

愛知県立大学  
Aichi Prefectural University

地域ものづくり  
学生共同プロジェクト  
Local Business Student Collaborative Project  
2017



愛知県立大学  
Aichi Prefectural University

## Contents

### 2017 Spring

- Case1 創嘉瓦工業株式会社（愛知県高浜市）  
チーム Capala
- Case2 株式会社村瀬鞆行（愛知県名古屋市）  
チーム らんどせいる
- Case3 有限会社山本屋（愛知県名古屋市）  
チーム みそにっこ

### 2017 Autumn

- Case4 有限会社スギウラクラフト（愛知県蒲郡市）  
チーム ラフト
- Case5 小笠原製粉株式会社（愛知県碧南市）  
チーム Giraffic World
- Case6 株式会社Coarse Stars（愛知県岡崎市）  
チーム WACCA
- Case7 太田油脂株式会社（愛知県岡崎市）  
チーム あぶろーど

### 2016 Autumn～2017 Spring

- Case8 OKKO真珠株式会社（三重県伊勢市）  
チーム はぐく海（はぐくみ）

プロジェクト実施協力  
JETRO名古屋、岡崎商工会議所  
三井物産株式会社中部支社、百五銀行  
名鉄観光サービス株式会社



# チーム Capala

創嘉瓦工業株式会社



英米学科

英米学科

ヨーロッパ学科フランス語圏専攻

ヨーロッパ学科フランス語圏専攻

中国学科

中国学科

情報科学部

佐藤 香苗

田中 伶奈

工藤 美咲

宮地 由季

阿座上 花織

中村 幸穂

横山 美優

[広報成果物]

日本語・英語・フランス語・中国語

# 夢のマイホーム～入門編～

## 知っておきたい家のアレコレ



住宅購入を考えているあなた！家を建てる際に押さえておくべきことってご存知ですか。  
実は、自分の住まいに満足している方は60歳以上の方で3割しかいないんです。

ここからも、家づくりって、ほんと難しいってことわかりますね。

こだわりのマイホーム、せつかくなら満足のいく家建てたい！  
そんなあなたのために、ここではおうちづくりに大切なポイントを紹介します。

# そうなの？ 意外な後悔ポイント

住居の3大不満要素は、**バリアフリー**、**省エネルギー**、**耐震性**に関することなんです。ここでは住んでみるまで気づかなかった、後悔ポイントを紹介します。

## バリアフリー

実は、小さなお子さんにとって、家は危険でいっぱい！バリアフリーにしておく、お子さんも安心です。もちろん実家のご両親が遊びに来た時も、安心して迎えられます。間取りによってはリフォームしにくい場合もありますし、急な必要性が出てきた時のためにも、今のうちから考えておく必要があります。

## 省エネルギー

省エネルギーの住宅は、環境にやさしいだけでなく、お財布にも優しいんです。電気代が上がってる！これ実は断熱性の問題だったりするんです。省エネルギーの住宅にするためには、屋根・壁・窓などを断熱材にすることによって断熱性を高めたり、質のいい換気設備をつけることが不可欠です。

## 耐震性

地震って怖いですよね。でも予算が優先され、おそろかになりがち、耐震性。実は耐震性に対する不満って結構多いんです。気づいたときにはもう遅かった、なんてことも。大切な家族を守るためにも、考えたいですね。耐震性は、設計と作り方で変わります。地震による横からの力に対して抵抗している力は「壁の量」とその壁の「配置のバランス」です。壁がしっかりしている住宅を建てましょう。また、見落としがちですが、実は屋根も耐震面で重要なんです。最近では防災瓦など、ずれ落ちないような屋根も出てきています。デザイン性も考えつつ、安全な暮らしも大事にしたいですね。

# マイホームのQ&A



## Q.どんなタイプの家があるの？

### 洋風の家を建てたい！

洋風といっても、南欧風、北欧風など、いくつかの種類があります。屋根も洋瓦にすると、より一層本格的に仕上がります。家の色も明るいものが多いため、印象も明るく開放的です。

### シンプルな家に住みたい！

スタイリッシュでシンプルなデザインなので、飽きがきません。シンプルで、余計な装飾がいらないため、ローコストで設計できます。



### 和風の家に住みたい！

和風建築の住宅は、木材や瓦屋根といった自然の素材をいかして作られています。最近では、そうした和の素材をつかい、現代風にデザインした「和モダン」というジャンルがあります。自然と調和した落ち着いた色合いが特徴で、モダンデザインの瓦屋根を敷くことで、高級感のある外観になります。瓦は、断熱性、通気性、遮音性が高いため、機能面からみても、和風住宅を選ぶのなら、瓦屋根にすることをお勧めします。



## Q.実際、費用はどのくらいかかるの？

- A.** 住宅費用は、①本体工事費（基礎や構造、造作など、建物本体にかかる費用）、②付帯工事費（造園や配管、地盤整備などの主に外交設備にかかる費用）、おおきく2つにわけられます。  
愛知県で土地付きの一戸建て購入にかかるのはおよそ3500万円  
※2016年度フラット35利用者調査による、3498.6万円 <http://www.jhf.go.jp/about/research/H28.html>

**A1.** 耐久性を重視しましょう。強い家をつくるために、まずは土台が重要です。家の土台となる基礎とは、住宅と地面の間にある、主にコンクリートで住宅を支えている部分のことです。基礎には「布基礎」と「ベタ基礎」があります。布基礎とは、住宅の重みや力のかかる部分をコンクリートで支える基礎で、ベタ基礎とは、建物の底板一面を鉄筋コンクリートで支える基礎のことです。

## Q.長もちする家を建てるにはどうすればいいの？

### 布基礎

#### メリット

- ・ベタ基礎に比べコストが抑えられる

#### デメリット

- ・しっかりとした処理をしないと湿気が上がりやすい
- ・防湿の為に、基礎の間に入れるコンクリートには鉄筋が入っていないので、クラック（ヒビ）が入りやすく、シロアリの侵入の恐れがある

### ベタ基礎

#### メリット

- ・面で分散して建物の荷重を逃がす為、不同沈下（液状化）に強い
- ・ベタ基礎そのもので、薬剤土壌処理と同等のシロアリ対策になる（公庫にて）
- ・湿気が上がりにくく、管理がしやすい
- ・全てに鉄筋が入っており、クラック（ヒビ）が入りにくく、防湿・防蟻対策になる
- ・法的にも布基礎よりも評価が高い

#### デメリット

- ・布基礎よりもコスト高になりやすい



コスト面では布基礎のほうが安く抑えられますが、強度面ではベタ基礎のほうにメリットが多いことが分かります。

**A2.** 実は屋根も家を守るために重要なんです。日本でよく用いられるのは、この3種類です。

### スレート



### 金属屋根（ガルバリウム鋼板）



### 瓦



それぞれの特性をまとめてみました。

|           | スレート       | ガルバリウム鋼板   | 瓦        |
|-----------|------------|------------|----------|
| 色の種類      | ◎          | ◎          | ○        |
| 形の種類      | ×          | ◎          | ◎        |
| 断熱性       | ×          | ×          | ◎        |
| 遮音性       | ×          | ×          | ◎        |
| 寿命        | 20～30年     | 30～50年     | 50～100年  |
| メンテナンス    | 必要(約10年ごと) | 必要なものもある   | 基本不要     |
| 施工のしやすさ   | ◎          | △          | △        |
| 値段(1㎡あたり) | 5000～7000円 | 6000～8000円 | 8000～1万円 |

### Q: 屋根は軽いほうが、地震の時安心では？

A: 実は、重い方が丈夫な家になるんです。

3種類の屋根材の軽い順番に並べると、スレート<金属屋根<瓦です。ですが、重さによってそれぞれ耐震の設計は変わるため、耐震性の差はありません。瓦は屋根素材の中で1番重いので、丈夫な家ができないのでは？と思われがちです。しかし、瓦の重さに耐えられるよう、柱や壁はしっかりとしたものが使われるため、より丈夫な家を建てることができます。



いかがでしたか？ 長く住み続けられる満足のいく家づくりには、外装、基礎の素材や屋根材選びが重要になってくるようです。一生の家づくりで後悔しないように素敵なマイホームをつくりたいですね。

屋根材についてもっと詳しく→



愛知県陶器瓦工業組合パンフレット

# Durable Beauty

# Japanese Kawara Roof Tiles

Japanese roof tiles have protected Japanese houses and temples for over 1400 years. While similar kinds of tiles are used throughout Asia, Japan has developed a unique type of roof tile to deal with the changing temperatures, high humidity, and frequent earthquakes of its natural environment.

## Quality Kawara

Japanese roof tiles are called kawara. Souka Industries has been producing quality kawara since 1948. Kawara come in various types and colors, but Souka primarily produces the beautiful silver type of kawara known as “ibushi kawara.” These tiles have been fumigated, resulting in a silver hue and a tile that is extremely durable. Souka manufactures high quality ibushi kawara to suit all locations and situations, from temples and schools to private homes and decorative interiors.

### J-Shape



the original, standard ibushi gawara

### Pure Ibushi Light



12% lighter than standard ibushi gawara

### Buer 40



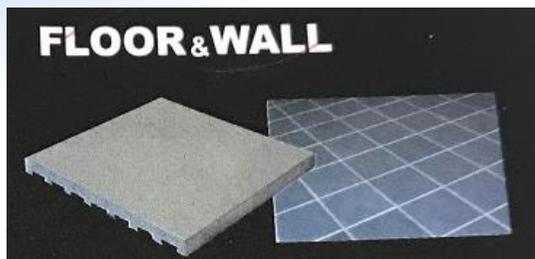
a new stylish tile with a simple design

### Roofnear 50



straight modern design

### Ibushi Tile



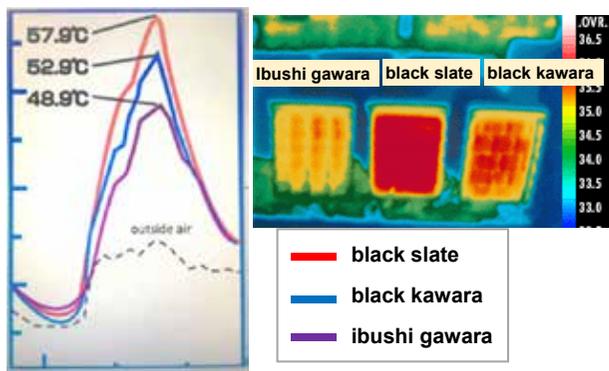
for walls and floors



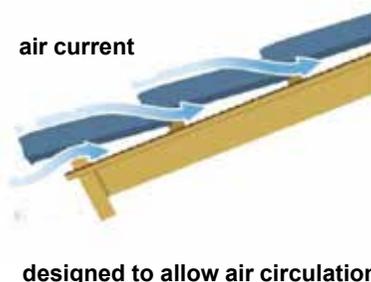
a house roofed with J-Shape kawara

## Superior Insulation

With global temperatures on the rise, effective insulation is now more important than ever to protect houses from the heat. Kawara keep buildings significantly cooler than other roof materials like slate, especially during the summer. Developed in one of the hottest parts of Japan, these tiles are superbly heat-resistant and provide effective insulation for buildings. A comparison of roof surface temperature for roofs tiled with ibushi kawara, black slate, and black kawara shows that ibushi kawara are the coolest. A hotter roof means a hotter interior, so choosing tiles that reflect heat rather than absorb it can have a significant effect on your air-conditioning bill in the summer. In addition, kawara tiles are positioned to allow air to circulate, further enhancing their heat-shielding effect. Kawara are also very resistant to changes in temperature. In many Asian countries, it is not uncommon for the scorching summer sun to give way to heavy showers in the evening. This sudden temperature difference causes cracks in many roofing materials, but kawara are extremely strong and remain unaffected by these conditions. In addition, kawara provide protection from noise, such as the sounds of rainfall and wind. Their sound insulation is much higher than other materials like slate or metal. Souka's ibushi kawara protect houses from heat, temperature changes, and noise, making them the best choice for comfortable living.



roof tile surface temperature comparison



## Lasting Protection

Japan's reputation for frequent earthquakes has led to the development of cutting-edge earthquake-resistant building technology. Souka's kawara have been designed to withstand the violence of natural disasters. Each kawara has joints on its edges, which interlock with other kawara. This design holds tiles firmly in place, preventing them from slipping out even in severe earthquakes. Kawara-tiled roofs are designed to withstand earthquakes measuring as high as 9 on the Richter scale. That is as large as The Great East Japan Earthquake of 2011 and the 2004 Indian Ocean Earthquake.

Japan also suffers from multiple typhoons every year, and kawara play a vital role in protecting of buildings from strong winds, with their ability to withstand winds of up to 46 meters per second. Furthermore, kawara are noncombustible, and will not ignite even if sparks fall directly on the roof. Kawara are the guardians of Japanese buildings, protecting the places where we live and work from the harsh realities of the environment.

## Contact Us

For more product information or inquiries

Email us at: [info@souka.co.jp](mailto:info@souka.co.jp)

Call: +81 0566 52 2215

Visit: <http://www.souka.co.jp/>

For more information about kawara please see

Facebook: Team Capala supported by Souka Industries

Instagram: [team\\_capala\\_souka\\_industries](#)

earthquake-resistance test video:

[https://www.youtube.com/watch?v=eVJ6yZkUR\\_I](https://www.youtube.com/watch?v=eVJ6yZkUR_I)

# La Carte d'Aichi

## Nagoya

### Tokugawa-en

De la gare d'Ozone,  
à pied 15 min.

<https://www.tokugawaen.aichi.jp>

### Kawara soba PIN

De la station de Fushimi, à pied 5 min

<http://kawasoba-pin.nagoya>

### La vue de la ville d'Arimatsu

Aux environs de la gare d'Arimatsu

<http://www.arimatsunomachi.com/#>

### Meitetsu Train

## Takahama

## Takahama

Au Japon, il y a trois grands centres de production; Sanshu, Awajishima et Sekishu.

La ville de Takahama en Aichi, elle se situe dans Le Sanshu, et elle est une des villes historiques qui produisent beaucoup de tuiles depuis longtemps. Certains monuments de tuile qu'on trouve dans la ville. C'est particulièrement ici que l'on peut participer à des cours pour faire des tuiles. Visitez Aichi d'un point vue originale!

### Onimichi

Une promenade d'environ 4.5km borde de tuiles japonaise, kawara. On peut trouver des temples bouddhistes, des toits, des rues et des murs qui sont décorés avec des tuiles diverses. Il y a la plus grande Oni-Kawara du Japon, qui a presque 4 mètres de hauteur et le musée de la tuile, un temple bouddhiste avec des tuiles rares, une boîte aux lettres recouverte de tuiles! Venez et trouvez les tuiles diverses.



### ONI-House



C'est l'office du tourisme de la ville de Takahama. On peut utiliser des bicyclette de location ici. En plus, on peut acheter des souvenirs, par exemple, des bibelot de tuile et des biscuit de Takahama qui ont la forme de "kawara".

## Un artisanat millénaire: les tuiles japonaises

# "Kawara"

Kawara est la tuile japonaise. Il y a environ 1400 ans, elle est introduite au Japon de la péninsule coréenne. Et puis les Japonais l'ont développée particulièrement. Les bâtiments traditionnels japonais sont protégés par les "kawara" depuis longtemps. Par exemple, la ville de Kyoto, le château de Himéji et le temple de Asakusa. Ils ne peuvent pas manquer de tuiles japonaises.

En fixant le toit promenez-nous! On peut aussi trouver des tuiles caractéristiques. Oni-Kawara, c'est une tuile très artistique. Elle est fabriquée pour le talisman. En plus, dans les châteaux, on trouve des tuiles qui sont sculptées à l'emblème du châtelaïn.

Visitez Aichi en mettant les tuiles en lumière! La brochure vous présente des endroits où on sent directement le charme des "kawara".

# Gastronomie

## Kawara soba PIN



C'est un restaurant à Aichi où on peut manger "Kawara soba". C'est la spécialité du département de Yamaguchi. Le repas est servi dans une tuelle chaude à la place de l'assiette. Venez et appréciez la grandeur et le poids directement !

## Iwatsuki seika SA.



Vous ne voulez pas goûter aux tuiles japonaises? Vous pouvez acheter des gâteaux secs qui ont la forme d'une tuile. Cette apparence est unique et de style japonais, donc elle convient parfaitement comme souvenir.

# Les cours

## Le musée de Kawara

### Takahamashi Yakimonosato



C'est un musée unique dont le thème est la tuile japonaise. Il a des tuiles japonaises des temps anciens à l'époque moderne, des Oni-Kawara, des tuiles décoratives et des tuiles de Sanshu. On peut connaître l'histoire de "Kawara" avec des tuiles chinoises et coréennes: ( les cours : faire de l'art céramique: peindre sur la vaisselle. Il faut réserver avant de participer)

## Le parc Morimae

À côté du musée, il y a un parc. Il est construit en carreau de "Kawara" comme une mer devant le musée qui est construit comme un navire "Sengoku-fune". Il semble que ce parc fasse partie du musée. Il y a quelques statues de Kawara comme les animaux fantastiques. Touchez les œuvres directement!



## Yamamoto Oni-Kawara SA.

C'est une entreprise de fabrication de tuile japonaise "Oni-Kawara " depuis 1400 ans. Cette entreprise peut aussi concevoir des Oni-Kawara sur mesure. Et on peut acheter des choses petites en tuile.



*(Le quatrième samedi du mois, il y a une visite d'usine et un cours d'Oni-kawara, Il faut réserver)*

# Promenades

## Tokugawa-en

C'est un jardin japonais avec une résidence. Ils ont été construits magnifiquement il y a environ 400 ans. Des samurais de l'époque le fasse très luxueu.



Il y a plus de 300 ans, un samurai ,qui s'appelle MITSUTOMO Tokugawa, y habita après sa retraite. C'est le samurai chez Owari-Tokugawa et il fut au château de Nagoya avant de se retirer. Les bâtiments dans ce jardin sont des architectures traditionnelles japonaises avec le toit de tuiles japonaises. Ils sont des patrimoines cultureles importants du Japon.

Tokugawa-en nous intéresse beaucoup toute l'année par les feuilles jaunies et rougies de l'automne et les fleurs de saison.

## La vue de la ville d'Arimatsu



En 1608, la ville d'Arimatsu ,qui est située dans Nagoya, est fondée. 176 ans plus tard, il y eut un grand incendie et après les habitants

conduisirent des maisons au toit de tuiles pour se protéger contre les incendies. Maintenant Arimatsu, est entré parmi les lieux protégés. Et aussi, elle est le centre de production de teinture d'Arimatsu;Arimatsu-shibori. La rue principale a des magasins de souvenirs et des restaurants. On va chercher un joli souvenir là-bas!

## 对中国出口的成果



我们对仁寿寺出口了10万个阳光。创嘉瓦工业有限公司在中国有商业成果。

## 订货

我们可以接受少量和大量的订货。从一个到100万个也可以。

避免银熏瓦破碎，我们在输出的时候花了很多心思。出口银熏瓦的过程中，从来没有出现过不能使用程度的破损。



把银熏瓦包装严实



避免破碎，我们花功夫把银熏瓦放入到集装箱。



用卡车把集装箱运送到港口，用船出口。



## 创嘉瓦工业有限公司

地址：

爱知县高滨市丰田町

1丁目5番地5

邮政编码：4441804

电话号码：

+81 566-52-2215

# 日本传统 创嘉的银熏瓦 ~有讲究的品质~



瓦是和佛教一起从中国传到日本的。在日本，瓦不仅用于寺院屋顶，现在仍然使用于一般家庭的住房屋顶，很长时间支撑着人们的生活。

日本有历史悠久的建筑保护与修复的高技术。创嘉的银熏瓦也被用于日本庭院的修复技术，同时也被用于中国庭院的修复。

## 公司介绍

创嘉瓦工业有限公司以银熏瓦的制造创业于1948年，位于日本爱知县西三河地区。西三河地区又名三州，以日本三大瓦之一“三州瓦”而闻名。

创嘉瓦工业凭着60多年积累的丰富经验，目前采用自动化的设备和手工操作两种方法生产既使用又美观的银熏瓦。我们以“纯银熏瓦”为核心产品，提供和式屋面瓦，寺院瓦，外部内部装饰等。

## 银熏瓦是什么



银熏瓦是一种粘土瓦，制造过程中不涂上釉药，用烟熏。把粘土烧成后，满燃料（煤油，LPG，LNG）这些燃料进行热分离，游离的碳粘着在表面上，形成碳膜。银熏瓦如此做出优美的银色。

## 2. 彻底的质量管理

由于生产过程的自动化，第二工厂能够大量生产。其中的各个生产程序中不仅有机械的质量检查，还有员工的目视检查，进行彻底的质量检查。因而进行我们公司独自制定的检验方式，我们的银熏瓦质量足够超越了JIS规格（\*1），制造出来结实而优美的银熏瓦。

\* 1 日本工业标准 Japanese Industrial Standards

采用机械检查，除掉有歪斜的瓦，管理好烤炉的温度，确立稳定的生产体系↓



↑根据公司规格，有长年经验的员工进行目视，声音检查



←需要细致的程序中，熟练工匠看穿粘土的特点调整些微的角度。

## 银熏瓦的种类

阳光

“阳光”保持了从中国通过朝鲜传来的本葺瓦的美丽，实现了加工性和轻量化。（价格：需要跟售主商量）



日本·名古屋 缘见寺

## 3. 熟练的工匠

在第一工厂，制作出货量不多的瓦与特别订的瓦。熟练的工匠精心地形成银熏瓦。

并且传统工匠“鬼师”能够做出各种各样的造型，满足顾客的要求。



## 创嘉瓦工业的“纯银熏瓦”3个讲究

### 1. 优质粘土

在西三河地区开采的粘土很细腻，适合制造陶瓷器。为了将瓦的表面弄光滑，我们挑选最适于做瓦的粘土，还调整粘土的混合与水分量。

## チームCapala 英語版日本語訳

### [1ページ] 強く美しい日本の屋根瓦

日本の瓦屋根は、1400年以上にわたって日本の家や寺院を守ってきました。同じような瓦はアジアで使われていますが、日本は、高温多湿という気候で、地震が多いという厳しい環境の中、独自の瓦を発展させてきました。

**高品質な瓦** 私たち、創嘉瓦工業は1948年の創業以来、質の高い瓦を生産しています。瓦には様々な種類や色がありますが、私たちは銀色で光沢のある「いぶし瓦」の生産をおこなっております。瓦を燻化させるという特別な製法、および強く焼結することで、美しさと優れた耐久性をもたせています。高品質ないぶし瓦を、さまざまな場所や目的にあわせ、住宅やインテリアから寺院や学校まで幅広く出荷しております。

J型: いぶし瓦の原点、純いぶしライト: 12パーセントの軽量化、ビュール40: スタイリッシュでシンプルな新しいデザイン  
ルーフリニア50: モダンデザイン、いぶしスタイル: いぶし瓦を床・壁に  
(写真説明: J型瓦で施工した家屋)

### [2ページ]

**優れた耐熱性** 地球温暖化が進むなか、耐熱性によって暑さから自分の家を守ることが重要になってきています。瓦は、夏の暑い時でも、スレートのようなほかの屋根材よりも、建物を涼しく保つことができます。いぶし瓦は日本の中でも暑い地域で発展したので、熱に強いだけでなく、断熱性も兼ね備えています。同温度を与え、いぶし瓦と、黒色スレート、黒色の瓦の三つで、表面温度を比べたところ、いぶし瓦が最も低い温度を記録しました。瓦の温度が高いということは、室内の温度も高くなります。温度を吸収してしまう瓦よりも、熱をはねかえすことができる瓦を選ぶことで、エアコンの使用を抑えることにつながり、節約にもなります。さらに、瓦屋根を使用した場合、屋根と瓦の隙間で空気が循環し、熱を屋根から逃してくれます。また、瓦は急激な温度変化にも強いです。アジアの多くの国では、日中、焼けつくような日差しが照り付けて、夕方に突然の大雨が降ることは珍しくありません。このような急激な温度変化は、屋根材にとって負担が大きくひび割れの原因にもなります。しかし、瓦は高温で焼き締められ強度が高く、影響を受けません。その上、遮音効果もあるので、雨音や強風による騒音も防いでくれます。スレートやメタルよりも、優れた防音効果をもっています。いぶし瓦は、熱、温度変化、騒音から建物を守り、私たちに快適な生活をもたらせてくれます。

(左図のキャプション: 瓦の表面温度の比較) (右図のキャプション: 空気循環を可能にした設計)

**優れた耐久性** 日本では頻繁に地震が起きています。そんな環境だからこそ、耐震性に優れた屋根材を作る必要がありました。弊社は自然災害に耐えうるような瓦を生産しています。端にはジョイント部分があり、瓦同士が噛み合う構造になっており、これによって地震の際に瓦がずれてしまうことを防止しています。震度7まで耐えることができ、これは2011年に起きた東日本大震災や2004年のスマトラ島沖地震と同じ規模です。また、日本は毎年台風に悩まされていますが、瓦は強風にも強く、風速46mまで耐えることができます。さらには、瓦は防火性にも優れており、火災が近隣で起きて火の粉が飛んできたとしても、燃えることはありません。こうして瓦は古くから日本の建造物を守ってきたのです。

**お問い合わせ** 製品について、又はその他ご質問があればこちらまで。

Eメール: [info@souka.co.jp](mailto:info@souka.co.jp) 電話番号: +81 566 52 2215 ホームページ: <http://www.souka.co.jp/>

瓦に関する情報はこちらでも発信しています。 Facebook: [Team Capala supported by Souka Industries](#)

Instagram: [team capala souka industries](#)

## チームCapala フランス語版日本語訳

### [1ページ左側] 愛知・名古屋の地図

・瓦そばPIN 伏見駅から徒歩5分 ・徳川園 大曽根駅から徒歩15分 ・有松の街並み 有松駅周辺

### [1ページ中央]

**高浜市** 日本には三州、淡路島、石州という瓦の三大生産地があります。愛知県高浜市は三州に位置し、瓦造りの街として歴史的な街の1つです。街の至る所で瓦のオブジェがあり、瓦粘土を使った体験ができるのもこの土地ならではの。

ひと味違った観光ができますよ！

**鬼みち** 瓦にあふれた約4.5kmの散歩みち。寺社や屋根、道路や壁が様々な瓦によって装飾されています。高さ約4mの日本一大きい鬼瓦やかかわら美術館、珍しい瓦がたくさんある寺院、瓦のポストまで！ぜひ鬼みちへ行って様々な瓦を見て下さい。

**ONI-House (オニハウス)** 高浜市の観光案内所で自転車も借りられます。瓦でできた置物や高浜市のお菓子などのお土産が購入できます。ぜひ訪れてみて下さい！

### [1ページ右側] 千年以上の伝統ある職人技、瓦(タイトル)

瓦(kawara)とは、屋根のタイルです。瓦は約1400年前、朝鮮半島から伝わり、日本で独自の発展を遂げました。

日本の伝統的な家屋は瓦屋根により守られてきました。例えば、瓦は京都の街並みや姫路城、浅草寺などの美しい景観には欠かせないものです。屋根に注目してこれらの建物を見ると、特徴的な瓦を見つけることができます。その一つに、鬼瓦があります。これは鬼の顔を模して魔よけのために作られます。また、城では城主の家紋が刻印された瓦も見つけることができます。

奥が深い瓦文化にスポットを当てて、愛知県を巡ってみませんか？パンフレットで、皆さんにそんな瓦を直接感じることでできる様々な名所をご紹介しますと思います。

### [2ページ左側] グルメ

**瓦そばPIN** 山口県の名物の「瓦そば」が愛知県で食べられる珍しいお店です。お皿の代わりにアツアツの瓦でお食事を提供しています。瓦の大きさや重みなどをぜひ肌で感じてみてください！

**岩月製菓株式会社** 甘くておいしい瓦を食べてみませんか？こちらでは、瓦の形をしたおいしいクッキーの購入ができません。見た目もユニークなので、お土産にも最適ですよ。

## [2ページ中央]体験

**高浜市やきものの里かわら美術館** 日本で唯一の《瓦》をテーマにした美術館。日本の古代から近現代の瓦や、鬼師の作った鬼瓦や飾り瓦、また三州瓦を展示しています。中国や朝鮮半島の瓦もその歴史とともに見ることができます。

(陶芸創作体験や絵付け体験ができます。要予約)

**森前(もりまえ)公園** 高浜市やきものの里かわら美術館が千石船(日本の木造巨大帆船、江戸時代ごろ普遍化した)のイメージでデザインされたのに合わせ、美術館の隣には海原に見立てられた公園が作られました。瓦のタイルで作られた公園にも、瓦素材で作られた鬼やドラゴンなどの作品があります。職人の技術を直に触れてみよう！

**山本鬼瓦工業株式会社** 日本の瓦に欠かせない、1400年の歴史を持つ「鬼瓦」を職人さんの手で制作している会社です。オーダーメイドの瓦の制作も行っています。また、瓦でできた小物の購入もできます。(毎月第4土曜日にはモノづくりの見学、鬼瓦づくり体験ができます。要予約)

## [2ページ右側]見る

**徳川園** 約400年前に武士たちが作らせた豪華で美しい池泉回遊式の日本庭園です。300年以上前に、名古屋城に住んでいた尾張徳川家の武士・徳川光友が隠居のために移住したお屋敷の跡地です。園内の建物は瓦屋根の伝統的な和風建築で国の登録有形文化財に認定されています。紅葉、牡丹や花しょうぶ等の花々など、四季を通じて日本の自然景観美を楽しめます。

**有松の街並み** 1608年に作られたこの町は、1784年の大火災の後、防火対策として家屋を瓦屋根に改めました。今も400年前の歴史や風情が残るその町並みは国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されています。有松は、この伝統的な街並みだけでなく、日本の伝統工芸品である「有松絞り」の生産地でもあり、絞りのお店や飲食店、お土産屋さんも楽しむことができます。

## チームCapala 中国語版日本語訳

### [1ページ左側]

**中国への輸出の実績** 仁寿寺に陽光を10万枚輸出しました。創嘉瓦工業株式会社は中国で取り扱いの実績があります。

**発注** 私たちは少量から大量の発注を受け付けています。1枚からでも、100万枚でも対応できます。

輸出する際は、瓦が割れないように細心の注意を払っています。いぶし瓦を輸出している間に、使えなくなるほど割れたことはありません。(写真説明1)いぶし瓦をしっかりと包装します。

### [1ページ中央]

(写真説明2)コンテナの中に入れる時はぶつかって割れないように配慮します。(写真説明3)トラックでコンテナを船に運び、船で輸出します。

**創嘉瓦工業株式会社** 住所:愛知県高浜市豊田町1丁目5番地5 郵便番号:4441304

電話番号:+81 566-52-2215 E-mail:info@souka.co.jp

### [1ページ右側]日本伝統:創嘉のいぶし瓦~こだわりの品質~(タイトル)

瓦は中国から仏教とともに日本に伝わりました。日本では瓦は寺院の屋根以外に一般の住宅の屋根にも多く使われており、人々の生活を支えています。日本寺院の修復技術にも、創嘉のいぶし瓦が使われています。また中国の寺院修復にも使われています。

### [2ページ左側]

**会社紹介** 創嘉瓦工業株式会社はいぶし瓦の製造をもって1948年に創業し、日本の愛知県西三河地区に位置します。西三河地区はまたの名を三州といい、日本三大瓦のひとつである「三州瓦」で有名です。

**いぶし瓦って何** いぶし瓦とは粘土瓦の一種で、製造工程で釉薬を塗るのではなく、燻します。粘土を焼成したのち、900度前後の密閉空間を燃料(灯油、LPG、LNG)で満たし、これらの燃料が熱分離をおこして、遊離した炭素が瓦表面に付着し、炭素膜を形成します。いぶし瓦はこうにして美しい銀色を生み出すのです。

### 創嘉瓦工業の“純いぶし瓦”3つのこだわり

1. **良質の粘土** 西三河地区で採ることのできる粘土はとでもきめ細かく、陶磁器を作るのに適しています。瓦の表面を滑らかに仕上げるため、私たちは瓦を造るのに最も適した粘土を選び、さらに粘土の配合や水分を調整します。

### [2ページ中央]

2. **徹底した品質管理** 生産工程の自動化により、第2工場では大量生産が可能です。その中の各生産工程では機会による品質検査のみならず、職員による目視検査など、徹底した検査を行います。会社独自の試験方法の実施により、わたしたちのいぶし瓦の品質はJIS規格を十分に超えており、丈夫で美しいいぶし瓦を創り出します。

(写真説明左)機械による検査を取り入れ、歪みのある瓦は取り除かれ、窯の温度管理など、安定した生産体制を確立しています。(写真説明右)企業の規格に基づき、長年の経験を持つ職員が目視・音によるチェックを行います。

3. **熟練の職人** 第1工場では、出荷量の少ない瓦や特注の瓦を製造しています。熟練の職人が丁寧にいぶし瓦を形成します。また伝統職人の“鬼師”は様々な形の瓦を創り出し、顧客の要求にこたえることができます。

### [2ページ右側]

(写真説明)細かな作業を必要とする工程では、熟練の職人が粘土の癖を見抜くなど、些細な角度も調整します。

### いぶし瓦の種類

**陽光** “陽光”は中国から朝鮮経由で伝来した本葺の美しさをそのままに、施工性と軽量化を実現しました。(値段:業者と相談)(写真説明:名古屋 総見寺)



# チーム らんどせいる

株式会社 村瀬鞆行



英米学科  
ヨーロッパ学科フランス語圏専攻  
中国学科  
国際関係学科  
情報科学部

長谷部 靖子  
成瀬 葉純  
山下 恵  
宮嶋 いづみ  
栗下 愛加

[広報成果物]  
日本語・英語・中国語・ロシア語・動画

3

写真は新品のランドセルと、6年間使った皮革材のランドセルを比較したものです。

実際には、人工皮革と革素材にも、それぞれいろんな種類があります。素材は実際に見て触ることで初めて分かるものなので、ネットではなく実際に店舗で触ってみることを強くおすすめします。

### 最近トレンドのランドセルカラー、デザインは？

ランドセルを選ぶ際に、色やデザインは外すことができないポイントです。お子さんも一番こだわられる点でしょう。

ランドセルの色を問われた時に、何色をイメージしますか。男の子は黒色、女の子は赤色を思い浮かべる人が多いかもしれません。しかし、ランドセルの色、デザインは年々多様化しています。

女の子の場合、赤系だけでなくパープルやラベンダーといった紫系、ブルーやグリーンといった色、さらに黒色や白色のランドセルを選ぶケースも増えているのです。

男の子の場合、黒色のランドセルがやはり圧倒的に人気があります。最近では、黒色のランドセルに赤や青で縁取り・ステッチを利かせたコンビカラーが人気になっていきます。

2

### ランドセルの素材って？

ランドセルの素材にはいくつかの種類があるをご存知ですか？ ランドセルを選ぶときは、どうして色やデザインに目が行き、素材についてはあまり考えないかもしれません。しかし、6年間という長期間使うランドセルの素材選びは、実は色やデザイン以上に、たいへん重要です。

#### 人工皮革

人工皮革は、軽い・雨や汚れに強い・手入れが簡単と3拍子揃った素材です。大量生産に向く素材であるため、色のバリエーションが多く、値段も比較的安価ですが、革素材と比べ、型崩れや劣化しやすいのが弱点です。

#### 革素材

革は丈夫で型崩れしにくく、使い込むと風合いがでてくる素材です。材料の入手が困難で、加工に手間がかかるため、グリーンと比べ高価ですが、時間が経つと馴染む特徴から、高学年になるとクラリーノとの違いが際立ってきます。



6年間使用したものの(左)と新品(右)長く使っても型崩れせず、革の風合いが楽しめる

## 夢と安心を

### 背負うランドセル

#### 後悔しないランドセル選びのために

小学校入学を控えるお子さんをお持ちの皆さん、ランドセルはもう選びましたか？

最近、母親を中心に早い段階からランドセルを探す「ラン活」という言葉が話題になっています。お子さんが6年間使うことを考え、ランドセルの展示会へ行くなど、じっくりと時間をかけて吟味する母親が年々増えています。

しかし、実際にランドセル選びに時間をかけるのはけっこう大変です。毎日仕事や家事が忙しくランドセルを見に行く時間を作れない方もきっと多いと思います。私が将来母親になったときも、十分な時間をとるのはさっと難しいと思っています。これは私の個人的意見ですが、ランドセル選びには、それほど多くの時間をかける必要はないと思います。でも、適当なものを買って、6年間残念な思いはしたくない。一番よいランドセルを、時間をかけずに選べるいい方法があったらいいと思います。

最短で「ラン活」を終わらせたいと考えている方が、最低限知っておくべきポイントはいくつかあります。

ランドセル選びで抑えるべきポイントは素材、色、デザイン、機能性の3点です。

これらの3点をおさえ、ぜひ効率よくランドセルを選びましょう。

4



女の子には紫系や黒色  
男の子には黒のコンピカラーが人気

近年、ランドセルの色やデザインのパリエーションは豊富になっていますが、実際には、地域差も大きいでしょう。また、ランドセルは長期間使うものなので、6年間使えるという目でデザインを選ぶことがとても大切です。

ランドセルの色やデザインについては、親目線と子供目線で意見が食い違ってしまつことも多いようなので、話し合った上で納得のいくものを選びましょう。

#### ランドセルの機能性って？

ランドセルは年を追うごとに進化していることをご存知ですか？ ランドセルの背負いやささ、使いやすささを考え、各メーカーが改良・工夫を重ねています。

子どもにとって使いやすいランドセルを選ぶ際には、ランドセルの背負いやささ、使いやすさを確認することがとても大切です。ここは、大人がしっかりと見てあげなければならないポイントでしょう。

#### 背負いやささ

ランドセルは6年間毎日使うもの、お子さんの体に負担がかかりにくく、体にフィットするランドセルを選ぶことがとても大切です。お子さんの体に負担がかかりにくい肩パルートの形状や背中構造、クッション材の改良は年々進んでいます。ランドセルのフィット感は背負ってみないと分からないことなので、ぜひ直接店舗に訪れ、背負いやささいランドセルを選びましょう。

#### 使いやすさ

ランドセルの背負いやささと共に、使いやすさはとても大事なポイントですよ。ね。給食袋や体操着、防犯ブザーなどをかけられる両側フックや、締め忘れを防ぐ自動ロック機能など、さまざまな機能がついています。以前壊れやすかった自動ロックは、今ではほとんど壊れにくくなっています。お子さんの性格や癖を考慮して選ぶと良いでしょう。

これだけのポイントを見えいくと、やっぱりランドセルはそれなりに時間がかかりそうだと思います。あなた、「時短で、納得できるランドセル選び」の一番の近道は、「工房系ランドセル店で相談しながら選ぶこと」と断言します。

工房系ランドセルは、ひとつずつこだわりを持って作っていますし、比較的小さい店舗で店員が丁寧に対応してくれるので、お子さんと話しながら1日で納得できるランドセルを選べます。

5

ランドセルは6年間毎日使うもの、お子さんの体に負担がかかりにくく、体にフィットするランドセルを選ぶことがとても大切です。お子さんの体に負担がかかりにくい肩パルートの形状や背中構造、クッション材の改良は年々進んでいます。ランドセルのフィット感は背負ってみないと分からないことなので、ぜひ直接店舗に訪れ、背負いやささいランドセルを選びましょう。

#### 背負いやささ

ランドセルは6年間毎日使うもの、お子さんの体に負担がかかりにくく、体にフィットするランドセルを選ぶことがとても大切です。お子さんの体に負担がかかりにくい肩パルートの形状や背中構造、クッション材の改良は年々進んでいます。ランドセルのフィット感は背負ってみないと分からないことなので、ぜひ直接店舗に訪れ、背負いやささいランドセルを選びましょう。

#### 使いやすさ

ランドセルの背負いやささと共に、使いやすさはとても大事なポイントですよ。ね。給食袋や体操着、防犯ブザーなどをかけられる両側フックや、締め忘れを防ぐ自動ロック機能など、さまざまな機能がついています。以前壊れやすかった自動ロックは、今ではほとんど壊れにくくなっています。お子さんの性格や癖を考慮して選ぶと良いでしょう。

これだけのポイントを見えいくと、やっぱりランドセルはそれなりに時間がかかりそうだと思います。あなた、「時短で、納得できるランドセル選び」の一番の近道は、「工房系ランドセル店で相談しながら選ぶこと」と断言します。

工房系ランドセルは、ひとつずつこだわりを持って作っていますし、比較的小さい店舗で店員が丁寧に対応してくれるので、お子さんと話しながら1日で納得できるランドセルを選べます。

6

ただ、要注意なのは、工房系ランドセルは、人気が高いため、7月になったら売り切れになる品物も多いそうです。ですから、「春になったら工房系でランドセル！」を合言葉に、早めにサックと選んでしまいましょう。

そこで、私がお勧めしたいのは、名古屋の老舗ランドセルメーカー「村瀬靴行」です。

村瀬靴行は、子どもたちのために、機嫌や素材にこだわる工房系ランドセルメーカーで、店舗は名古屋に本店、そして渋谷に直営店があります。社長は、以前学校の先生をされていた経験もある女性で、子どもたちの成長と教育について、大変真剣に考えられます。実際にランドセルを使う子どもたちのことを真摯に考えるランドセルメーカーで、ランドセルを選ぶには安心かもしれません。

時間をかけずに納得のランドセルを選ぶための一番のカギはここにありそうです。



## 株式会社 村瀬靴行

愛知県名古屋市中村区黄金通4-10

TEL 0520452-1112

村瀬靴行オフィシャルサイト

<http://www.murasekabanko.co.jp/index.html>

村瀬靴行オンラインショップ

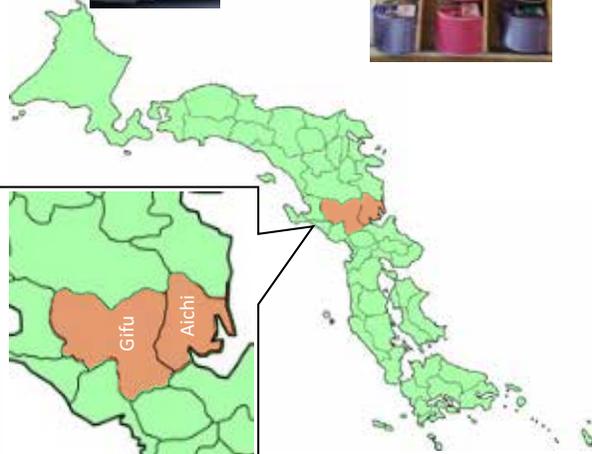
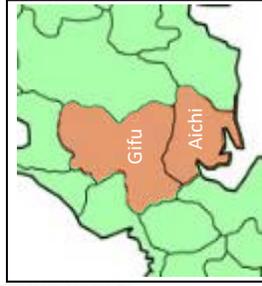
<http://secure.murasekabanko.co.jp/>

# Discover Japan

## Traditional and Fashionable Trip



“Shibori” comes from the Japanese word “shiboru” meaning to wring, squeeze, or press. Arimatsu Shibori is a traditional Japanese textile that was first made in Midori-ku, Nagoya. Shibori are hand-crafted tie-dyed textiles. All of the patterns are made by hand, so each cloth has a different design.



“Keorimono” is a general term for textiles made mainly from woolen yarn. The Bishu area is the keorimono hub of Japan, accounting for eighty percent of the nation’s total production of these textiles.



Japan is a treasure house of traditional craftwork. Especially here in the Tokai area, “monozukuri” (craftsmanship) is highly valued. Three examples of key traditional monozukuri cultures related to fashion are Arimatsu Shibori, Bishu Keorimono and Ransoseru. Read on for a brief explanation of each, as well as information about places to visit where you can learn more about these unique types of monozukuri.

A ransoseru is a backpack that Japanese elementary school students use to carry their textbooks, notebooks, and stationery to school. Ransoseru are very strong and durable, and students use the same ransoseru for their entire 6 years of elementary school. The word ransoseru comes from “Ransel” in Dutch. Ransoseru have long been considered to be bags for children, but nowadays adults are also using ransoseru for their daily lives.

## Arimatsu Shibori

### History

The town of Arimatsu was established at the beginning of the Edo era, in 1608, and is famed for its shibori. Shibori textiles were first made around 1610, and were popular with travelers, who bought many Arimatsu tenugui (towels) and yukata (informal summer cotton kimonos) as souvenirs for their families back home. Shibori soon became the most well-known product along the Tokai Highway. The prosperity of Arimatsu at the time was depicted in ukiyo-e woodblock prints by Hokusai Katsushika and Hiroshige Utagawa, the most famous ukiyo-e painters in Japan. In the Meiji era, around the late 19th Century, Arimatsu adopted some Kyoto-style techniques and started to use silk. Even today, the stores and houses in the Arimatsu area are beautiful examples of Japanese architecture, and serve as testaments to the historical prosperity of the town.

### Arimatsu Narumi Shibori Tie-Dyeing Museum

This museum displays items and information related to shibori. You can also enjoy demonstrations and experience the traditional tie-dyeing process. All the equipment is prepared by the museum.

Tel 052-621-0111

〒458-0924 3008 Arimatsu, Midori-ku, Nagoya, Aichi  
From Nagoya Station, take a Meitetsu Main Line train to Arimatsu Station (30 minutes, 350 yen). The museum is a 5-minute walk from the station.



## Bishu Keorimono Textiles

### History

Bishu has been famous for textile production since the Nara era (710-784) and nowadays top-class designers from all over the world visit the area. After World War II, the Japanese economy grew but the textile industry stalled due to price competition in the market. Bishu had about 8000 factories prior to the war, but the number fell to about 2000 after the war. To solve this problem, Bishu keorimono manufacturers cooperated to develop the industry together. Their combined experience, efforts, and techniques made the keorimono industry the success that it is today.



### Textile Material Center

This is the largest textile museum in Japan, with more than 100,000 kinds of materials. You can take a tour to see how the materials are made.

Tel 058-391-8511

〒501-6235448 Hachijiri, Takehana, Hashima, Gifu  
From Nagoya Station, take a Meitetsu Main Line train to Kasamatsu Station and change to the Meitetsu Takehana line to Egira (1 hour, 660 yen).  
The center is a 20-minute walk from the station.

## Randoseru

### History

The first randoseru for school students were made and used in the middle of the Meiji era (1868-1912). The first Japanese Prime Minister, Hirofumi Ito, sent a randoseru to Crown Prince Taisho to celebrate his entrance into elementary school. At that time randoseru were luxury items and only a few rich people could afford them. Ordinary people used a furoshiki (a square of cloth for wrapping) or a shoulder bag, both of which were much cheaper than randoseru. It was after 1955, with Japan's economic growth, that randoseru became popular. For all social classes

In 2011 randoseru were introduced at a Paris fashion show. This new fashion style became popular all over the world.

Until approximately 10 years ago, randoseru were mainly available in red and black, with most people thinking black was for boys and red was for girls. However these days, children have a wider variety of choices, and students with colored randoseru that are not red or black can often be seen in the street.

### Murase Kabanko Co., Ltd.

This famous randoseru shop opened in 1957. They sell a wide variety of randoseru. Murase randoseru are crafted from high-quality leather, making their products strong and durable enough to last all through children's 6 years of elementary school. The hard-working designers at Murase are always striving to make the best randoseru for children. Try one on and see how comfortable these bags are.

Tel 052-452-1112

〒453-0804 4-10 Kogane-Dori, Nakamura-ku, Nagoya, Aichi

From Nagoya Station, take a Kintetsu line train to Kogane Station (4 minutes, 150 yen). Murase's shop is an 8 minute walk from the station.



# 村濑包行一定会火！

## 让日本RANDOSERU在中国生根发芽

### 村濑包行的现况

- ✓ 村濑包行于1957年在日本名古屋开业，具有60年历史的老店。
- ✓ 董事长是林州代。
- ✓ 本公司销售的RANDOSERU大体上分为以下三种：马皮、牛皮、人造革。除了RANDOSERU之外，还制造和贩卖RANDOSERU套、竖笛套等附属商品。
- ✓ 爱知县名古屋市和东京都涩谷区都有本公司的实体店。虽然在「乐天」「Amazon」等购物网站上也有店铺，但即使是网络目前也无法从中国大陆直接购买本公司的产品。
- ✓ 本公司的广告在日本各种SNS上广为流传，可惜在中国国内无法看到。
- ✓ 在中国国内本公司已注册“eddy”商标。eddy就是本公司经营的一个品牌。

本公司在2010年、2015年的JAPAN Leather Award中获得殊荣。并在2016年被选入最佳商品100位行列。

JAPAN Leather Award是指一般团体法人日本皮革产业联合会为了活跃日本国内皮革产业和发掘培育优秀的设计师，每年开办的比赛。以“使用日本国产的天然皮革”、“在设计 and 市场性方面，是设计师能考虑到的最好的产品”这两点为条件，大赛征集各种类型的作品。

2015年，本公司的主打产品RANDOSERU在参加JAPAN Leather Award比赛的330个产品中脱颖而出，获得了“生活杂货部门 部门奖”。



本公司董事长 林州代

RANDOSERU的历史有130年之久，是能够代表日本的文化之一。日本小学生入学之前都要购买RANDOSERU，并在此后的6年时间里每天背着它往返学校。随着日本少子化的发展，对于每个家庭而言孩子都是宝贝一样的存在。陪伴如此宝贝的孩子六年时间的RANDOSERU，不管对孩子还是整个家庭来说，都是很重要的东西。为了宝贝孩子的RANDOSERU，不用说父母，就连爷爷奶奶也要跟着一起挑选。

我认为把一样东西从入学用到毕业是和“珍惜物品”的教育有关的。因此为了能让孩子们可以将一个包用满整整6年，我们始终不忘对商品进行推敲与改进。

现在RANDOSERU已在美国、俄罗斯和法国等欧美国家普及开来。中国是日本的重要邻国，我们希望也能将RANDOSERU带给中国的孩子们，让他们感受到传统日本文化。为此我们希望大家能够先知道 RANDOSERU这个品牌名字。然后通过观看、触摸来了解我们对于RANDOSERU的坚持。

## 村瀨包行的讲究

我们把RANDOSERU的背带设计成立体形状，这样小孩的小手就可以轻松地穿过背带、背起书包。背部采用了形状记忆材料。为了贴合背部骨头形状，我们甚至将中间凹下去的靠垫部分进行了延长。这是一个越背越适应自己身体的双肩包。



为了进一步提高RANDOSERU的质量，我们很仔细地研究皮革。哪怕皮革上有一点褶子或者有瑕疵，我们都不使用。

为了让孩子喜欢上RANDOSERU的一切，从外部到内部细节我们都苛求设计品质。

小学生去学校时往往需要携带很多东西，所以我们把里兜做得比以前大了一些，以便放下所有物品。而且为了让孩子能更轻松地从包里掏出东西，我们加上了折线。



我们在RANDOSERU书包的左右两边或肩带部分安装了可以卸下的安全挂钩。特别是左右的挂钩上被强大外力拖引的话，背包就会自动脱下。这样可以防止孩子因为背包上的东西被卷入而受到伤害。



## 手缝保护孩子

创业以来，我们一直坚持着的就是“工匠手缝”。正是由于我们的这个坚持导致我们的商品不可能量产。可即便如此，为什么我们还坚持手缝呢？

第一个最大的理由是通过手工缝纫，用人工最大的力量来缝线会让RANDOSERU变得更结实。RANDOSERU的第一需求就是提供让孩子可以安心使用6年的实用商品。其次，第二个理由是有些地方机器做不到，但是手工却可以做到。比如说在一些细小地方手工缝制，可以减少对孩子衣服的摩擦、减小衣服勾上书包的概率。

我们对每一项细节的关注，说到底都是由“关爱孩子”这样一种理念凝聚起来的结晶。相信使用RANDOSERU的孩子们一定能感受到这种温暖。

### 株式会社 村瀨鞆行

名古屋本店地址：日本 爱知县名古屋市中村区黄金通4-10

名古屋本店电话号码：+86 052-452-1112

名古屋本店传真：+86 052-452-5686

涩谷店地址：东京都涩谷区涩谷1-9-5 1F

涩谷店电话号码：+86 03-6434-1004

涩谷店传真：+86 03-6427-7101

网站：<http://secure.murasebanko.co.jp/>





Разве Рандосэру тяжело?

Ответ: НЕТ!



Рандосэру выглядит тяжело?  
На самом деле, есть большая разница между внешним видом и реальным ощущением.

Секрет лежит в части «поднятые лямки».

Лямки сами стоят и помогают ранец прилегать к спине детей.

Благодаря этим лямкам, дети могут прямо и легко нести Рандосэру на спине. #рандосэру #ранец #рюкзак #японский школьный ранец #первоклассник #школьники #школьный товар #традиция #школа #учеба #россия #япония #randose.ru #murasekabanko



Видите разницу?

Слева: Рандосэру после 6 лет

Справа: Новый Рандосэру



Как часто вы меняете школьные ранцы?

В расследовании многие русские родители отвечают «раз в 2-3 года».

А в Японии почти все дети используют один Рандосэру 6 лет, с поступления до окончания начальной школы.

Так как Рандосэру является плотным, выносимым к дождю, удару и повреждениям, его можно использовать даже более 6 лет.

Рандосэру станет для детей сокровищем, в котором много воспоминаний. #рандосэру #ранец #рюкзак #японский школьный ранец #первоклассник #школьники #школьный товар #традиция #школа #учеба #россия #япония #randose.ru #murasekabanko



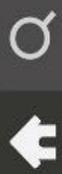
Секрет замка



Почему замок Рандосэру находится внизу? Это не трудно для детей открывать/закрывать? У вас есть такие вопросы?

Замок Рандосэру находится внизу, чтобы усилить прочность и защитить содержание.

Так как замок имеет функцию «автоматическая блокировка», он сам закрывается без касания руками. #рандосэру #ранец #рюкзак #японский школьный ранец #первоклассник #школьники #школьный товар #традиция #школа #учеба #россия #япония #randose.ru #murasekabanko





### Удивительная вместимость

Говорят, что содержание школьных ранцев увеличивается по всему миру, в том числе и в России и Японии. Согласно с размером и количеством учебников, объём и ширина Рандосэру постоянно исправляется. Так как у Рандосэру крепкая конструкция, в него можно поместить много учебников и предметов. Кроме того, с помощью внутренних карманов и боковых приспособлений можно переносить мелкие вещи и мешки. #рандосэру #ранец #рюкзак #японский школьный ранец #первоклассник #школьники #школьный товар #традиция #школа #учеба #россия #япония #randose.ru #murasekabanko



### Традиция ручной работы

Высокое качество японского Рандосэру обеспечивается ручной работой опытных мастеров. Благодаря процессу отбора материалов, ручного шивания и т. д, Рандосэру становится прочным и выглядит красиво. В компании Мурасэ кабанко Рандосэру производится мастерами от 26 до 84 лет, продолжая традицию, которой уже более 140 лет. #рандосэру #ранец #рюкзак #японский школьный ранец #первоклассник #школьники #школьный товар #традиция #школа #учеба #россия #япония #randose.ru #murasekabanko



### О компании

Мурасэ-кабанко



株式会社 村瀬靴行

Мурасэ кабанко находится в г. Нагоя, центральная Япония. С основания в 1957 году, мы продолжаем производить Рандосэру 60 лет. Наш директор является председателем «ассоциации индустрии Рандосэру».

Мы считаем, что Рандосэру является частью японской культуры. И наше желание – сделать школьную жизнь более безопасной и уютной. Поэтому мы делаем Рандосэру вручную, обращая внимание на каждую деталь. #рандосэру #ранец #рюкзак #японский школьный ранец #первоклассник #школьники #школьный товар #традиция #школа #учеба #россия #япония #randose.ru #murasekabanko



## チームらんどせいる 動画紹介

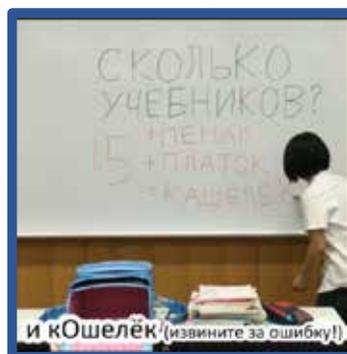


ロボットPepperがロシア語でランドセルについて紹介する動画を作成しました。

ロングバージョン：2分14秒

ショートバージョン：16秒

ロングバージョンでは、ランドセルにたくさんの物を入れることができることをPRしました。



## チームらんどせいる 英語版日本語記

### [1ページ]ディスカバー・ジャパン 伝統とファッションの旅(タイトル)

(下四角囲み) 日本には誇るべき伝統的なものがたくさんあります。特に、この東海地方は、ものづくりがとても大切にされています。ファッションに関連する伝統的なものづくり文化で重要なものは、「有松絞り」「尾州毛織物」「ランドセル」の3つです。それらの独特なものづくり文化についてもっと理解できる場所も含め、説明しましょう。

(有松絞りの説明) “shibori”という言葉は、日本語の“絞る”から来ています。有松絞りは伝統的な日本の布で、緑区名古屋市中で初めて作られました。絞りは手で染められる布のことです。柄から手作りされるので、それぞれの布は違った模様があります。

(尾州毛織物の説明) “keorimono”は主として毛糸を使った織物の総称です。尾州の地域は日本で最大の毛織物産地で、国内生産量の8割を占めています。

(ランドセルの説明) ランドセルは、日本の小学生が通学時に教科書、ノートなどを入れて背中に背負う鞆です。小学校に通う6年間、同じランドセルを使うので、ランドセルは強くて丈夫でなければなりません。ランドセルという言葉はオランダ語のRanselからきました。

ランドセルは小学生の子どもたちのためのものだと長い間考えられてきましたが、現在では大人たちも日々の生活にとりいれていたりすることもあります。

### [2ページ]

**有松絞りの歴史** 絞りの町有松は、江戸時代の初め(1608年)に誕生しました。最初の絞りは1610年くらいに作られて、旅人が故郷へのお土産に絞りの手拭いや浴衣などを買い求め、これが街道一の名産品となります。その繁栄ぶりは、北斎や広重の浮世絵に描かれました。明治時代後には、有松絞りは京風の技術を取り入れ、絹も扱うようになりました。昔の繁栄と日本建築の美しさを今に伝える町並みです。

**有松鳴海絞り会館** ここでは、絞りに関するアイテムや説明が展示されています。そして、絞り実演を見学したり、絞り体験をすることもできます。体験に必要な材料や道具はすべて会館が準備してくれます。

電話番号: 052-621-0111 〒458-0924 愛知県名古屋市中区有松3008番地

名古屋駅より、名鉄本線の有松駅で下車後(30分 350円)、徒歩5分

**尾州毛織物の歴史** 奈良時代(710～784年)から織物の産地として有名な尾州は、今では、トップデザイナーたちからも一目置かれる存在です。戦後、日本経済が成長するにつれ、市場の価格競争が起こり、尾州の毛織物産業は衰退してしまいます。戦前には約8000棟あった工場が約2000棟にまでなってしまうほどでした。この状況を解決するために、尾州の多くの生産者たちが互いに手を取り毛織物産業を支え始めた。その努力や経験、技術が私たちの毛織物産業をより豊かにしています。

**テキスタイルマテリアルセンター** 国内最大のテキスタイル資料館で、10万点以上の素材を展示しています。また、日帰り研修モデルコースもあります。

電話番号: 058-391-8511 〒501-6235 岐阜県羽島市竹鼻町蜂尻448番地

名古屋駅より、名鉄本線笠松駅で乗り換え、名鉄竹鼻線江吉良駅まで(1時間 660円) 徒歩20分

**ランドセルの歴史** ランドセルが通学鞆として最初に使われたのは明治時代の中期のことである。日本の初代総理大臣の伊藤博文が後の大正天皇に贈ったのが始まりでありました。当時、ランドセルはまだ贅沢な高級品であったことから、都市部の富裕層の間で用いられることが多く、地方や一般庶民の間では風呂敷や安価な布製ショルダーバッグ等が主に用いられていました。ランドセルが一般に広まったのは、1995年後で経済成長ともなりました。フランスのパリで2011年に開催されたファッションショーの中で、ランドセルを背負うモデルが登場するコーナーがありました。この新しいスタイルは世界中に広まりました。約10年前までは、男の子は黒のランドセル、女の子は赤のランドセルというイメージが強かったのですが、最近では選択肢が増え、カラフルなランドセルを背負っている生徒の姿がよく見られます。

**村瀬鞆行** 創業1957年の村瀬鞆行は、様々な種類のランドセルを扱っています。子どもたちが小学校6年間使えるように、強くて丈夫なものを作るために革から素材選びにこだわっています。ランドセルを使う子どもたちのことをいちばんに考えています。実際に背負ってその心地を体験してみてください。

電話番号: 052-452-1112 〒453-0804 愛知県名古屋市中村区黄金通4丁目10番地

名古屋駅より、近鉄線黄金駅下車(4分 150円) 徒歩8分

## チームらんどせいる 中国語版日本語記

### [1ページ]村瀬鞆行なら売れる！～日本のランドセルを中国大陸へ～(タイトル)

**企業概要** ・1957年名古屋で創業し、今年で60年目になる老舗ランドセル会社 ・代表取締役社長は林州代(左下写真の左) ・販売しているランドセルの素材は大きく分けてコードバン(馬の革)、牛革、クラリーノ(人工皮革)の三種。ランドセル以外にもランドセルカバーなどの付属品も製造、販売している。 ・実店舗は愛知県名古屋市中と東京都渋谷区にある。 ・インターネットショッピングサイト「楽天、Amazon」上にも店舗を構えているが、現状、ネット上でも中国大陸から村瀬鞆行の商品は購入できない。 ・各種SNSは運用しているが、大陸で使用できるものはない。

(企業実績について) 村瀬鞆行は2010年、2015年でJAPAN Leather Awardで受賞実績あり。2016年には上位100選に入選。JAPAN Leather Awardは、一般社団法人日本皮革産業連合会が国内皮革産業の活性化と優秀なデザイナーの発掘及び育成を目的として、毎年主催している。“国産の天然皮革を使用すること”、“デザイン、市場性に於いてデザイナーが考える最高の製品”ことを条件にさまざまなタイプの製品が応募される。

2015年には村瀬鞆行の主力製品ランドセルが330作品の中から、“生活雑貨部門 部門賞”を受賞。

(社長の想いについて)ランドセルは130年の歴史を持つ、日本を代表する文化です。日本の小学生は、小学校の入学を前にランドセルを購入します。その後6年間同じランドセルを背負って、毎日学校へ通います。日本でも少子化が進み、ひと家族の中で子どもは本当に宝物です。そんな宝物と6年間という長い時間を共にするランドセルは、子どもにとっても家族にとっても大切なものです。ランドセルは一家の大切な子供のために、親御さんはもちろん、おじいちゃんおばあちゃんまで一緒になって選びます。私は、一つのことを6年間使うことが“ものを大切に使う”という教育に繋がると考えています。だから私たちは6年間しっかり使い続けることができるように、工夫と配慮を常に忘れません。ランドセルはすでにアメリカやロシア、パリなどで普及しつつあります。私たちは日本の大切な隣国、中国でもぜひこの日本の伝統ある文化を広めたいと考えています。そのためにまず一步、“ランドセル”の名前を知ってほしいです。村瀬鞆行のランドセルへのこだわりを見て、触って、知ってほしいのです。

#### [2ページ]

**村瀬鞆行の研究**・背カン・背クッション:背カンはもともと立ち上がらせることで、子どもの短い手でもうまく入れて、背負うことができます。背中には形状記憶できるクッションを採用。さらには背骨の形に添うように真ん中のクッションへこみを縦長にしました。背負えば背負うほど、自分の身体にフィットするランドセルです。・安全金具:ランドセルの本体左右やベルトには様々なものを取り付けられるように金具を付けていますが、特に左右のナスカンは強い力で引っ張られた時には自動で荷物が外れるもの“安全ナスカン”を採用しています。・収納ポケット:子どもたちが学校へもっていくものを全て入れられるように、内ポケットも大きめに制作しています。さらには子供達でもポケットからものを出し入れやすいように、ポケットに折り目が入っています。・皮の選別:ランドセルの品質をより高めるために、かなり細かく皮を調べます。少しでも皺の寄る皮や、少しでも傷がある皮は使用しません。・中までこだわったデザイン:子どもがランドセルのすべてを大好きになってくれるように、外から内側の細部までデザインにもこだわりました。

**手縫いへのこだわり** 村瀬鞆行は創業以来、量産型メーカーではできない「手縫い」を大切に、技術の伝承を行ってきました。ではなぜ村瀬鞆行は手縫いにこだわり続けるのでしょうか。一つ目の大きな理由は手縫いを施すこと、人の目いっぱい力でしっかり糸を編むことによって、ランドセルがより丈夫に仕上がるからです。ランドセルはまず、子供が安心して6年間使える丈夫なものである必要があります。そして二つ目の理由は機械ではできないことが手縫いならできることです。細かい部分でも手縫いにすることで、子どもの服への擦れや、ひっかかりを減らすことができます。どれも最終的には村瀬鞆行の“子どもへの思い”が詰まった結晶となります。

## チームらんどせいる ロシア語版日本語訳

[1ページ左側]ランドセルは重いと思いませんか。実は、見た目の印象と実際に背負った時の体感重量には大きな差があります。その秘密が「立ち上がり背カン」です。通常のカバンとは違い、肩ベルトが浮いていることで、お子さんの背中にぴったりフィットします。これによって自然と背筋が伸び、軽く背負うことができます。 #ランドセル #鞆 #リュックサック #日本の通学鞆 #新入生 #小学生 #学用品 #伝統 #学校 #勉強 #ロシア #日本 #randose.ru #村瀬鞆行

[1ページ中央]通学鞆をどれくらいの頻度で買い替えていますか。ロシア人に対する調査では、「2-3年に1度」と答えた人の割合が最も多い結果となりました。日本ではほぼすべての子どもたちが、小学校での6年間、同じランドセルを使い続けます。その理由はランドセルの丈夫さにあります。雨や傷、衝撃に強く、6年間経っても問題なく使うことができます。毎日の学校生活を共に過ごすランドセルは、子どもにとって思い出のつまった宝物になります。 #ランドセル #鞆 #リュックサック #日本の通学鞆 #新入生 #小学生 #学用品 #伝統 #学校 #勉強 #ロシア #日本 #randose.ru #村瀬鞆行

[1ページ右側]「ランドセルの鍵はなぜ下にあるの?」、「子どもにとって開け閉めが難しくないの?」こんな疑問を持ったことはありませんか。耐久性を高め、子ども自身や鞆の中身を保護するために、ランドセルの鍵は底の部分にあります。手が届きにくい場所にあるため、開け閉めが不便に感じるかもしれません。しかし、鍵には自動ロックが搭載されています。これによって、直接鍵に触る必要がなく、ふたを下すだけで自動で閉まるようになっているのです。 #ランドセル #鞆 #リュックサック #日本の通学鞆 #新入生 #小学生 #学用品 #伝統 #学校 #勉強 #ロシア #日本 #randose.ru #村瀬鞆行

[2ページ左側]ロシアや日本を含む世界各国で、子どもの通学鞆の中身は増加していると言われています。そんな中、ランドセルの幅や大きさは、教科書の大きさや持ち運ぶ量に合わせて常に改良されています。丈夫な形状設計により、常に広い空間が確保できるため、教科書や用具を余裕を持って収納することができます。また、内ポケットや側面の金具により、小物や袋を持ち運ぶことができます。 #ランドセル #鞆 #リュックサック #日本の通学鞆 #新入生 #小学生 #学用品 #伝統 #学校 #勉強 #ロシア #日本 #randose.ru #村瀬鞆行

[2ページ中央]日本のランドセルの高品質は、熟練した職人の手仕事によって作りだされています。素材の選定から縫合まで、妥協なく時間をかけて作られたランドセルは、擦れにくく見た目にも美しい仕上がりとなっています。村瀬鞆行では、84歳から26歳まで一人ひとりの職人が140年以上続く日本のランドセルの文化を繋ぐため、日々丁寧に制作しています。 #ランドセル #鞆 #リュックサック #日本の通学鞆 #新入生 #小学生 #学用品 #伝統 #学校 #勉強 #ロシア #日本 #randose.ru #村瀬鞆行

[2ページ右側]村瀬鞆行は日本のほぼ中央に位置する名古屋市に位置します。1957年の創業以来、60年間にわたりランドセルを作り続けています。社長は「ランドセル工業会」の会長を務めています。村瀬鞆行は日本の文化の一部であるランドセルを通し、子ども達の安心・安全な学校生活を実現したいと考えています。そのために、「手縫い」にこだわり、一つ一つ、細部まで丁寧に制作しています。 #ランドセル #鞆 #リュックサック #日本の通学鞆 #新入生 #小学生 #学用品 #伝統 #学校 #勉強 #ロシア #日本 #randose.ru #村瀬鞆行

# チーム みそにっこ

有限会社 山本屋



英米学科  
英米学科  
ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻  
中国学科  
情報科学部

芹澤 なつき  
長崎 友里伽  
小原 芽惟  
山口 智美  
曾我 真子

[広報成果物]  
日本語・英語・中国語・ポルトガル語

## チームみそにつき 日本語スマホ版記事

### 名古屋の食はすざかった

名古屋の加6といふ大掛なすゝめ料理

では、答え合わせましょう  
他の質問も合わせて  
チェックしてね!

- 01 日本の味噌蔵の起源はいつ?  
①1300年代 ②1400年代  
③1500年代 ④1600年代
- 02 白味噌と赤味噌どちらが先にできた  
でしょう?  
①愛知 ②京都 ③東京
- 03 一番古い味噌屋は、どこにあるで  
しょう?  
①愛知 ②京都 ③東京



- A1 ①1300年代  
A2 赤味噌  
A3 ①愛知

解説

1337年に太田弥治右衛門が愛知県岡崎市で「まるや八丁味噌」を創業し、豆味噌である八丁味噌を作ったのが、日本で一番古い味噌蔵だと言われています。

- 04 世界で初めて酢が作られたのはいつ  
ころ?  
①縄文時代 ②弥生時代  
③平安時代 ④鎌倉時代

- 05 一番古いと言われている、人が作っ  
た調味料はどれでしょう?  
①味噌 ②酢  
③醤油 ④みりん

- 06 この中でミツカンの商品ではないも  
のはどれでしょう?  
①みりん ②鰯の素  
③ふりかけ ④醤油



- A4 ②醤油  
A5 ②酢  
A6 ①縄文時代

-解説-

最初に人が作った調味料は酢で、紀元前5000年(縄文時代)であったとされています。愛知県半田市に本社を置くミツカンには、酢の他にもみりん、鰯の素、そしてふりかけを製造しています。

- 07 抹茶の起源はどこでしょう?  
①中国 ②日本  
③オランダ ④ポルトガル

- 08 抹茶の生産量が一番多い地域はどこ  
でしょう?  
①宇治(京都府)  
②静岡(静岡県)  
③西尾(愛知県)  
④知覧(鹿児島県)

- 09 愛知県の和菓子生産量は、全国何  
位?  
①1位 ②2位  
③20位 ④31位



- A7 ①中国  
A8 ②西尾  
A9 ②2位

-解説-

抹茶の起源は中国で、宋の時代(960年 - 1279年)に日本に伝えられたという説が有力です。現在抹茶の生産量が最も多いのは、愛知県西尾地域です。抹茶の生産が盛んな地域は和菓子の生産も盛んで、愛知県は、京都に次いで、和菓子の生産量が多く、全国2位です。

さて、何問正解だったでしょうか? 実は、すべて「愛知」と関係のあるトピックでした。愛知県に住んでいる方も、ご存知ではなかったことが多かったのではないのでしょうか。

この記事では「愛知県には何も無いよ～」と思っているあなたに愛知県の魅力あふれる場所を紹介いたします。これを踏んだあなたは、誰かにきくと話したくなるはずです。

新鮮なコンセプトを持ったカフェやおしゃれなごはんやさんにこうこうと巡ったら、東京など県外に出なければならぬと思ってしまうませんか？  
そもそも、名古屋にも素敵なお店がたくさんあるんです。ここでは名古屋駅からもアクセスがしやすい2つのお店を紹介いたします。

写真好きなあなたへ  
インスタ映えまじがいなし！  
いち倫  
(名古屋市営地下鉄・覚王山駅)



名古屋で住みたい街No.1の覚王山にある「匠園ギャラリーいち倫」は、古民家でカフェを営業している「和カフェ」です。和室に入ると、目の前に日本庭園が広がっています。その雰囲気はカフェに入ったというよりもどこか懐かしい場所に帰ってきたようです。



中には古民家らしい床に座る和室とテール席の両方があり、好みで選ぶことができます。私たちが行ったときは、庭園がきれいに見える席に座りました！

いち倫では喫茶メニューのほか、ラソチメニュー「竹籠」も注文することができます。かわいいお皿にひとつずつ盛られた料理はどれもおいしそうで、写真を撮るのに夢中になります。メニューにある人気メニューなので、予約を取っておいたほうがいいですよ。

また竹籠を注文すると、喫茶メニューのスイーツを100円引きで注文できます。これはついつい食べ過ぎてしまいますね。喫茶メニューには地元で作られた和菓子もあり、こー軒で覚王山を満喫することができます。



店内の色々なところでかわいい雑貨や陶器も販売しています。



店内がおしゃれで、どこの席に座っても写真を撮るときにお料理と背景をばっちり写すことができますので、インスタにぴったりです。



私たちがいち倫に行ったのは実は今回が初めてだったので、スタッフの皆さんの温かい気づかいや素敵な雰囲気にもすっかり魅了されてしまいました。名古屋に遊びに行くときはぜひ訪れてみてください

【いち倫】

10:00 ~ 17:00  
定休日:月・火・水曜日(但し、21日は営業)  
電話番号:052-751-1953  
名古屋市営地下鉄 覚王山駅 覚王山駅1番出口より徒歩8分  
5008はヤツブ

世界を感じたいあなたへ  
各国のビールを楽しめる！  
グローバルカフェ (名古屋駅)



続いて私たちがぜひ訪れてほしいのが、名古屋駅から徒歩8分のグローバルカフェです。ここは、なんと【名古屋で世界の旅人と出逢えるカフェバー】なのです！



こだわりのデザインの内装で、ラザニアやラタトゥイユなど、おしゃれなお料理を楽しめます。私たちが初めてバーに行ったのですが、気軽に入れる雰囲気でした。そして何より魅力的なのは、世界各国のビールを楽しむということですよ。インドネシア、オランダ、タイチ、スリランカといった珍しいものまで、ビールで世界旅行をしている気分になれます。



グローバルは、バックパッカーズホステルを併設しているので、1階のバススペースでは、名古屋を訪れた外国人旅行者と気軽に交流できま。まさしく、グローバル (Global) をローカル (Local) に体験できるグローバル (Global) な空間です。

でも、いきなり異知らぬ外国人に話しかけるのは勇気がいりますよね。そんなあなたも、心配ありません。グローバルでは、オーナーの市野さんが共通の趣味や話題を持つお客様同士がコミュニケーションを取れるようにきつかけ作りをしてくれます。名古屋駅に行ったら、ふらっと立ち寄りしてみるのもいいかもしれません。海外のお友達ができるかも！

ぜひグローバルカフェに行って、ビールを飲みながら海外の方とおしゃべりに花を咲かせませんか？



#### 【グローバルカフェ】

11:00 ~ 23:00 (ランチタイム)  
11:00 ~ 14:00 (ラストオーダー  
22:00)

定休日:月曜日  
電話番号:052-446-6694  
名古屋駅新幹線口より徒歩7分

[Googleマップ](#)

名古屋にもこんな面白いところがあるって知っていましたか？

ほかにもステキな穴場カフェや喫茶店がたくさんあるので、ぜひお気に入りの店を見つけてみてくださいね。

次に、愛知の食の伝統にふれることができる場所をご紹介します！

歴史好きあなたへ  
愛知の伝統に触れられる！  
まるや八丁味噌  
(名鉄・岡崎公園前駅)

突然ですが質問です！  
下の写真は何を作っている工場だと思えますか？



正解は、八丁味噌の味噌蔵です。それも、日本一古い味噌の会社の味噌蔵なんです。



創業は1937年。なんと足利壽氏が室町幕府を立てる1年前なのです。日本一古い味噌会社

と言われる。岡崎市のまるや八丁味噌は、江戸時代に全国へ名が広まり、愛知の味噌の文化を全国に普及させた、伝統ある味噌会社です。

ところでみなさん、味噌って赤味噌や白味噌があるけど、何で種類があるのかわかんないか？  
味噌蔵が愛知の赤味噌を作ったのなら、白味噌はなぜできたのでしょうか？



赤味噌は、元米大豆と塩のみを原料として、9年かけてじっくり熟成させて作るものです。しかし、江戸時代になり、味噌の生産が追いつかなくなり、味噌に米こうじなどで発酵速度を速め、熟成期間を短くした白味噌が開発されました。

江戸時代では、長い時間をかけて作られる赤味噌は高級品だったそうです。愛知以外でも、高級な和食店では必ず赤だしを出すそうです。

まるや八丁味噌の味噌蔵は見学可能なので、愛知の食文化の歴史に触れる小旅行におすすめてです。ちなみに、岡崎といえば、かの有名な徳川家康のおひざ元。岡崎城の散策の際には、ぜひ味噌蔵も訪問してみてください。

#### 【まるや八丁味噌】

住所:岡崎市八軒町字往還通52

TEL:0564-22-0678

メール:maruya02@miso.co.jp

営業:工場見学9:00~16:20受付

定休日:無休

駐車場:12台

名鉄「岡崎公園駅前」より徒歩1分、  
愛知県環状鉄道「中間岡駅」より徒歩1分

[Googleマップ](#)

名古屋もPRしたいあなたへ  
地元の味を再認識できる！  
山本屋大久手  
(名古屋市営地下鉄・吹上駅)

伝統ある八丁味噌を味わうなら、名古屋めしの代表格である味噌煮込みうどんがおすすめてです。愛知県に住んでいる人なら、まず食べたことある味噌煮込みうどんですが、今回おすすめていきたいのが名古屋市営地下鉄吹上駅の近くにある山本屋大久手の味噌煮込みうどん、なぜ山本屋大久手をおすすめたのか、それは凝縮された愛知の良さを味噌煮込みうどん1杯で全部体験できるからなんです。



山本屋は100年ほど前に大須で誕生しました。その約50年後、山本屋大久手と山本屋総本家に分かれました。

しかし、山本屋大久手は100年間同じ味を守ってきています。さらに、味噌おでんや手羽先など、こころがけで色々な名古屋めしを味わうことができます。



なによりもこだわっているのは、素材のほとんどが愛知県産だということ。今の時代、外国産の食材を使うお店も少なくありませんが、山本屋大久手は、小麦粉、野菜、そして味噌など、すべての食材を愛知産のものしか使っていません。

経営者の青木さんにどうしてこんな愛知県産にこだわっているのか理由を伺ったところ、愛知県産のみを使うことによって山本屋大久手だけでなく、支えてくれている生産者の方々と共に愛知県全体を盛り上げていきたい、とおっしゃっていました。若い人にも愛知の味を知ってほしいという思いから、山本屋大久手ではこの記事を読んだ学生限定に味噌おでん(3本)またはアイス(バニラ・抹茶)をサービスしています。とってもお得なので、行かなさや損ですよ！

なみに山本屋大久手は5000円で味噌煮込みうどん作り体験を提供しています。うどん作り体験の後は、味噌煮込みうどんはもちろんだら、天ぷらや味噌おでんなども楽しめれます。

こちらのページから、ネット上で詳細の確認や予約ができます。外国人や他県の人遊びに来たら、ぜひ一緒に体験してみたいかたがようか。



【山本屋大久手】

11:00 - 22:00 (ラストオーダー 21:00)

定休日:月曜日(但し、月曜日が祝

日の場合は高業、翌日休業)

電話番号:052-783-7413

名古屋市営地下鉄 桜通線 吹上

駅1番出口より徒歩3分

名古屋市営地下鉄 東山線 今池

駅8番出口より徒歩8分

Googleマップ

**学生限定!**  
**アイスorミニおでん**  
**無料クーポン**

このクーポンは山本屋大久手のみで使えます。

## A Day around Nagoya: Advice from the Locals



Welcome! We are university students living in Aichi Prefecture, located in the heart of Japan. Nagoya is our major city. We would like to introduce you to some unique features of this region and several places that you can easily get to from Nagoya station.

The subway is the most convenient way to get around in Nagoya. We recommend that you buy a 1-day pass, which will allow you to use the subway cheaply and easily. The next section will explain this pass in detail.

## Subway 1-Day Pass

The Shoryudo Nagoya Subway One-Day Pass is a convenient and economical pass that allows you unlimited rides on the subway, Nagoya city buses, and [Me-guru buses](#) for one day.

Since only short-term foreign visitors can buy it, you will need to show your passport and visa at the time of purchase.



You can buy the pass at Nagoya Station (Transportation Bureau Service Center) for 600 yen per person. When you pass through the automatic ticket gates, insert the pass into the gate and pick it up again after you pass through. You cannot have the pass reissued, so be sure not to lose it.

Click [here](#) for further information.

## Sightseeing Spots

### Osu Kannon Area

#### Osu Kannon Temple



Osu Kannon is a popular temple in the center of Nagoya. It is one of the three major Kannon Temples (Buddhist holy spots) in Japan.

The temple was originally constructed in the neighboring Gifu Prefecture in 1333 and was moved to its present location in 1612.

## Karakuri Mecanical Papett Show: Oda Nobunaga

Tamaya Shobei, the greatest *karakuri* (mechanical) doll artisan lives in Aichi. The name "Tamaya Shobei" has been passed from one artisan to the next since the first Tamaya moved to Nagoya from Kyoto in 1733. The current Tamaya is the ninth. In 2005, he donated a tea-serving doll to the British Museum. Japan has quite a few doll artisans. However, only the Tamaya artisans are experts in the art of *karakuri* dolls.

You can watch a Tamaya performance at Banshoji Temple in the Osu area, featuring a puppet which represents the warlord Oda Nobunaga. This doll was made by the eighth Tamaya in 1994. When it broke in 2011, the ninth Tamaya repaired it. The show lasts about 5 minutes.



Show times:  
10:00 am, 12:00 pm, 2:00pm, 4:00 pm, 6:00 pm



There is a shopping street close to Osu Kannon Temple. We recommend taking some time to visit the shops and try the variety of foods available.

## Kakuozan Area

### Nittaiji Temple



Nittaiji is a Buddhist temple located in the Kakuozan area. It is the only Buddhist temple in Japan which doesn't have a specific sect. It was built in 1904 to enshrine part of the true remains of Buddha, which were a gift from Thailand.

The Buddha's holy remains are enshrined in a 15-meter tower called Houan-tou. Unfortunately, you can't see the remains, but you can find many artistic motifs from Thai culture within the temple. The temple also functions as a symbol of good will between Japan and Thailand.

19 Buddhist sects jointly manage the temple, and the head priests of each sect rotate the role of chief priest every three years.

### Kususu



Kususu is a store specializing in buttons. They have a huge collection of buttons, and the staff can make accessories from buttons chosen by the customers.



10:00am-7:00pm

Closed: Tuesdays and the fifth Monday of applicable months  
There might be changes in open hours and temporary closings in case of offshore purchases.

Access: Kakuozan Station

(Higashiyama Line) 4min from Exit1

Tel: 052-759-5595(Japanese only)

E-mail: k.kususu@gmail.com

Instagram: kususu\_button\_material

[Google maps](#)



We took the above photo when we were choosing buttons. The brown ones are made from palm wood and the others from seashells. These charming earrings were made for us in one hour!



## Our Favorite Cafe

### Ichirin

Ichirin is a Japanese café located just behind Nittaiji in the Kakuozan area.



It was remodeled from an old private house and has a well-tended Japanese garden. You can have a lunch packed in a bamboo basket and Japanese sweets here.



Even if you are very interested in old Japanese-style buildings, you rarely have the chance to enter a real Japanese house while you are travelling. A visit to this café allows you to enjoy traditional architecture at your leisure.



10:00am-5:00pm

Closed: Mondays, Tuesdays and Wednesdays

Access: Kakuozan Station

(Higashiyama Line)

8 minutes on foot from Exit 1

Tel: 052-751-1953(Japanese only)  
[Google maps](#)



Though the house is Japanese-style, it has not only a tatami room where people have to sit on the floor, but also a Western-style room with tables, so don't hesitate to visit it!

## Nagoyan Soul Food

Many of Aichi's regional foods contain miso, a salty flavorful soybean paste. Nagoya is well known for its distinctive *haccho* (red) miso, and the first official miso company was started in Aichi. Here we would like to introduce a Nagoya miso dish, *miso-nikomi udon*. This is the ultimate Nagoyan soul food, with the distinctive taste of *haccho* miso.



*Miso-nikomi udon* is a stew of miso and thick udon noodles. It is richly flavored with mackerel broth, which is a specialty of Aichi. The thick soup tastes quite salty and is extremely satisfying. Yamamotoya Okute is the perfect restaurant to try this taste of Nagoya culture.

This restaurant has been making *miso-nikomi udon* for about 100 years. They use locally-sourced ingredients and are passionate about sharing true Nagoyan soul food with visitors. Since *haccho* miso has an astringent taste, they blend it with sweeter white miso and stock to make it milder. Another distinctive feature of *Miso-nikomi udon* is its thick chewy noodles. Regular udon noodles are made with salt for a soft texture, but Yamamotoya Okute make their noodles in the traditional way, without salt, resulting in firmer noodles.



Yamamotoya Okute make their noodles by hand in the shop. They also offer a workshop where you can experience making noodles the same way the chefs do. Even though the chefs speak only Japanese, please don't worry! The chef may not speak English, but you can easily follow by watching. It is a great opportunity to experience Nagoyan cooking. Why don't you take part in this workshop?



You can watch their PR movie here!  
The price is 5000 yen, and you can make a reservation the day before. You can complete your application easily because all the process is in English.

Click [here](#) for making a reservation and further information. (in English)

## Yamamotoya Okute



Open: 11:00am-10:00pm  
(last call at 9:00pm)

Closed: Mondays (Tuesday if Monday is a national holiday)

Access: Fukiage Station (Sakura-dori Line) 3 minutes on foot from Exit 1

OR

Imaike Station (Higashiyama Line)  
8 min. on foot from Exit 8

Tel: 052-733-7413 (Japanese only)

[Google maps](#)



When we first went to Yamamotoya Okute, we were impressed with its warm atmosphere.

We participated in the workshop with our foreign friends and really enjoyed making and eating the noodles!

**Enjoy your stay!**



# 日本抹茶茶的认证品牌 西尾抹茶

说到抹茶，估计大家第一个想到的是宇治抹茶吧，可最让人熟知的宇治抹茶并不是日本抹茶的代表。比宇治抹茶更值得信赖的是爱知县西尾地区生产的西尾抹茶。西尾并不只是抹茶的品牌，更是包含抹茶的绿茶界中独树一帜的品牌。取得公认口碑的西尾抹茶不止培育方法细致，使用的水土讲究，生产量也是日本全国第一。这抹茶大城市的抹茶甜品店，保准让你一饱口福。西尾抹茶甜品店各家都不可错过，这里就介绍其中一家了。

## 茶房茶游(西尾市)

这家店位于西尾市樱町前站附近，是一家抹茶工厂营业的抹茶甜品店。所有单品都使用自家生产的最新鲜的抹茶，每一份都是手工制造的。



店内除了传统饮用抹茶、冰淇淋、芭菲，等所有极品甜点，其余所有的甜点也都是抹茶味道。最有特色的就是别的地方吃不到的抹茶荞麦面！点一份就能享用两道日本传统料理，一定不能错过。



## 茶房茶游

地址：爱知县西尾市上町南荒子50-2（松鹤园里）  
交通：名铁西尾线西尾口站 徒步15分

TEL: 0563-54-3360 Home Page: <http://www.syoukakuen.com/sabou.html>



# 当地人的和风料理

寿司？刺身？× 一些颠覆你传统观念的日本美食绝佳推荐

到日本旅游该去哪里好呢？东京？大阪？还是京都？每个地方都有每个地方的魅力，但是要追求日式美食的旅行，最不能错过的就是日本第三都市名古屋所在的地区爱知县了。体验各方面的日本饮食文化，并不一定要走遍日本各地，只要来到爱知县，不但能完成你追求美食的梦想，还能够体验亲手烹调日本料理的机会，感受千年不变的传统和风文化。

来爱知县，开启一场日本饮食文化之旅。



# 历史悠长的当地料理 味增锅煮乌冬面

除了抹茶这一传统日本名物之外，爱知县还有很多不能错过的饮食文化呢。

炸鸡翅，鲷鱼盖饭，铁板意大利面，台湾拉面等，爱知县的当地美食在日本国内也是大名鼎鼎的。这么多爱知县名物里，这里就介绍历史悠久的味增锅煮乌冬面了。



## 山本屋大久手 (名古屋市)

山本屋大久手是一家位于名古屋今池地区的创立百年的老字号店铺。这里最有人气的单品就是充分使用了八丁味噌的名古屋名物：味增锅煮乌冬面

这家店的味增锅煮乌冬面可是百年的味道。持久这么长历史的乌冬面，保准让你心服口服。



### 山本屋大久手 s POINT

百年不变的调造方法  
爱知县产的食物原材料  
保持传统历史而同时致力于开  
发最新料理

这家山本屋大久手的讲究用料造就了别家没有的、最新鲜的名古屋名物：味噌锅煮乌冬面。当然这锅乌冬面里的食物原材料也全是产自于爱知县的。



山本屋大久手店继承了第一代山本屋的传统和理念。第一代创立于1923年，当时名叫山本NIKOMI，之后改名为山本屋大久手。由于100年的悠久历史，它成为了当地极具人气店。店里洋溢着恒久不变的古老气氛会给你带来温暖。

该店提供手工制作乌冬面的体验。您可以在店内现场制作，在百年老店品味自己的手工乌冬面。(3500日元)



这里的特色菜味噌锅煮乌冬面。除了可以在店内食用，还可以在家里品尝。

该店铺还贩卖含有乌冬面和味噌的单独套餐，你只要准备蔬菜等食材，加进乌冬面就可以了。另外，在中国知名的购物网站淘宝也可以买到同款商品哦！



## 山本屋大久手

地址：名古屋市千种区大久手5丁目9-2  
交通：名古屋地铁樱通线吹上站 徒歩3分  
TEL: 052-733-7413  
Home Page: [a-yamamotoya.co.jp](http://a-yamamotoya.co.jp)

# 日式工厂酿造文化体验

现在来看看名古屋有名的味噌锅煮乌冬面的味噌咯。  
许多爱知县名物使用的味噌可能和大家熟悉的味噌不一样，那是  
爱知县悠久的饮食文化代表之一，八丁味噌。

## MARUYA 八丁味噌(冈崎市)



日本最古老的味噌工厂：MARUYA 八丁味噌创业于1337年！  
700年间不曾变化的味噌，既然来日本了就不不得不去瞧瞧。  
MARUYA 八丁味噌位于爱知县冈崎市。  
八丁味噌原本是指冈崎城八个街区隔高的地方制造的味噌。随着这味  
增人气的爆发，现在就已经成为有名的味噌品牌了。  
在这味噌工厂里，漂浮着不曾改变的味噌香味，千年历史的味噌桶一定  
让你感到震撼。  
慢慢了解味噌的历史之后，工厂会免费给你提供味噌魔芋。几百年历史  
沉淀发酵的味噌，您一定不能错过！  
工厂商店里有许多独家味噌商品，当礼物的话再合适不过了。



参观时间：  
9:00 - 16:20 (12:00 - 13:00 休息)  
每天整点以及过半小时开始参观  
(例如：10:30 11:00 16:00 16:20  
人数少的时候，访问不需要预约)  
交通：  
名铁名古屋冈崎公园前站 徒歩4分  
Home Page: <http://www.8miso.co.jp/>  
除了日本最古老的味噌工厂之外，爱知县  
还有一家创立于1600年代的味噌工厂，  
KAKUKYU。

## KAKUKYU (冈崎市)



这家味噌工厂创立于17世纪初，但据说是和前面介绍的MARUYA 八丁  
味噌同一个时期开始制造味噌的。  
这两家都在冈崎市，拥有着日本最长的味噌制造历史。



KAKUKYU除了味噌工厂之外，  
还有提供各种味噌料理的餐厅和  
商店，以及能够了解味噌历史的  
资料馆。  
※这里提供中文观光指南。

参观时间  
工作日：10:00 - 16:00  
周末：9:30 - 16:00 (12:30 - 13:00 休息)  
每天整点以及半小时开始跟从导游参观  
(例如：10:30 11:00 13:00 13:30 人数少的时候，访问不需要预约)  
交通：名铁名古屋冈崎公园前站 徒歩5分  
Home Page: <http://kakukyu.jp/>

近几年来最有名的日本饮食文化就是味噌，味噌是日本料理的代表。  
这两家有名的味噌工厂都位于爱知县。也在一定程度上说明了日本饮食  
文化是以爱知县为源头，逐渐发展而来的。  
既然要来日本怎么能不到日本饮食文化的发祥地呢？

# 日式田园风情游

爱知县除了由长久历史的食品工厂，还有着郊外般的农场牧场。想知道我们每天吃的食品是怎么做出来的，只要参观这些地方就行了。

这里给大家介绍的是位于丰田市附近的爱知牧场，看这个名字猜得到是什么地方了吧。



在爱知牧场里，我们可以接触到超级可爱的牧场动物，如兔子，鹿，小型猪等。这么近距离的接触这些动物，可是在别的地方体验不到的。在这里还能给动物喂食，体验骑马，挤牛奶，只要打个电话预约，还能体验亲手做冰淇淋，黄油，还有香肠。

当中的任何一项体验都只用花1000日元不到，是您日本饮食文化之旅的不错选择。

这里虽然离城市中心有点远，不过对于喜欢动物，喜欢自然，或者是喜欢亲自体验的游客来说还是值得来玩的。因为工作日动物们都要休息，一定要计划好周末来玩哦。

## 爱知牧场

营业时间：10:00 - 17:00

(其中有些设施不同，体验时间各有有限定)

交通：名铁丰田线黑墨管站 徒歩10分

Home Page: <http://www.aiboku.com/>



# 值得购买的 爱知县特产合集!

在大饱口福之后，就要动脑筋想想要买什么东西带回国内来了。日本就要买日本风的礼物，来了爱知县就要买爱知县的特色产品了吧。这里给大家介绍四种在爱知县的超市能买到，最有特色、但是又便宜又具有绝对超人气爱知县的食物。

## 瓶装即食味噌

这种调味料可不是在味噌的发源地爱知县就买不到的极品哦。无论什么料理只要加一点这种调味料，马上就能成为名古屋料理，简单方便!



## SUGAKIYA 拉面

爱知县独有的 Sugakiya 拉面是爱知县老少都爱吃的素食。在家里也能享受店里的味道，送给没能来的朋友们保证受欢迎。



## 日式火锅调料

用这一样火锅调味料也能简单的做出名古屋料理的代表——赤から (Akakara) 店里市几乎都常备着两种辣度。各位回国的之后也只要加入肉和蔬菜一起煮就可以了。一点也不麻烦!



## 本地小零食



这两种小零食是爱知县老少皆知的小零食。一个不到100日元，不光自己吃，送给亲戚的小朋友肯定没错。

这四样名古屋名物可都是其他县的日本游客也都要买回家的，海外来的游客们那就更是不买不行了啊。

本次推荐的观光地点都不提供随行中文服务，请您在出行前准备好电子词典等翻译工具哦! 不会日语也没有关系，简单的英文交流也能让您有别样的旅行体验!

# 八丁味噌 MISSÔ HATCHÔ



**A Fonte de Força dos  
Samurais**



## **Missô Hatchô é que tipo de missô?**

Missô é um tempero importante, indispensável na culinária japonesa. O missô Hatchô é feito de soja e sal. No entanto, ao comparar com outros tipos de missô, tem um longo período de fermentação e conserva-se com qualidade estável por um bom tempo. O missô Hatcho fica com um sabor agridoce forte, bem definido, característico desse missô.

Na província de Aichi, onde o missô Hatchô é produzido, há muitos brasileiros. Comparando o número de residentes brasileiros em cada província do Japão, Aichi fica em terceiro lugar (aproximadamente 47 mil brasileiros em 2015). Embora fique do outro lado do mundo, há uma conexão entre Aichi e o Brasil, não é mesmo?

Aichi no Período de Guerras (séculoXV e XVI) também foi a terra natal dos generais, Nobunaga Oda, Hideyoshi Toyotomi e Ieyasu Tokugawa....

## Power Food de **Samurais**



O que os samurais veteranos tratavam como precioso? Isso mesmo! O missô Hatchô!!!  
Ieyasu Tokugawa, que conquistou o país, usava o missô Hatchô na comida dos seus samurais.

Por que eles amavam esse missô? O motivo é que o missô Hatchô tem sido avaliado na dieta do Japão como um alimento de alto valor nutritivo e que tem várias propriedades que beneficiam a saúde.

Longo período de conservação



Prevenção do envelhecimento

Controle do colesterol e Prevenção de doenças cardíacas

Alívio da constipação

## Vamos experimentar o **missô Hatchô** na sua comida!

É possível usar o missô Hatchô em vários pratos.

### **Torta**



O pastel brasileiro ficará delicioso se usar o missô Hatchô!

### **Salada de batata**



Sua salada ficará diferente da salada de sempre...

### **Missô Nikomi Udon**



O Missô Nikomi Udon é um prato regional de Aichi, que introduz em seu cozimento macarrão grosso, e na sopa são usados Dashi (caldo japonês feito de peixe e algas) e missô Hatchô. Que tal cozinhar os ingredientes que você gosta com o macarrão de Udon e o caldo!

Desde que foi estabelecido em Aichi, em 1925, Yamamotoya-Okute é um restaurante de longa tradição de "Missô Nikomi Udon" que continua a proteger a receita, sabor e filosofia de seu fundador. Yamamotoya-Okute oferece um missô distinto que tem como base o missô Hatchô tradicional.



### **Contato**

Yamamotoya-Okute

HP <http://a-yamamotoya.co.jp/>

Tel +81-52-733-7413

Fax +81-52-784-7440

Okute5-9-2, Chikusa-ku, Nagoya-shi, Aichi, Japão, 464-0854

Email [yamamotoya253@gmail.com](mailto:yamamotoya253@gmail.com)

Podemos entrar em contato em japonês e inglês. Em caso de contato em português, demoraremos um pouco para responder.

## Não gostaria de experimentar um missô novo?

### O plano de degustação do Missô Hatchô

Yamamotoya-Okute oferece o "Missô Nikomi Udon", a principal comida típica da cidade de Nagoya na Província de Aichi. Desta vez, sugerimos a receita do missô tradicional "Hatchô missô" que é usada neste restaurante.

#### *Restaurante com longa tradição na preparação do "Missô Nikomi Udon"*



Missô nikomi udon

Yamamotoya-Okute é um restaurante que possui longa tradição na preparação do "Missô Nikomi Udon" e desde 1925, quando foi fundada em Ôsu, na cidade de Nagoya, continua a proteger a receita, sabor e filosofia de seu fundador. O Missô Nikomi Udon é um prato regional de Aichi, que introduz em seu cozimento macarrão grosso e na sopa são usados Dashi (caldo japonês feito de peixe e algas) e a especialidade local, o missô Hatchô. No Missô Nikomi Udon feito no Yamamotoya-Okute são usados tanto o udon quanto o missô feitos pela casa.

#### *Como é Aichi na verdade...*

Aichi é uma província onde há muitos brasileiros. Comparando o número de residentes brasileiros em cada província do Japão, Aichi além de ficar em terceiro lugar, possui uma comunidade brasileira estabelecida (aproximadamente 47 mil brasileiros em 2015). Embora fique do outro lado do mundo, há uma conexão entre o Brasil e Aichi. Aichi no Período de Guerras (século XV e XVI) também foi a terra natal dos generais, Oda Nobunaga, Hideyoshi Toyotomi e Ieyasu Tokugawa. A força desses três era extraordinária e Ieyasu Tokugawa se tornou o general que conquistou o país. Tais senhores da Guerra adoravam o "missô Hatchô"



#### **Qual é diferença?**



Que tipo de missô é o missô Hatchô?

Para começar, missô é um tempero importante, indispensável na culinária japonesa. Há uma grande variedade de tipos de missô mas, mesmo no Brasil, são produzidos principalmente o missô vermelho e o missô branco. No Japão, o missô vermelho é produzido no leste e o branco no oeste.

O missô vermelho é feito de arroz e sal ou soja e sal. Já o missô branco é feito de soja, arroz fermentado e sal. Basicamente, o sabor do missô vermelho é salgado e o missô branco tem como característica ser levemente adocicado. O missô Hatchô é produzido somente na região Tōkai, como na província de Aichi, e suas matérias-primas, como no missô

vermelho, são soja e sal. No entanto, comparando com outros tipos de missô, tem um longo período de fermentação e conserva-se com qualidade estável por um bom tempo. O missô Hatchô fica com um sabor mais intenso, agri-doce, bem definido, característico.



## **A fonte de força dos Samurais**

Por que os veteranos de guerra adoravam o missô Hatchô? Em primeiro lugar, o missô tem sido avaliado na dieta do Japão como um alimento de alto valor nutritivo. Missô contém vitamina E que ajuda a prevenir o envelhecimento e é rico em fibras o que alivia a constipação. Além disso os componentes do missô controla o colesterol e a gordura neutra, previndo assim também doenças cardíacas. É exatamente o que "mantém o médico longe". O missô Hatchô não têm só essas características, como já foi mencionado, é possível preservá-lo por um longo período de tempo. Além disso, ao comparar com outros tipos de missô, contém baixo teor de sal e como possui um forte sabor agridoce, o missô Hatchô é um missô saudável e possui um sabor forte. Após ter conseguido conquistar o país, mesmo que tenha passado a morar longe de Aichi, Ieyasu Tokugawa trazia o missô Hatchô de sua terra natal para comer.

## **Exemplos de pratos que usam missô Hatchô**

Pode-se usar o missô Hatchô em vários pratos.

Aqui apresentamos de maneira geral, 3 pratos que usam o missô Hatchô. Se houver alguma dúvida ou pergunta a respeito desses três pratos ou interesse em outros pratos que usam o missô Hatchô, por favor entrar em contato com Yamamotoya-Okute.

Quando usar missô Hatchô produzido por nós, imprima o panfleto em anexo e, por favor, distribua-o aos clientes junto com os pratos.

### **Torta**



Dentro da torta há carne moída cozida e temperada com sal, pimenta e missô. Será que é possível usar o missô no pastel do Brasil?

### **Salada de batata**



Como a torta, mistura-se a carne moída cozida com missô, com batatas e cenouras cozidas. Por fim, ajusta-se o sabor com maionese, sal e vinagre.

### **Missô Nikomi Udon**



Em São Paulo há macarrão de Udon e Dashi (caldo japonês feito de peixe e algas), por isso é possível fazer Udon e o caldo. Normalmente, os legumes e o frango do Missô Nikomi Udon são colocados no final. Também podem ser usados outros ingredientes a gosto.



Tem algum interesse no missô Hatchô? Yamamotoya-Okute oferece um missô Hatchô distinto. Como o missô Hatchô do Yamamotoya-Okute utiliza como base o missô Hatchô tradicional e combina outros missôs da região para criar seu próprio missô, seu sabor fica mais acentuado e fácil de comer. Gostaria de experimentar o missô Hatchô na sua comida ?

### **Contato:**

Yamamotoya-Okute

HP <http://a-yamamotoya.co.jp/>

Tel +81-52-733-7413

Fax +81-52-784-7440

Okute5-9-2, Chikusa-ku, Nagoya-shi, Aichi, Japão,  
464-0854

Email [yamamotoya253@gmail.com](mailto:yamamotoya253@gmail.com)

Podemos entrar em contato em japonês e inglês. Em caso de contato em português, demoraremos um pouco para responder.

## チームみそにつこ 英語版日本語訳

### [1ページ]名古屋人からこんにちは(タイトル)

ようこそ！私たちは日本の中心にある愛知県に住む大学生です。名古屋は主要都市です。この地域の独特な特徴と名古屋駅から行きやすい場所をいくつかご紹介したいと思います。地下鉄は名古屋を巡る上で最も便利な交通手段です。私たちは安く、簡単に地下鉄に乗れる一日乗車券を買うことをおすすめします。次の項目ではこの一日乗車券の詳細をご説明します。

**地下鉄一日乗車券** 昇竜道地下鉄一日乗車券は便利で経済的なチケットです。名古屋市営の地下鉄、バス、めーぐるバスが一日乗り放題になります。短期訪日外国人のみが購入可能なので、購入するにはパスポートとビザを提示する必要があります。

### [2ページ]

名古屋駅(乗車券発売所)にて1枚600円で購入できます。改札機を通る際はチケットを改札機に入れていただき、通ったらチケットを回収してください。再発行は不可なので、紛失にはご注意ください。より詳細な情報はこちら。

### 観光地 大須観音エリア

**大須観音** 大須観音は名古屋の中心にある人気のお寺です。日本の三大観音(仏教の聖地)のひとつです。大須観音は元々は隣の岐阜県に1333年に建設され、1612年に現在の場所に移転しました。

### [3ページ]

**からくり人形劇:織田信長** 玉屋庄兵衛は愛知に住む偉大なからくり人形師です。玉屋庄兵衛の名は初代玉屋庄兵衛が1733年に京都から名古屋へ移住して以来受け継がれています。現在の玉屋庄兵衛は9代目です。2005年に9代目は大英博物館にお茶くみ人形を寄贈しました。日本には人形師が多いますが、280年以上もからくり人形の技術を次世代に伝えているのは玉屋だけです。大須にある万松寺で玉屋の作品である織田信長を見ることができます。信長のからくり人形は1994年に8代目によって作られ、2011年に故障した際は、9代目が人形を修理しました。劇は約5分です。

実施時間 10時/12時/14時/16時/18時

(コメント)大須観音のそばには商店街があります。そこにあるお店に入ったり、色々な食べ物を食べたりすることをおすすめします。絶対に楽しいですよ。

### [4ページ]

### 観光地 覚王山エリア

**日泰寺** 日泰寺は覚王山エリアにある仏教のお寺です。日本で唯一特定の宗派を持ちません。日泰寺は1904年にタイから送られた釈迦のご新骨を祀る為に建造されました。釈迦のご真骨は奉安塔と呼ばれる15mの塔に安置されています。(残念ながら奉安塔は非公開です)

日泰寺はタイと日本の友好の象徴でもあります。境内ではタイ由来のデザインを見ることができます。19の宗派が協力して日泰寺の管理をしており、各宗派の管長が3年交代で任職を務めています。

**kususu kususu**はボタン専門店です。豊富な品揃えで、ボタンを自分で選んでアクセサリーなどを作ってもらえます。

### [5ページ]

営業時間 10時~21時 定休日 毎週火曜日、第五月曜日 アクセス 東山線 覚王山駅 1番出口より徒歩4分

電話番号 052-759-5595 (日本語対応のみ) E-mail: k.kususu@gmail.com Instagram: kususu\_button\_material

Googleマップ

(コメント)上の写真は私たちが実際にボタンを選んでいるところです。茶色のボタンはヤシの木から作られたもので、残りのボタンは貝製です。これらのかわいいイヤリングは私たちが作ってもらったものです。1時間くらいでできますよ！

**お気に入りのカフェ いち倫** いち倫は覚王山にある日泰寺のすぐそばにあります。

### [6ページ]

店舗は古民家をリフォームしたもので、日本庭園も楽しめます。ここでは竹籠に入ったランチや和菓子を味わえます。古民家に興味があっても、旅行中に実際に中に入れることはめったにないですよ。このカフェはそんなあなたの願いを叶えてくれます。

営業時間10時~17時 定休日 月曜日・火曜日・水曜日 アクセス 東山線 覚王山駅 1番出口より徒歩8分

### [7ページ]

電話番号 052-751-1953 (日本語対応のみ) Googleマップ

(コメント)日本様式の建物ですが、床に座る必要がある量の部屋だけでなく、西洋様式の部屋もあるので、心配せずに訪れてみてくださいね。

**名古屋めし** 愛知の料理の多くは味噌を使っています。名古屋は独特な八丁味噌で有名です。そして、日本で最初に創業した味噌会社は愛知に。ここでは、名古屋の味噌料理のひとつである味噌煮込みうどんをご紹介します。味噌煮込みうどんは八丁味噌を味わえる名古屋めしのひとつです。味噌煮込みうどんは味噌を煮込んだスープと太い麺で出来ています。愛知の特産品であるムロアジを出汁に用いています。濃いスープは塩味が強く、量も十分です。山本屋大久手はこの味を味わってみる上で完璧なレストランです。

### [8ページ]

山本屋大久手は約100年間味噌煮込みうどんを作り続けています。愛知県産の材料しか使わず、お客さんと真の名古屋めしを分かち合うことに情熱を注いでいます。八丁味噌は渋みがあるので、甘い白みそと出汁をブレンドし、マイルドな味にしています。味噌煮込みうどんのもう一つの独特な点はかための麺です。一般的なおどんは柔らかい食感を生み出す為に塩を加えますが、山本屋大久手は塩を使わない伝統的な方法で麺を作っています。その結果、かための食感の麺になるのです。

山本屋大久手は店内で手打ちうどんを作っています。うどん作り体験も提供しているので、職人が行っている方法で実際にうどんを作ることができます。職人は日本語で話しますが、心配しないでください。職人は英語を話すことは出来ませんが、実際に作っているところを見るので難しくはありません。名古屋の料理を体験できる貴重な機会ですよ。うどん体験に参加してみたいかですか。

#### [9ページ]

PRをこちらで見ることができます。体験料金は5000円です。1日前に予約することができます。申し込みは英語ですので、簡単に記入できます。予約と英語によるより詳しい情報はこちらから。

**山本屋大久手** 営業時間 11時～22時 (ラストオーダー 21時) 定休日 月曜日 (祝日の場合は営業し、翌日休業)  
アクセス 桜通線 吹上駅 1番出口より徒歩3分 東山線 今池駅 8番出口より徒歩8分  
電話番号 052-733-7413 (日本語対応のみ)

(コメント)はじめて山本屋大久手を訪れた際に最も印象的だったのは店内の温かい雰囲気でした。私達は海外の友人たちとうどん作り体験をしたのですが、本当に作るのも食べるのも楽しかったです。どうぞよい旅を！

## チームみそにつこ 中国語版日本語訳

### [1ページ] 地元民の日本料理 寿司？刺身？×あなたの既成概念を覆す日本料理のすすめ(タイトル)

日本旅行はどこに行けばいいんだろう？東京？大阪？それとも京都？どの場所にもその場所の魅力があるけど、日本食を求める旅なら、逃してはいけない場所は、日本の第三都市、名古屋がある愛知県です！各方面から日本食文化を体験するのに、日本各地を歩き渡ることなんてしなくてもいいんです。愛知県にさえ来れば、日本食を味わうという目標だけじゃなく、自分の手で日本料理を作るチャンスだってあるし、長い歴史の中で変わらない伝統的な和の文化を感じることもできちゃいます。愛知県に来て、日本食文化の旅を始めよう！

### [2ページ] 日本抹茶の公認ブランドー西尾抹茶

抹茶といえば、皆さんが思い浮かぶのはたぶん宇治抹茶ですよね。でも最も知られている宇治抹茶は日本抹茶の代表ではないです。宇治抹茶以上に信頼があるのは、愛知県西尾地域で生産される西尾の抹茶です。西尾の抹茶はただの抹茶のブランドではなく、抹茶を含む緑茶ブランドの中で、公認されている抹茶のブランドなのです。抹茶ブランドと認定されている西尾抹茶は、丁寧に育てられているだけではなく、水や土にもこだわり、生産量だって日本一なのです。この抹茶都市の抹茶飲食店なら、あなたも絶対食べて損しないはず！西尾の抹茶デザート屋さんほどどれも捨てがたいけど、ここでは中の一軒を紹介します。

**茶房茶遊** こちらのお店は、西尾市桜町駅付近にあり、抹茶工場の直営店です。すべてのメニューは自家製の新鮮な抹茶を使用しており、どのメニューも手作りこだわっています。店内では、飲む抹茶以外に、ソフトクリームやパフェなどすべてのデザートが抹茶味なのです。最も特徴的なのは、他では食べられない抹茶そばです！ひとつで二種の日本伝統料理を味わえるなんて、食べなくちゃだめだね！

### [3ページ] 長い歴史を持つご当地料理 味噌煮込みうどん

伝統的な日本名物の抹茶の他にも、愛知県にはまだまだたくさんの食文化があるんです。手羽先から揚げ、ひつまぶし、鉄板ナポリタン、台湾ラーメンなど、愛知のご当地グルメは日本国内でも名高いものばかり。多くの愛知名物の中で、今回紹介するのは、歴史長い味噌煮込みうどんです。

**山本屋大久手** こちらのお店は名古屋千種エリアの創業百年になる老舗です。ここで最も有名なのが、八丁味噌を存分に使用した名古屋名物:味噌煮込みうどん！こちらのお店の味噌煮込みうどんはなんと百年不変の味なのです。こんなにも長い間続いた味なら、あなたもきつと納得する味ですね。

山本屋大久手's POINT 百年間変わらぬ製造方法 愛知県産の食材 伝統を守りながら、新しい料理開発に取り組む姿勢

### [4ページ]

こちらの山本屋大久手のこだわりが、他にはない新しい名古屋名物を誕生させました。それは、カレー煮込みうどんです。もちろん、材料はすべて愛知県産のものです。山本屋大久手は、初代山本屋の伝統と理念を引き継いでいます。初代は、1923年に山本にこみとして創業し、その後山本屋大久手に改号した。100年の歴史の中で、山本屋は人気店になり、店内の変わらぬ懐かしい雰囲気はどこか暖かさを感じます。本店では、うどん手打ち体験をすることができます。店内で作り、百年の老舗で自分の作るうどんを味わうことができます。(3500円)

ここのおすすめ味噌煮込みうどんは店内で食べる以外に、お家で味わうこともできます。お店では、うどんと味噌のセットを販売しており、野菜などの食材さえ準備すればできあがりです。また、中国の有名なネットショップ陶宝でも同じ商品を買うことができますよ！

住所:名古屋千種区大久手5丁目9-2 アクセス:名古屋市地下鉄桜通線吹上駅より徒歩3分

TEL:052-733-7413 ホームページ:a-yamamotoya.co.jp

### [5ページ] 日本の工場で醸造文化体験

次は、名古屋名物味噌煮込みうどんの味噌をみてみましょう。

多くの愛知県名物が使用している味噌は、皆さんがよく知っているものとは違うかもしれません。それは愛知の歴史ある食文化の代表の一つ、八丁味噌です。

**まるや八丁味噌** 日本最古の味噌工場、まるや味噌は1337年に設立されました！ 700年間変わらない味噌は、日本にきたのならば行かない手はないですね。まるや八丁味噌は愛知県岡崎市にあります。八丁味噌はもともと、岡崎城より八丁離れた場所で作られた味噌を指します。しかし、人気が集まり、今では味噌のブランドになりました。この味噌蔵には、変わらぬ味噌のにおいが漂い、何百年もの歴史ある味噌の桶には感動するはず。ゆっくりと味噌の歴史を理解すると、工場では無料で味噌こんにやくを試食ができます。歴史ある発酵された味噌を絶対に逃してはだめですよ！

工場の売店では、多くのここだけの商品があり、贈り物としてはぴったりですよ。

見学時間 9:00 - 16:20(12:00 - 13:00 休息) 毎時0分と30分に見学を始めます。(例えば:10:30 11:00 16:00 16:20 少人数の場合は、予約しなくても大丈夫)

アクセス:名鉄名古屋本線岡崎公園前駅より徒歩4分 ホームページ:<http://www.8miso.co.jp/>

日本最古の味噌蔵以外、愛知県にはもう一軒1600年代に創業した味噌蔵があります、カクキューです。

## [6ページ]

**カクキュー** こちらの味噌蔵は17世紀はじめに創業され、前に紹介したまるや八丁味噌と同時期に味噌づくりを始めたのではないとも言われています。二軒とも岡崎市にあり、日本最長の味噌づくりの歴史を持っています。カクキューは味噌蔵の他、さまざまな味噌料理を提供するレストランや売店、また味噌の歴史を良く知ることができる資料館もあります。

※ここには中国語のパンフレットがあります。

見学時間 平日:10:00 - 16:00 週末:9:30 - 16:00 (12:30 -13:00休息) 毎時0分と30分にガイド付きで見学を始めます。(例えば:10:30 11:00 13:00 13:30 少人数の場合は、予約しなくても大丈夫)

アクセス:名鉄名古屋本線岡崎公園前駅より徒歩5分 ホームページ:<http://kakukyu.jp/>

近年では有名な日本食文化は味噌ですね、味噌もまた日本料理の代表ともいえます。この二軒の有名な味噌蔵が愛知県にあることから、愛知県は日本食文化のはじまりとも言えますね。日本にきたなら、日本食の発祥地に行かないとね。

## [7ページ] 日本ののどかな風情を楽しむ旅

愛知県は長い歴史を持つ食品工場以外に、郊外にいったかのような農場牧場があります。私たちが毎日口にしてるのがどのようにしてできているのかを知りたい人は、これらの場所を訪れば良いです。ここで紹介するのは、豊田市付近にある愛知牧場です。名前を見ればどのような場所なのか想像できますよね？

愛知牧場では、とてもかわいい牧場の動物たちに触れることができます。たとえば、ウサギや鹿、ミニブタなど。近距離でこれらの動物と触れ合えるのは、ほかの場所ではなかなか体験できません。

ここでは、動物のえさやり、馬乗り、乳搾りを体験することができます。さらに、電話で予約すれば、手作りのアイスクリームや、バター、ウィンナーを体験できます。どの体験も1000円あればでき、あなたの日本食の旅にぴったりです。ここは、都市の中心部からは少し離れているけど、でも、動物が好き、自然が好き、または手作り体験が好きな旅行者にとっては、来るに値する場所のはず！動物たちは、平日は休んでいることもあるので、週末に来られるように計画してくださいね！

営業時間:10時から17時(各施設により異なり、また体験時間は限定されています)

アクセス:名鉄豊田線黒笹駅より 徒歩十分ホームページ:<http://www.aiboku.com/>

## [8ページ] おすすめ愛知土産特集！

おなか一杯になったら、買って帰るもの考えなきゃね。日本にきたなら日本らしいお土産を、愛知に来たなら愛知の特産品を買わないとね。ここでは4つ、愛知のスーパーでも買える、特徴的で、だけど安く絶対喜ばれる愛知県の食物を紹介します。

**つけてみそ、かけてみそ** この調味料は、味噌発祥地の愛知じゃないと買えない限定品ですよ。どんな料理でもちよつとプラスするだけで、簡単に名古屋めしのできあがりです！

**スガキヤラーメン** 愛知県だけのスガキヤラーメンは、老若男女が好きなご当地グルメです。お家でもお店の味を再現できるので、一緒に来られなかった友達にはおすすめです。

**赤から鍋のもと** この鍋のもと、簡単に名古屋料理の代表、赤からのお店を自宅で再現できます。多くのスーパーで2種類の辛さを用意しています。帰国しても肉と野菜入れるだけでできて、手間いらずです！

**駄菓子** この駄菓子は愛知県ならだれでも知っているものです。1つは100円もかからないので、自分で食べるだけでなく、親戚の子供たちにあげても絶対に喜んでくれます。

この四種類の名古屋名物は、他県からの日本人の観光客ですら買って帰るものだから、海外からの皆さんなら、もっと買わないとね。

※今回おすすめしているスポットでは、中国語での対応はできません。出発前に電子辞書などの翻訳ツールを準備してね！日本語ができなくても大丈夫、簡単な英語でも貴重な旅行になること間違いありません！

## チームみそにっこ ポルトガル語版(BtoC)日本語訳

[1ページ]八丁みそ サムライの強さの源(タイトル)

[2ページ]

**八丁みそって何？** そもそも味噌とは、日本料理には欠かせない重要な調味料です。八丁みそは大豆と塩から作られ、他の味噌と比べ熟成期間が長く、品質が安定することで日持ちします。さらに、塩分が少ないにもかかわらず、味はよりハッキリとしたものになっています。八丁みそが生産される愛知県には多くのブラジル人が住んでおり、在日ブラジル人数が全国で3番目に多い地域です。(2015年で約47,000人)そんな愛知県は、戦国時代(15世紀末から16世紀末)を台頭した武士織田信長・豊臣秀吉・徳川家康の出身地でもあるのです…

### [3ページ]侍たちのパワーフード

百戦錬磨の侍たちが重宝したのが、そう！八丁みそなのです。江戸時代に天下統一を果たした徳川家康は、武士たちの食事に八丁みそを使用していました。なぜ侍たちは八丁みそを愛したのでしょうか？まず、みその栄養価が高く、様々な健康効果があるからです。

日持ちする + コレステロール抑制、心臓疾患予防／老化予防／快便

### [4ページ]八丁みそを味わってみよう！あなたの好きなスタイルで

八丁みそは様々な料理で使うことができます。

**パイ** パステウの具材に味噌を混ぜてみるのはいかがでしょうか？ **ポテトサラダ** いつもと一味違うポテトサラダに。

**味噌煮込みうどん** 味噌煮込みうどんとは、八丁味噌とだして作った汁に、かための太いうどん・野菜・鶏肉を入れて煮込んだ、愛知県の郷土料理です。好きな具材と一緒に煮込んでみましょう。

**お問い合わせ** 山本屋大久手は、1925年、愛知県名古屋大須にて創業して以来、初代の味や製法、そして理念を守り続けている「味噌煮込みうどん」の老舗です。八丁みそをベースにした当店特製の味噌も提供しております。

**山本屋大久手** HP <http://a-yamamotoya.co.jp/> Tel +81-52-733-7413 Fax +81-52-784-7440

464-0854 愛知県名古屋千種区大久手5丁目9-2 Email yamamotoya253@gmail.com

※日本語・英語対応可。ポルトガル語の場合、対応にお時間をいただきます。

## チームみそにっこ ポルトガル語版(BtoB)日本語訳

### [1ページ]新たな味噌を試してみませんか？八丁味噌体験企画(タイトル)

山本屋大久手店は、主に愛知県名古屋市の名物「味噌煮込みうどん」を提供しています。この度は、本店で使用している伝統的味噌「八丁味噌」を使った料理提供企画を提案いたします。

**郷土料理味噌煮込みうどんの老舗** 山本屋大久手は、1925年、愛知県名古屋大須にて創業して以来、初代の味や製法、そして理念を守り続けている「味噌煮込みうどん」の老舗です。味噌煮込みうどんとは、愛知名産の八丁味噌とだして作った汁に、かための太いうどんを入れて煮込んだ、愛知県の郷土料理です。山本屋大久手の味噌煮込みうどんに使われているうどんも味噌も、本店特製のものです。

**実は愛知県は…** 愛知県には多くのブラジル人がいます。在留ブラジル人数を都道府県別にみると、愛知県は第3位になっており、ブラジル人コミュニティも形成されています。(2015年で約47,000人)ブラジルから見れば地球の反対側にあるとはいえ、繋がりがある場所なのです。そして愛知県は戦国時代の武将織田信長・豊臣秀吉・徳川家康の生誕地でもあります。この三人の武将の強さはずば抜けており、徳川家康は天下統一を果たして征夷大将軍になりました。そんな武将たちが愛したのが、「八丁味噌」だったのです。

**何が違う！？八丁味噌** では、一体八丁みそとはどんな味噌なのでしょう。そもそも味噌とは、日本料理には欠かせない重要な調味料です。味噌には様々な種類がありますが、ブラジルでも実際に製造されているのは主に「赤味噌」と「白味噌」です。日本では赤味噌は東日本で、そして白味噌は西日本にて生産されています。赤味噌は米と塩、または大豆と塩から、白味噌は大豆、米麴と塩から作られます。基本的に赤味噌は鹹味が強く、白味噌は上品な甘さが特徴となっています。八丁味噌は愛知県のような東海地方のみで生産される味噌で、原材料は赤味噌のように大豆と塩となっています。しかし、他の味噌と比べ熟成期間が長く、品質が安定することで日持ちします。旨味が倍になり、甘辛く、ハッキリとした味が特徴的です。

### [2ページ]

**武士のパワーの源** なぜ百戦錬磨の武将たちは八丁味噌を愛したのでしょうか？ そもそも味噌は栄養価の高い食べ物として、日本の食生活で重宝されてきました。味噌に含まれるビタミンEは老化を 방지、食物繊維は便秘解消につながります。さらに味噌の成分はコレステロールの上昇や中性脂肪を抑制し、心臓疾患の予防にもなります。まさに「医者いらず」ですね。八丁味噌はこれらの特徴だけでなく、先ほど述べた通り、日持ちするために長時間の保存ができたというもあります。さらに他の味噌と比べて塩分が少ないにもかかわらず、旨味成分が高いので、八丁味噌はヘルシーかつ味の濃い味噌なのです。天下統一を果たした徳川家康は、愛知を離れて暮らすことになっても、故郷から八丁味噌を取り寄せて食べていたほどです。

**八丁味噌を使った料理例** 八丁味噌はいろいろな料理に使うことができます。ここでは味噌を使った3つの料理をおおまかに紹介するので、詳細や他の料理例など興味がありましたら、山本屋大久手までお問合せください。

また、実際にこちらの八丁味噌を使用していただけるとのことであれば、その際に添付したパンフレットを印刷し、料理と共にお客様にお渡しくださいますようお願いいたします。

**パイ** 味噌と塩コショウで味付けしたためた牛ひき肉が中に入っています。ブラジルのパステウでもできるのではないのでしょうか。**ポテトサラダ** パイと同様、味噌を入れていたためたひき肉を、蒸したジャガイモと人参と混ぜ、そして最後にマヨネーズ・塩・酢で味を整えます。**味噌煮込みうどん** サンパウロにはうどんの麺もだしもあるので、スープとうどんを作ることが可能です。普通の味噌煮込みうどんには、野菜と鶏肉も煮込んで最後にのせます。お好きな具材を使っていただいてもいいでしょう。八丁味噌に少しでも興味を持っていただけたでしょうか。山本屋大久手は特製八丁味噌を提供いたします。伝統ある八丁味噌をベースにし、地元特産の他の味噌を独自にブレンドすることで、より食べやすく、深みのある味を兼ね備えたものです。お好きなスタイルで八丁味噌を試してみませんか。お問い合わせはこちらまで。

**山本屋大久手** HP <http://a-yamamotoya.co.jp/> Tel +81-52-733-7413 Fax +81-52-784-7440

464-0854 愛知県名古屋千種区大久手5丁目9-2 Email yamamotoya253@gmail.com

※日本語・英語対応可。ポルトガル語の場合、対応にお時間をいただきます。



# チーム ラフト

有限会社スギウラクラフト



英米学科

英米学科

ヨーロッパ学科ドイツ語圏専攻

中国学科

国際関係学科

国際関係学科

小笠原令奈

中山幸子

中野優

山本彩乃

ソウザアユミ

花井美咲

[広報成果物]

日本語・英語・ドイツ語・中国語・ポルトガル語

実際のレイアウトは、以下のURLからご覧ください  
URL <https://matome.naver.jp/odai/2151634863413160701>

## 日本語 Naverまとめ記事

### [お父さん]に気の利いたギフトを贈ろう。毎日使えるものを教えて!

もうすぐ父の誕生日だ。  
というあなた。お父さんへのプレゼントはもう決まった?  
毎日使えるものを贈りたい。お父さん、いつもありがとう。

お父さんへのプレゼントというと、  
1位 ネクタイ 2位 衣類 3位 酒

リンク)【誕生日】父親が必ず喜ぶ!  
おすすめ人気プレゼント20選 |  
MONKEY[モンキー]  
<http://mnky.jp/42988>

でも、お父さん何をあげたら喜んでくれるんだろう。  
(Twitter引用1件)  
そういえば最近、お父さんの健康が心配。  
腰痛に悩むお父さん  
健康面の悩み、男性で一番多いのは腰痛。

リンク)「腰痛」悩みは男性1位、女性2位!  
改善&予防食 - 野菜&果物の美栄養学  
<http://www.vege-bible.net/entry/2017/11/08/070000>

腰痛による悪影響  
長時間の同じ体勢は腰痛と  
それに伴うストレスも引き起こす  
腰痛に効果があるものって…

腰痛の改善・予防に効く食事  
ナイアシン、ビタミンB6、鉄。全部とれるのは「マグロ」「カツオ」  
痛みを和らげるセトロニンというホルモンの分泌を促します。  
内面からのケアは日々の積み重ねが大切。

即効性があるのは外部からのケア  
毎日使ってもらいたい。  
時間のある時しかケアできないなんて、  
つらい腰痛を和らげてくれる商品はないの?

リンク)肩こり解消グッズランキングTOP25|  
口コミで人気のおすすめ商品-カウモ  
<https://kaumo.jp/topic/58189>

### 迷ったあなたに、こんな選択肢も!

よく車を運転するお父さんに【14,000円〜】

#### ミッションプライズ スギウラクラフト アメージングGT

腰に悩みを抱えているお父さんを  
クッションでやさしく支えます



⇒Amazonへジャンプ

その人にあわせて取り外し調整できるクッションパーツ!  
自分の体に合わせてクッションパーツをカスタマイズできま  
す。快適な姿勢で運転時の腰痛を軽減【14,000円〜】

Mission Praise(ミッションプライズ) ス  
ギウラクラフト AMAZING GT (アメー  
ジングGT) シートクッション  
ULTIMATE (アルティメイト) モダンブ  
ラック/ジャーマン



世界初の体型や悩みに応じてカスタマイズできる自動車専用サポート  
クッション  
マジックテープで取り外し装着可能なクッションパーツで、自分だけの  
正しい姿勢を

デスクワーク用にも◎  
オフィスチェアはもちろん、自宅用でも使えます。



腰痛持ちです。埼玉から九州までのドライブすることになり、少しでも負担を軽減できればと思い購入いたしました。この座椅子のおかげで腰痛で困ることなく旅行を楽しめました。



どんな椅子にも装着可能【9,000円～】  
【ミッションプライズ】【姿勢矯正クッション】  
JIM-DRIVE(ジムドライブ) JD-2 ウエスト  
パット 美しさをつくる美座椅子 健康的に、  
美しい姿勢をサポートする着座用パット  
532P16Jul16

これを使い始めてから  
腰痛が無くなった。



出典【楽天市場】【ミッションプライズ】【姿勢矯正クッション】JIM-DRIVE(ジムドライブ) | みんなのレビュー・口コミ

軽いから持ち運びも楽♪  
超軽量 998グラム！  
気分に合わせて両面どちらのデザインも楽しみたいお洒落なお父さんに  
【10,000円～】  
リバーシブルで、裏表両方使えます。



父の日のプレゼント  
長距離運転多めの父へ、運転が楽になればと購入してみました。とりあえず自分の車に試着してから渡そうかと。調子良ければ自分用に追加購入しようかと。プレゼントとしては妥当な金額かなと思います

出典【楽天市場】購入者さんのスギウラクラフト ミッションプライズ シートクッションドライブ専用 クッションリバースポルト | みんなのレビュー・口コミ

【自動車専用クッション】リバースポルトシリーズ「ジェーン」

## 他にも種類が豊富な姿勢サポートクッション



新感覚  
超軽量  
超軽量  
超軽量

¥41,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥29,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥19,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥18,900 ~ ¥19,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥31,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥19,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥23,900



超軽量  
超軽量  
超軽量

¥12,900 ~ ¥13,900

リンク) Mission-Praise  
<http://www.mission-praise.net/>

そのまま洗濯機で洗える！  
家庭用の洗濯機で洗えます。  
衛生面◎

さあ、プレゼントを贈ろう。  
サプライズ演出、プレゼントに手紙を添えたりしたら喜んでくれること間違いなし！

父の日サプライズ5選 | プレゼントも贈り方もパパが喜ぶー工夫 | きになるきにする  
<http://kinisuru.com/fathersday-surprise-4550>

## プレゼント候補にクッションシートという選択肢

リンク) Mission-Praise STORE / TOPページ: オフィスで、車で、姿勢の改善・負担を軽減するクッション  
<https://mission-praise.com/shop/html/>

Amazon・楽天でも購入できます。

➡Amazon/楽天ヘジャンプ



Mission Praise. Made in Japan.

**Mission Praise Advanced Technology Driver's Support Seat Cushion**

Amazing GT is developed with Finest skills of Mission Praise

- ✓ The world-first customizable car seat cushion
- ✓ Up to 10 removable pads
- ✓ Posture-improving design
- ✓ Lumbar support to reduce back stress

**英語版Webサイト用記事**

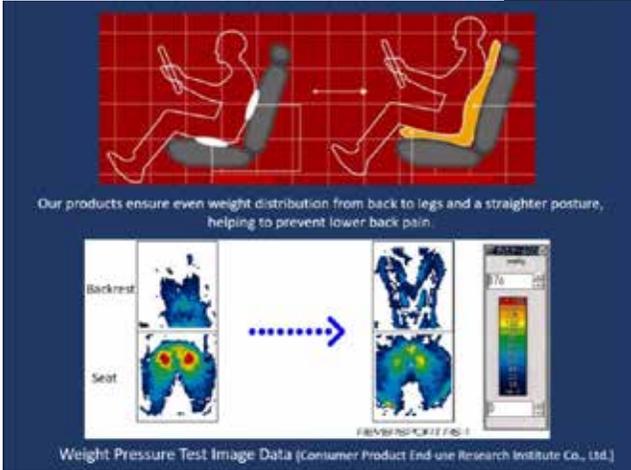
GTの特徴  
Mission Praise Made in Japan をクリックすると、会社概要ページにジャンプ

スギウクラフトの強み  
フレームシステムによる立体構造

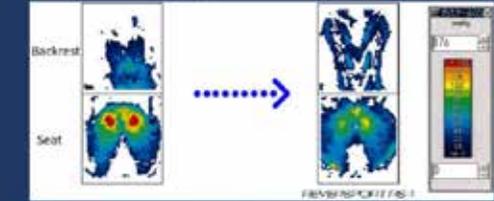


**Revolutionary Frame System**

We use innovative frame technology to create an ergonomic 3D structure for ultimate driver comfort. Our frame system is designed to fit natural body lines, and the seat contours hold the driver gently yet firmly in place.



Our products ensure even weight distribution from back to legs and a straighter posture, helping to prevent lower back pain.



Weight Pressure Test Image Data (Consumer Product End-use Research Institute Co., Ltd.)

**体圧分散テスト結果**

材質と特徴



**Quality Materials**

- Mesh Cover: **Breathable, Washable**
- Polyethylene Frame: **Lightweight, Retain shape**
- Flame-Retardant Urethane Inner-Parts: **Soft, Elastic**

## Our Products

Our technology doesn't just help you driver easier...  
We design products for all situations!

✓ For Driving ✓ For Office Work ✓ For Sleeping ✓ For Travelling



さまざまなシーンで使用できる  
ラインナップ

## Stylish Design

We offer stylish designs in a range of colors to brighten your driving experience and daily life.  
Our products are lightweight and easy to carry, making them suitable for any lifestyle.

商品の写真をクリックすると  
スギウラクラフトの商品紹介ページへ



## Professional Spirit

We are committed to crafting superior quality products with  
our well-appointed facilities and sophisticated technology.  
We refuse to compromise on any stage of the manufacturing process,  
and work tirelessly to ensure consistent quality results.

モノづくりへの思い

「ミッションプライズ」とは  
会社概要

## Mission Praise

Our mission is to connect with our customers to support and encourage  
their healthy and active lives.

We are powered by a strong spirit of Japanese craftsmanship, continually  
striving to overcome new challenges and push forward into the future.

Sugiura Craft Ltd.

### CONTACT

Email: [info@sugiuracraft.com](mailto:info@sugiuracraft.com) Tel: +81-533-66-0235

### ADDRESS

Head Office: Aki Museum 28-29 Gappocho, Chuo-ku, Fukuoka, Fukuoka, Japan 814-0124  
Lamagon Factory: Minatocho 1-20, Lamagon, Aichi, Japan 463-0038

For Health For Beauty  
**Mission Praise**

## 日本語 小学生対象講座資料

### 「ひと」から「ひと」へ

最初につくったのは自分用のクッション。  
きっかけは、自分の腰痛だった。

クッションの評判は  
友人へ、そのまた友人へと伝わり  
たくさんの方が彼をつくるクッションを求  
めた。

たったひとつのクッションが  
人を笑顔にする。  
その笑顔が、また違う人に伝わる。

幸せの連鎖（れんさ）が  
今の会社を生み出した。

自分が苦しんだからこそわかる、  
他人の苦しみ。

誰かの「苦しい」をなくしたい！  
という思いが  
製品アイデアの源（みなもと）だ。



誰かの手助けになる  
ものづくりって、いいな。

#### 会社情報

(有) スギウラクラフト  
〒443-0038 愛知県蒲郡市拾石町見取1-23  
TEL : 0533-66-0235  
FAX : 0533-66-0236  
URL : mission-praise.com  
E-mail : sugiura-craft@nifty.com

### ものづくりって しあわせづくりだ



#### 「みんなに幸せになってほしい」

と笑顔で語る 杉浦 武史(たけし) 社長。  
彼がつくるものには、思いやりの心がいっ  
ぱい つままっている。  
ものづくりを通して、誰かを幸せにできる。  
ものづくりって、しあわせづくりだ。

## ものづくりって、しあわせづくりだ

### 辛(つらい)から 幸(しあわせ)に

紙(か) えんを防ぐ 介護(かいご)用まくら  
あごひいていただきまくら



スギウラクラフトは、  
愛知県立宝陵高校の生徒といっしょに、  
飲み込む力が低下した人の  
食事をサポートする枕を開発。

看護師を目指す生徒は  
患者(かんじや)が困っていることは何か、  
そして  
その患者のために自分は何ができるか  
を考えた。  
飲み込むことが困難な人も、食事を楽しんで  
お願(ねが)いばい食べてほしい。

そんな想いで作った枕は、  
2015年度「高校生技術アイデア賞」で  
優秀賞を獲得し、商品化。

スギウラクラフトは  
生徒のアイデアを形にするため、技術を提供。

ミリ単位の正確さにこだわった技術で、  
安心安全で、高い品質の枕を患者に届けた。

さらに  
杉浦社長は高校生と訪れた介護施設で  
車いす利用者の腰痛などの悩みを聴き、  
その悩みを解決するために  
車いすに装着できるクッションも開発。

### 「辛い」をどうしたら 「幸せ」にできるのか

高校生の苦しみに寄り添う気持ちや  
杉浦社長の思いやりの心が  
スギウラクラフトの技術で形になり  
多くの人の幸せを支えている。

#### 地域の、社会の、役に立つ

大切なのは、  
「しあわせづくり」ができる環境。  
お客さんだけでなく、会社のある蒲郡市にも  
感謝の気持ちを忘れたい。

同じ場所でも、30年  
会社を続けられているのは蒲郡のおかげ。  
だから少しでも市に貢献したい。

そんな気持ちから  
2015年 JR蒲郡駅にクッションを、  
2017年 蒲郡市に車いす用クッションを寄付。  
地域に、社会に、しあわせの種をまいている。

#### たっぷりの愛情をこめて

誰かを幸せにできるのは、  
やっぱり人の愛だから。  
スギウラクラフトは、  
ひとつひとつの製品(せいひん)を  
機械(きか)じゃなくて人の手で作る。



スギウラクラフトの製品は  
現在、日本だけでなく  
中国、韓国にも販売されている。

スギウラクラフトからたくさんの愛情が  
蒲郡に、日本に、世界に、  
広がっていく。

# Keine Schmerzen

# Ein Glück!

„Ich wünsche allen Leuten Gesundheit“  
Herr Sugiura ist Direktor der Firma "Sugiura Kraft" aus Japan. Er stellt Kissen für Stühle und Autos her. "Mit meinen Kissen möchte ich viele Menschen glücklich machen" sagt er.



Weil er nach einem Bandscheibenvorfall unter Schmerzen gelitten hat, entwickelte er zuerst ein Kissen nur für sich selbst. Als sich das Gerücht über das Kissen verbreitete, wollten viele Menschen, die unter

Rückschmerzen litten, ebenfalls so ein Kissen haben. Herr Sugiura wollte den Schmerz der anderen lindern und entwickelte so sein Produkt. Die Idee für dieses Produkt stammt also von Herrn Sugiuras Gedanken auch den Schmerz von anderen zu leiden.



## Kissen für Rollstühle

Eines Tages hat er in einer Pflegeeinrichtung von den vielen Qualen der Rollstuhlfahrern gehört. Sofort hat er ein Kissen speziell für Rollstühle entwickelt.

Einige Teile der Kissen kann man selber abnehmen und so ideal dem eigenen Körper anpassen. Außerdem lassen sich die Kissen zu Hause selber waschen.

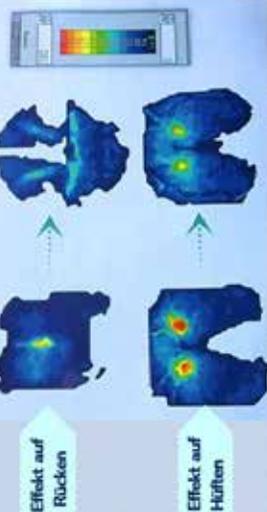
Wenn man die Kissen verwendet, wird der Druck auf die Muskeln verringert und man verspürt weniger Müdigkeit und Schmerzen.



abtrennbar

VORHER

NACHHER



## Um möglichst vielen Menschen zu helfen, spendet Herr Sugiura Kissen.

Er hat der Stadt Gamagori, in der die Firma liegt, Kissen für Rollstuhlfahrer gespendet. Ebenso hat er Kissen für Stühle an Bahnhöfen bereitgestellt, weil er möglich glücklich machen möchte.

## Alle Kissen der Firma sind handgemacht

Herr Sugiura schwört auf japanische Materialien und Techniken. Seine Leidenschaft und Liebe, Dinge zu kreieren, verbreitet er nicht bloß in Japan, sondern auch auf der ganzen Welt, um vielen Menschen Glück und ein Lächeln auf die Gesichter zu bringen.



## Sugiura Craft

Adresse : Mitori'1-23,Hiroishi-cho,Gamagori-shi , Aichi , Japan 443-0038  
TEL : 0533-66-0235 \* FAX : 0533-66-0236  
URL : mission-praise.com

### 为各位司机朋友推荐GT产品



全新的支持感！可以个性化量身定制  
用突破性的设计为您提供舒适的驾驶体验。

※洗时请装入洗衣网机

### 坐在办公室工作的朋友推荐E-line



如果您长时间地坐在办公室工作，E-line这款产品能够帮助您轻松保持舒适的坐姿，摆脱疲劳的困扰。※

### 带着很方便X-pad



以良好的包裹感，为腰部提供支撑，折叠后即可变身头枕。本产品可以释放出负离子  
当做头枕可为您提供更加放松的体验。※

### 获奖乐天汽车用品年度综合大奖

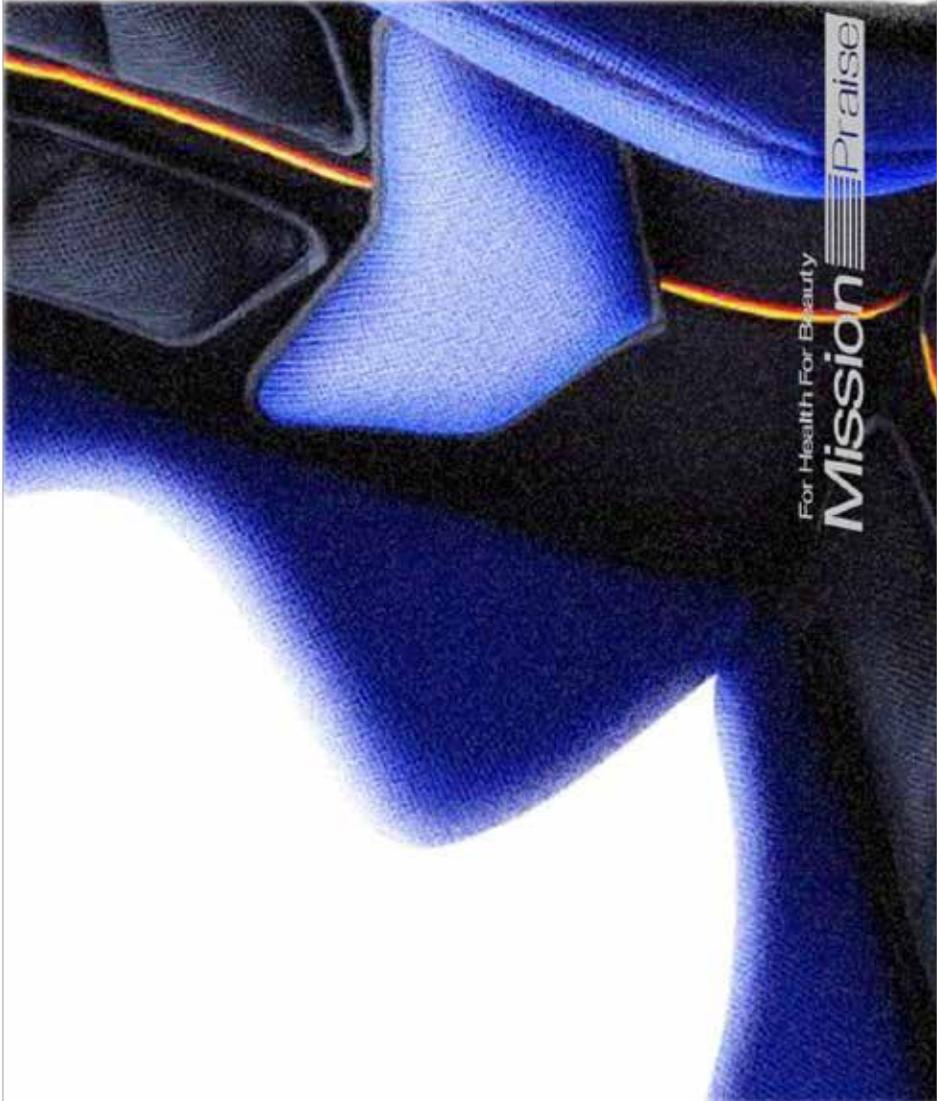


从这儿也可以买！



日本工厂的服务员的  
微信二维码！

地址 大连市西岗区五四路66号 大连恒隆广场 四楼  
日本总部 (有) スギウラクラフト  
〒443-0038 愛知県蒲郡市稲石町見取1-23  
URL mission-praise.com  
E-mail sugiura-craft@ifty.com



For Health For Beauty  
**Mission Praise**

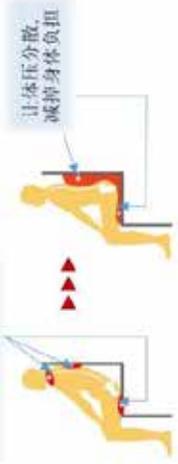
获将乐天汽车用品年度综合大奖，  
 世界自款调整姿势人体工程学坐垫  
 你有这样的烦恼吗？  
 纯手工制造，日本最人气最关注汽  
 车用品 终于上市！

你有这样的烦恼吗？

- 因为开车或办公室工作，不得长时间
- 保持坐姿
- 肩酸，腰痛严重
- 想保持优雅的姿态
- 追求更优质的驾驶体验

因为开车或办公室工作，不得长时间

受力点集中在三个点上  
 因此发生肩酸或腰痛



外框框架包裹面臀部  
 分散臀部的负担



For Health For Beauty

## Mission Praise

As almofadas da marca Mission Praise foram criadas com o propósito de corrigir naturalmente a sua postura e reduzir problemas como dores lombares.

Confira os nossos produtos nas próximas fotos.



For Health For Beauty  
Mission Praise

## Amazing GT

A primeira almofada exclusiva para automóveis do mundo com a função completa de ajustes. As partes laterais podem ser separadas possibilitando que o usuário tenha uma almofada exclusiva de acordo com o formato do seu corpo ou assento do carro.



For Health For Beauty  
Mission Praise

## RS-1 REVERSPORT

Com o design diferenciado e com grandes variedades de cores, esta é a almofada mais vendida da marca.



For Health For Beauty  
Mission Praise

## REVERSPORT DEEN

Esta almofada para automóveis foi feita com o design mais esportivo e também com apoios para a cabeça e lombar.



For Health For Beauty  
Mission Praise

## RS-mini

Com o preço mais acessível e várias formas de uso, esta almofada pode ser utilizada em automóveis, escritórios, mesas de estudos, etc. Além de corrigir a postura reduzindo dores na lombar, ela é super compacta.



## J-Cockpit

Um modelo chique para combinar com o seu carro de luxo ou esportivo.



## JD-4 E Line

Uma almofada de apoio super leve para uso diário como em escritórios. Ela reduz a sensação de fadiga. Pode ser usada em automóveis, especialmente no banco traseiro.



For Health For Beauty  
**Mission Praise**

## BT-1 Butterfly



Uma almofada para apoio de pescoço e cabeça, tornando a sua condução mais confortável. Indicado para pessoas com dores na musculatura e pessoas que dirigem por muito tempo.

For Health For Beauty  
**Mission Praise**

## Guia para compras

- Sites:
  - [mission-praise.com/shop/html](http://mission-praise.com/shop/html)
  - [www.amazon.co.jp](http://www.amazon.co.jp)
  - <https://shopping.yahoo.co.jp>
  - [www.rakuten.co.jp](http://www.rakuten.co.jp)
- Lojas
  - Autobacs , Jms, Tokyu-hands
- Para mais informações acesse: [www.mission-praise.net](http://www.mission-praise.net)

## チームラフト 英語版日本語訳

### [1ページ] ミッションプライズ メイドインジャパン

進歩したドライバーを支える技術、ミッションプライズ ミッションプライズの最高の技術で作られた それがAmazing GT

- ✓ 世界初のカスタマイズ式カーシートクッション
- ✓ 最大10個の取り外し可能パッド
- ✓ 姿勢を正すデザイン
- ✓ 背中ストレスを軽減するサポート

### [2ページ] 革命的なフレームシステム

我々はドライバーの最高の快適さを求め、人間工学に基づく立体構造を創り出すため刷新的なフレームテクノロジーを使用しています。このフレームシステムは自然な体の曲線に合うようにデザインされており、シートの輪郭は優しく、でもしっかりとドライバーを抱えます。

### [3ページ]

我々の商品は体圧分散と姿勢矯正を保証し、そして腰痛に効果があるのを助けます。

図) 体圧の試験画像(株式会社消費科学研究所にて測定)

### [4ページ] 品質の高い材料

・メッシュカバー: 通気性がよく洗える ・ポリエチレンフレーム: 軽く、保持力がある ・難燃性ウレタンインナー部分: 柔らかく、そして弾性がある

### [5ページ] 製品ラインナップ

我々の技術が応用されているのはドライブ用品だけではありません。

- ✓ ドライバーに
- ✓ オフィスワーカーに
- ✓ 睡眠用に
- ✓ 旅行者に

### [6ページ] スタイリッシュなデザイン

我々はドライブと日常を明るくさせる様々な色のスタイリッシュなデザインを提供しています。我々の商品は軽く、持ち運びも簡単なのでどんなライフスタイルにも適しています。

### [7ページ] プロフェッショナル・スピリット

我々は整った設備と洗練された技術で更なるクオリティの商品を作ることに専心しています。変わらない品質のために、ものづくりのどの工程においても妥協することはありません。

### [8ページ] ミッションプライズ

我々のミッションは顧客の健康的でいきいきした生活を支え、元気づけることで顧客の皆様の身近な存在になることです。日本のものづくり精神が我々の大きな原動力となっています。常に新しい挑戦に打ち勝ち未来を創るための努力を続けます。

スギウラクラフト連絡先 Eメール [Sugiura-t@mission-praise.com](mailto:Sugiura-t@mission-praise.com) 電話 +81-533-66-0235

住所 本社所在地: 〒444-0124 愛知県額田郡幸田町大字深溝字門前28,29 蒲郡工場: 〒443-0038 愛知県蒲郡市拾石町見取1-23

## チームラフト ドイツ語版日本語訳

### [左側]

#### 苦なくて楽あり

「みんなに幸せになってほしい！」

杉浦さんは日本の株式会社スギウラクラフトの社長をしている。杉浦社長は、車や椅子用のクッションを生産している。「自分が見つけたクッションで、たくさんの人を幸せにしたい」と彼は言う。最初、杉浦社長は自分がヘルニアに苦しんだことがきっかけで、自分用のクッションをつくった。そのクッションの噂はすぐに広がり、たくさん人の腰の痛みを苦しんでいる人がスギウラクラフトのクッションを求めた。製品のアイデアは、杉浦さんの誰かの苦しみや痛みをなくしたい、という想いから生まれる。

### [中央]

#### 車いすのためのクッション

ある日、杉浦社長は車いす利用者からたくさん悩みを聞いた。そこで、すぐに車いす利用者のためにクッションを開発した。クッションの一部は自分で自由に取り外すことができ、自分の体に合わせてカスタマイズできる。その上、クッションは家でも洗うことができる。クッションを使用すると、体の筋肉圧が分散して、疲れや痛みを感じにくくなる。

○写真の説明 取り外し可能、背面への効果(使用前と使用后) 臀部への効果(使用前と使用后)

### [右側]

#### いつでもあなたの役に立ちたい

杉浦社長は会社がある蒲郡市に車いす用のクッションを寄付した。彼はその市にある駅にも椅子用のクッションを寄贈している。なぜなら、彼はすべての人に幸せになってほしいと思っているからだ。

クッションはすべて手作り 彼は、日本の素材と技術にこだわって商品を作っている。彼の情熱とものづくりへの愛情は日本中だけでなく世界に広がり、多くの人を笑顔にそして幸せにしている。

より多くの情報は→[mission-praise.com](http://mission-praise.com)を検索!

## チームラフト 中国語版日本語訳

### [1ページ左側]

**ドライブするあなたに GT** 次世代のホールド感。体型に合わせて自由にカスタマイズできます！ こだわり抜かれたデザインであなたを快適なドライブへと誘います。

### [1ページ中央]

**オフィスで長時間座るあなたに Eライン** 適切な姿勢を楽に保つことができ、疲れ知らず！

**エックスバット** 腰に巻けば腰のサポートに、折りたたんで首に巻けば首当て枕に！ また、マイナスイオンが出るので首当て枕に使えるよりリラックスできます！

### [1ページ右]

**楽天カー用品年間総合大賞受賞** こちらから購入できます。We Chatから日本工場の担当者に連絡してください。

### [2ページ右]

**世界初の運転姿勢サポートシート** 全てハンドメイドの日本が誇るメイドインジャパン商品。今日本で最も注目されているカー用品、ついに上陸！！

あなたはこんな悩みお持ちではありませんか。ドライブやオフィス仕事では、長時間座ることを余儀なくされます。

・肩こり、腰痛がひどい ・座る時の姿勢も美しく保ちたい ・ワンランク上のドライブを楽しみたい

これらの悩み全て、このミッションプライズシリーズが解決します。

力が三点に集中し、肩こりや腰痛が起きます。体圧を分散させ、身体の負担を減らします。

## チームラフト ポルトガル語版日本語訳

### [1ページ]

**Mission Praise** ミッションプライズは、自然に姿勢を矯正し、腰痛などの悩みを軽減することを目的に作られたクッションブランドです。次に続く写真で私たちの商品をご覧ください。

### [2ページ]

**Amazing GT** 世界初となる完全アジャスト機能採用の自動車専用モデルです。体型や車のシートの形状に合わせてサイドウイングの幅を調整できます。

### [3ページ]

**RS-1 REVERSPORT** 圧倒的なデザインを持つミッションプライズの中の人気No.1のクッションです。

### [4ページ]

**REVERSPORT DEEN** 頭部までしっかり支えるスポーティーなデザインの自動車専用クッションです。

### [5ページ]

**RS-mini** 車、事務、子供の学習机に使えるリーズナブルな値段かつコンパクトなクッションです。姿勢の矯正をするうえ、腰痛や肩こりを軽減します。

### [6ページ]

**BT-1 Butterfly** ドライブを快適にさせる首と頭をサポートするクッションです。ロングドライブをする人におすすめ！

### [7ページ]

**J-Cockpit** 高級車やスポーツカーに調和するシックなクッションです。

### [8ページ]

**JD-4 E line** 事務などに日常的に使えるとても軽いクッションです。疲労感を軽減してくれます。自動車にも、特に後部座席に使えます。

## 購入ガイド

サイト [mission-praise.com/shop/html](http://mission-praise.com/shop/html)  
[www.amazon.co.jp](http://www.amazon.co.jp)  
<https://shopping.yahoo.co.jp>  
[www.rakuten.co.jp](http://www.rakuten.co.jp)

店舗販売 Autobacs , Jms, Tokyu-hands

詳しくは [www.mission-praise.net](http://www.mission-praise.net) にアクセスしてください。



# チーム Giraffic World

小笠原製粉株式会社



|                |       |
|----------------|-------|
| ヨーロッパ学科ドイツ語圏専攻 | 西尾真帆  |
| 中国学科           | 中村幸穂  |
| 国際関係学科         | 川村優奈  |
| 国際関係学科         | 児玉あゆみ |
| 国際関係学科         | 渡部汐里  |
| 情報科学科          | 生田亜裕  |
| 情報科学科          | 宮原彩華  |

[広報成果物]

日本語・英語・ドイツ語・ロシア語・中国語・動画

実際のレイアウトは、以下のURLからご覧ください  
URL <https://matome.naver.jp/odai/2151391031390267601>

## 【時短術】子育て世代に朗報 今日のごはんはインスタントラーメン!?

### 家事に追われる毎日…

掃除、洗濯、食事の支度、子供の世話…  
忙しい毎日をおくる子育てママのみなさん  
どうしたら家事が効率的に進むのか、  
悩むママさんも多いのではないのでしょうか

普段「忙しい」と感じているママは**83.8%**

家事を「なるべく時短で効率的にしたい」ママは**91.7%**

出典)

いまどきのママに実態を調査：ママリサ～いまどきママ  
リサーチ～「子育てママの家事の時短」 | お知らせ |  
NEWS | 博報堂 HAKUHODO Inc.

URL

<http://www.hakuhodo.co.jp/archives/announcement/38065>

### 今日のごはん何にしよう…

特に大変な食事の支度  
献立を立てて、買い物に行って、  
調理をして、後片付けをする  
時短したいママさんも多いはず

### パパッと作れるインスタントラーメンに頼りたい…

今日のごはん ラーメンじゃダメ？  
ゆでるだけで出来上がるインスタントラーメン。

最近のインスタントラーメンは味もおいしく、  
種類も豊富。  
なにより手間がかからず時短にぴったり。

今日はインスタントラーメンに頼りたい!!!  
そんな日もありますよね

### でもインスタントラーメンって 体に悪いってよく聞くし…

「インスタントラーメン=体に悪い」  
というイメージが強く、  
手を出せない方も多いのではないのでしょうか

アサヒグループホールディングスが行った  
調査でも、  
多くの人々がインスタント食品の安全性に対して  
不安を抱いていることが明らかになっています

### 最も多かったのは

「化学調味料や食品添加物が気になる」**66.1%**  
次に

「原材料の品質や安全性に不安を感じる」**48.2%**

出典)

インスタント食品はよく食べる？ | 毎週アンケート |  
ハピ研 | アサヒグループホールディングス

URL <http://www.asahigroup-holdings.com/company/research/hapiken/maian/bn/200709/00205/#sec05a>

**そんなあなたに朗報！  
安心安全に食べられる  
インスタントラーメンがあるんです**

### 【朗報！】

### 安心安全なインスタントラーメン

「愛知県碧南市を中心とした西三河地方で  
1965年から愛され続けるご当地ラーメン

「昭和レトロ」を感じさせるパッケージの可愛さに  
注目されがちなこのご当地ラーメン。



しかし、製粉会社で作っているだけあって、  
麺には多くのこだわりが詰まっています

## 主原料国内産100%

麺に使われる小麦粉・豆乳・米粉は  
すべて国内産というこだわり



## 化学調味料不使用！？

体に悪いイメージのインスタント麺も  
これなら安心してお子さんと一緒に食べれるかも？

## このラーメン、味の種類が豊富すぎる！！！！

### キリンラーメンシリーズ

基本のしょうゆ、塩、みそ、とんこつに加え、  
ゆず風味、トマトスープ、フグ鍋みそ味など  
変わった味もあるよう  
もちろんすべて国産主原料を使用しています  
パッケージを見ながら  
お子さんと一緒にラーメンを選んだりしても  
楽しいかも！



### ロコミが気になる…

ご当地ラーメンということもあり、  
あまり知られていないこのラーメン  
味の感想が気になるどころ…

そこで、  
実際食べた方のロコミを集めてみました

【リンク】  
今や全国人気のキリンラーメン20種類を実食して  
勝手にランキングしてみた  
TABIZINE～人生に旅心を～  
URL <https://tabizine.jp/2016/07/06/86392/>

### でも手抜きしてるって思われなかな…

安心安全な麺なのはいいけど、献立の一品として出すには、手抜きって思われそう

### アレンジレシピもこんなにたくさん！

インスタントラーメンを使ったアレンジレシピ、  
実はこんなにあるんです！  
オリジナルラーメンを  
お子さんと一緒に作っても楽しそうですね

クックパッド  
「インスタントラーメン／アレンジ検索結果」へ  
リンク

kurashiru「インスタントラーメン検索結果」へ  
リンク



### どこで購入できるの？

今までのインスタントラーメンとは  
一風変わったこのキリンラーメン。  
スーパーではあまり見かけたことがないという方も  
多いのではないのでしょうか

スーパーでの販売のほかに、  
雑貨店やサービスエリア、  
さらにはレジャー施設での  
取り扱いもあるようです

東急ハンズ名古屋店(愛知):キリンラーメンシリーズ多数  
南知多ビーチランド(愛知):イルカ・アザラシ・チンアナゴ・カレイラーメンのみ  
京都水族館(京都):イルカ・アザラシ・チンアナゴ・カレイラーメンのみ  
掛川花鳥園(静岡):オオハシラーメンは掛川花鳥園様オリジナル、ペンギン  
ラーメンのみ

出典) <https://cucuru.media/archives/197341>

## 探すの大変そう…

スーパーで探す時間も時短したい！  
そんな方にはオンラインストアでの購入をオススメします！

キリンラーメンを製造している小笠原製粉株式会社の  
公式HP  
このページからキリンラーメンを注文することができます

小笠原製粉株式会社Webサイトへリンク



## いつもの食卓にインスタントラーメンを

毎日家事に追われるママのみなさん  
手間いらずのインスタントラーメンを  
食卓に並べてみませんか？

## キリンラーメン公式 LINE@広報例



友だち登録ありがとう

キリンラーメン  
公式アカウントです  
ボクの名前は「ヘキリン」！  
よろしくね

このアカウントでは、  
新商品の紹介、アレンジレシピ  
イベント情報などが配信予定  
お楽しみに

「キリンラーメン」「アレンジ」  
「ヘキリン」などが  
ボクに話しかけてみてね

キリンラーメン公式HP(TV)  
<http://kirinramen.jp>

通知が多いと感じた方は  
この画面内のトーク設定より  
「通知」をOFFにしてみてください



今月のおすすめラーメン  
女性に嬉しいおいしくてヘルシーな「べっぴんラーメン」  
味はトマト・カレー・やさしいの三種類  
主原料国内産100% ノンフライ麺  
化学調味料・着色料・保存料不使用  
さらになんと「コラーゲン配合」  
食べると「べっぴん」になれるかも  
今日は手抜きにしたいな～  
ちょっと小腹が空いたな～  
そんな時にも安心して食べられる「べっぴんラーメン」  
今日の献立にいかがですか

お求めはお近くのスーパー、雑貨店  
または 小笠原製粉株式会社HPから  
<http://ogasawara.shop-pro.jp/>



こんにちは～  
キリンラーメンのヘキリンだよ  
なんでボクの名前が  
「ヘキリン」なのかって(!?)

実はこの名前、  
キリンラーメンファンのみなさんに  
つけてもらったんだよ～  
愛知県碧南市で生まれたこと、  
西三河地方の方言  
「じゃん・だら・りん」から  
「ヘキリン」が選ばれたんだ

素敵な名前でしょ



このほか、アレンジレシピ、イベント告知方法がチームから提案されました。

## チームGiraffic World 動画紹介

小笠原製粉株式会社が出展する展示会で、海外バイヤーの関心を喚起させることを目的に、動画を作成しました。

チームGiraffic Worldは、外国人の味の好みについて調査するために、小笠原製粉と共同でキリンラーメンの試食会を行いました。試食会の様子を、撮影し動画資料としています。実際に外国人が食べているシーンを展示することで、外国人にも好まれる味であることをアピールしています。

試食会ではまず、6種類のキリンラーメンのスープを飲み比べてもらい、好きな味のスープを選んでもらいました。



続いて、選んだ味のラーメンに好みのトッピングをします。

試食シーンです。美味しそうに食べている様子が伝わってきます！

### Giraffic World



WEBコンテンツの紹介動画も作成しました！  
You Tubeに限定公開中です！



Webコンテンツ  
紹介動画QRコード



試食会紹介動画  
QRコード



チームGiraffic Worldの英語記事は、Adobe Sparkを利用して作成しました。  
掲載URL <https://spark.adobe.com/page/RxoYbYTPKw5Jv/>

## KIRIN RAMEN, BELOVED RAMEN

Ogasawara Seifun Mills Co., Ltd.



### Beloved ramen

Kirin ramen has been loved by local Nagoya people for over 50 years. The ramen noodles are made by kneading together soy milk, rice flour and wheat flour to create noodles with a pleasing al dente chew. Soy milk gives the noodles a refreshing taste. Simply add boiling water and mix in the soup sachet to enjoy the taste of Kirin ramen at home.



### Healthy Japanese ramen

The main ingredients in Kirin ramen (wheat flour, rice flour and soy milk) are 100% made in Japan. Kirin ramen is all natural, with no chemicals, colorants or preservatives. It is recommended for health-conscious ramen-lovers including people with sensitive stomachs like children and the elderly.



### Ramen for all

Kirin ramen uses only natural plant and seafood ingredients. It contains no animal products, and no alcohol, making it a halal food and perfect for pescetarians.



### Neat retro package

Kirin ramen is sold in neat retro packaging featuring a giraffe. The packaging remains unchanged since Kirin ramen first went on sale in 1965. Kirin ramen is available in a range of different flavors.



### What is 'kirin'?

'Kirin' means giraffe in Japanese. No, it doesn't mean there is giraffe meat in the noodles! Ogasawara Seifun Mills, the manufacturer of Kirin ramen, wanted their noodles to be loved by people for a long time. That length of time is represented by the long neck of the giraffe. Giraffes also have a cute image in Japan.

展示会で配布する  
名刺サイズのカード  
[左:表面、右:裏面]

QRコードを読み取ると  
Web記事が表示される



## Kirin Ramen Series



### Kirin Shoyu Ramen (soy sauce flavor)

100% Natural  
100% Made in Japan.\*  
100% Halal and pescetarian-friendly  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Kirin Miso Ramen (miso flavor)

100% Natural  
100% Made in Japan.\*  
100% Halal and pescetarian-friendly  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Kirin Shio Ramen (salt flavor)

100% Natural  
100% Made in Japan.\*  
100% Halal and pescetarian-friendly  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Penguin Ramen (seafood flavor)

100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Capybara Ramen (citrus & soy sauce flavor)

100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Iruka Ramen (salty pork-based broth flavor)

100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Azarashi Ramen (sesame & soy sauce flavor)

100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Karei Ramen (curry flavor)

Flounder is pronounced sounds like 'curry' in Japanese  
100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Chin-anago Ramen (miso flavor)

100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Beppin Tomato Ramen (tomato soup flavor)

'Beppin' means 'beautiful women' in Japanese. These non-fried noodles include collagen and are made for those who care about beauty.  
Collagen is included  
Non-fried noodles  
100% Natural 100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Beppin Yasai Ramen (vegetable soup flavor)

'Beppin' means 'beautiful women' in Japanese. These non-fried noodles include collagen and are made for those who care about beauty. Collagen is included  
Non-fried noodles 100% Natural  
100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



### Beppin Curry Ramen (curry soup flavor)

'Beppin' means 'beautiful women' in Japanese. These non-fried noodles include collagen and are made for those who care about beauty.  
Collagen is included  
Non-fried noodles 100% Natural  
100% Made in Japan.\*  
\*main ingredients; wheat flour, rice flour and soy milk



チームGiraffic Worldのドイツ語記事は、Adobe Sparkを利用して作成しました。  
掲載URL <https://spark.adobe.com/page/8ANZIphHcESJLe/>

## Instantramen - Gaumenschmaus für die ganze Familie!!

In den letzten Jahren genießt japanisches Essen große Beliebtheit in Deutschland. Mögen Sie japanisches Essen? Mögen Sie Ramen? Denken Sie, dass Sie Ramen essen und Ramen als Souvenir nach Deutschland mitnehmen möchten, wenn Sie nach Japan kommen? Dann empfehle ich Ihnen „Kirin-Ramen“. Das sind Instantramen, die Sie vielleicht schon mal gegessen oder gesehen haben. Was sind „Kirin-Ramen“? Sind sie lecker? Ich stelle Ihnen „Kirin-Ramen“ vor!!

(Inhaltsverzeichnis)

1. Was ist „Kirin-Ramen“?
2. Geeignet als Souvenir!!
3. Wo kann man „Kirin-Ramen“ kaufen?
4. Zubereitungsweise von „Kirin-Ramen“
5. Mundpropaganda



### 1. Was sind „Kirin-Ramen“?

„Kirin-Ramen“ sind Instantramen, die in der Präfektur Aichi seit 50 Jahren hergestellt werden. Und sie sind in der Präfektur Aichi sehr berühmt und bei den Ortsansässigen beliebt. Aber sie sind nicht nur bekannt in Aichi, sondern auch in ganz Japan. Der Grund dafür ist vor allem diese einzigartige Verpackung!

Und nicht nur die Verpackung, sondern auch der Inhalt ist unglaublich!

„Kirin-Ramen“ haben zwei Merkmale :

1. Mehl, Sojamilch und Reismehl, die in den Nudeln enthalten sind, sind alles einheimische Rohmaterialien! Wegen der Sojamilch sind sie mild und wegen des Reismehls sind sie samtig.
2. Lebensmittelzusätze, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsstoffe, werden nicht benutzt!

Deshalb sind „Kirin-Ramen“ ungefährlich und gesund, und können von Kindern und Erwachsenen verspeist werden.

Außerdem ist der Geschmack der „Gemüsesuppen“ ähnlich wie Nudelsuppen, die in Deutschland berühmt sind, deswegen ist der Geschmack erfrischend und vertraut.

Es gibt noch andere verschiedene Geschmacksrichtungen und unterschiedliche Verpackungen.

### 2. Geeignet als Souvenir!!

„Ich möchte etwas nach Deutschland mitnehmen, aber was soll ich für Souvenir kaufen?“ Dann empfehle ich Ihnen „Kirin-Ramen“!

1. **Japanisches Essen, das Sie nach Deutschland mitnehmen können** → Auch nachdem Sie nach Deutschland zurückgekehrt sind, können Sie japanisches Essen genießen!
2. **Leicht** → Instantramen nehmen im Gepäck nicht viel Platz weg. Selbst wenn die Nudeln durch den Transport brechen sollten, sind sie immer noch essbar..
3. **Interessante Verpackung, die einen gewissen Eindruck hinterlässt** → Interessantes Souvenir für Ihre Familie und Freunde! Versuchen Sie doch mal Ihren Freunden „die japanische Kawaii-Kultur“ näher zu bringen!
4. **Billig als Souvenir - ein „Kirin-Ramen“ kostet nur 2 Euro!** → Kaufen Sie doch daher bitte verschiedene Geschmacksrichtungen und veranstalten eine Ramenparty mit Ihrer Familie und Ihren Freunden nach Ihrer Rückkehr!





### 3. Wo kann man „Kirin-Ramen“ kaufen?

#### Bei Gelegenheit im Reiseort!

Sunshine Aquarium

(<https://www.sunshinecity-global.com/en/>)

Pinguin / Meeresfrüchte-Geschmack

Kyoto Aquarium

(<http://www.kyoto-aquarium.com/en/index.html>)

Delfin / Salz-Tonkotsu-Geschmack, Seehund / Sesam-Sojasoße-Geschmack, Röhrenaal / Miso-Geschmack, Scholle / Curry-Geschmack

#### Vor Ihrer Rückkehr!

Der Automat im Haneda Flughafen (Tokio)

Airport / Edomae-Sojasoße-Geschmack, Hiroshima Carp / Sesam-Sojasoße-Geschmack

Ort : In der zweiten Etage von Terminal 2, nahe von der Abflughalle B,C der Inlandsflüge

#### Die Geschäfte, in den Sie noch andere interessanten Souvenire finden!

TOKYU HANDS - Verschiedene Geschmacksrichtungen

Don Quijote (ドン・キホーテ) - ein japanischer Discounter, der ein sehr breit gefächertes Produktsortiment von Haushaltswaren bis hin zu Lebensmitteln besitzt. Verschiedene Geschmacksrichtungen

Village Vanguard (ヴィレッジヴァンガード) - In diesem Gemischtwarenladen werden nicht nur Bücher und Schreibwaren sondern auch viele Artikel für die unterschiedlichsten Geschäftszweige wie auch Lebensmittel angeboten. Verschiedene Geschmacksrichtungen

Es gibt weitere Informationen über den Verkaufsort auch auf Facebook.

Kaufen Sie doch daher bitte einige „Kirin-Ramen“, die in verschiedenen Geschäften verkauft werden!

### 4. Zubereitungsweise von „Kirin-Ramen“

Die Zubereitungsweise von „Kirin-Ramen“ ist super einfach!

1. 400 ml Wasser zum Kochen bringen. Nudeln in das kochende Wasser geben und 2 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren.
2. Hitzezufuhr unterbrechen und Pulver der Suppe einrühren. Dann in einer Schüssel servieren.
3. Je nach Belieben können Sie Ihr Lieblingszutaten hineingeben und die Kirin-Ramen genießen.

Sie sind sehr einfach zuzubereiten und zu servieren!

Als kleinen Tipp empfehle ich, auf die Nudeln zum Beispiel Lauch, Sojabohnensprossen oder Schinken zu geben.

Andere Beispiele...

„Yakisoba“ ist eine berühmte japanische Speise!

Sie können diese Speise auch ganz nach Belieben mit Gewürzen verfeinern.

Versuchen Sie sie doch mal selbst zu zubereiten!



### 5. Mundpropaganda

Am 19. 01. 2018 (Freitag) veranstalteten wir eine Kostprobe von „Kirin-Ramen“ mit insgesamt 8 Austauschstudenten, darunter auch Deutsche. Sie haben eine von 6 Sorten von „Kirin-Ramen“ gewählt und gekocht. Danach haben sie auch ihre Lieblingszutaten ausgewählt und ihre eigentümlichen Ramen zubereitet.

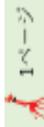
#### Eine 20-jährige Frau

„Ich finde die Ramen sehr lecker. Es gibt viele verschiedene Sorten, was ich gut finde. Der Geschmacksverstärker ist nicht enthalten, was ich auch gut finde, weil in Deutschland alle Instantramen oder Nudeln sehr viele Geschmacksverstärker enthalten. Miso-Geschmack hat mir besonders gefallen.“

#### Ein 20-jähriger Mann

„Was mir besonders gut gefallen hat, ist, dass es auch die Möglichkeit gibt, verschiedene Zutaten hinzuzufügen, und jeder kann nach seinem eigenen Geschmack würzen stärker oder schwächer, scharf oder mild, und dazu kann man auch Mayo oder Miso genießen. Die Vielfalt mag ich besonders.“

**Auf diese Weise wurden „Kirin-Ramen“ auch von Deutschen gut bewertet!  
Deshalb probieren Sie bitte einmal „Kirin-Ramen“!**



1 ページ

## Привезём домой необычные сувениры из Японии!

### Что привезти на память из Японии?

Что вы представляете, когда слышите «сувениры из Японии»? Дарума, Коэкиси, Манэки-нэко, кимоно, веер и т.д. Возможно, многие подумают именно так.

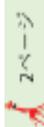
Конечно, все эти сувениры замечательны!

Но в Японии есть много других отличных сувениров. Рекомендуем вам необычный сувенир – лапша быстрого приготовления! Она дешёвая, легкая и маленькая, поэтому её удобно взять с собой. Более того, это вкусно!! К тому же, дома вы можете с лёгкостью приготовить и попробовать настоящий японский рамен. Давайте поделимся японским вкусом со знакомыми, друзьями и близкими!

Первую в мире лапшу быстрого приготовления изобрели в Японии в 1958 году. С тех пор японская лапша продолжает развиваться. Сейчас в Японии продается более тысяч видов лапши.

В этот раз познакомлю вас с одной из них – «Кирин Рамен (жираф рамен)».

### Что такое «Кирин рамен (жираф рамен)»?



2 ページ

«Кирин рамен» изготавливают на маленькой фабрике в префектуре Айти. С тех пор, как «Кирин рамен» поступил в продажу лет 50 назад, он давно полюбился местными жителями.

Прежде всего, эффектная и яркая упаковка сразу бросается в глаза. Этот рамен стал предметом обсуждения и популярным блюдом не только в Айти, но и по всей Японии. Почему «Кирин (Жираф)»? Жираф – у него длинная шея и его все знают.

Поэтому считается, что «Кирин рамен» долгое время будут любить, его будут знать многие.

В настоящее время «Кирин рамен» рекламируют на телевидении. Он стал популярным не только в Айти, но и по всей Японии. Почему же «Кирин рамен» нравится людям??

### Три причины, почему все любят «Кирин рамен»



Разнообразные вкусы.

У «Кирин рамена» есть различные вкусы.

Три стандартных вкуса: соевый соус (красный жираф), мисо (коричневый жираф), соль (синий жираф).



Кроме жирафа есть много других милых животных - капибара, нерпа, пингвин и др. Конечно, вкус разный, сложно выбрать какой-то один.



3 ページ



Более 20 вкусов!! Найдите ваш любимый рамен!



### Безопасность.

Безопасная лапша быстрого приготовления?

Говорят что, есть лапшу – опасно для здоровья, потому что там много вредных веществ.

Но «Кирин рамен» не содержит химических красителей и консервантов.

Кроме того, в состав данной лапши входит не только мука, но и соевое молоко с рисом. Все эти ингредиенты производят в Японии.

Взрослые и даже дети, все могут спокойно есть эту лапшу.



### Быстро и легко приготовить!

Легкий и быстрый способ приготовления – это одно из преимуществ лапши быстрого приготовления.

Если есть кастрюля, 450 мл воды и огонь, вы сможете приготовить «Кирин рамен» за 2 минуты.

### [Способ приготовления]

1. Вскипятите 450мл воды и опустите лапшу в кипяток, подождите 2 минуты.
2. Как только лапша станет мягкой, уберите кастрюлю с огня, добавьте суповую приправу, перемешайте.
3. Переложите рамен в тарелку, и всё готово. Приятного аппетита!

4 ページ

Очень просто!  
В пакете нет других ингредиентов, кроме лапши и суповой приправы. Можно добавить любые продукты. Ничего особенного, подойдут и обычные продукты. Например: капуста, морковь, варёное яйцо, ветчина и т.д.  
Попробуйте добавить любимые продукты и сделать свой оригинальный рамен!



«Кири рамэн» со вкусом мисо+куруза, яйца, морковь, нори, шпинат

#### Украшения для рамена

В последнее время, у нас в Японии популярно украшать блюда. «Джобэн» (декорирование + банто) - это банто, которое красиво украшают. Например, «Кьярабан». Попробуйте украсить «Кири рамэн» самостоятельно.  
Инструменты для украшения продаются в магазинах, которые называются «Хяккин» («хяку» - сто + «кин» - единая цена). Там можно купить всё за сто восемь иен, такие магазины есть по всей Японии. В «Хяккин» также можно купить сувениры.



5 ページ



«Катануки» - инструмент для вырезания форм животных или цветов.



«Норипаттин» формы сакура



Вы можете приготовить лапшу быстро приготвления в микроволновке. Вам даже не нужно кипятить воду!

#### Где купить «Кири рамэн»?

В универсаме «Истан», в аэропорту Ханса, в супермаркете «Донкихот»... Вы также можете найти «Кири рамэн» в других супермаркетах и магазинах.

6 ページ

Подарим «Кири рамэн» в качестве сувенира, о котором другие никогда не знали!  
Сделаем оригинальный джорамэн, поднимем настроение!

#### 【информация компаний】



Огасавара-сэйфун 小笠原製粉  
TEL 0566-41-0480  
FAX 0566-42-6969  
MAIL info@ogasawara-seifun.jp  
HP http://ogasawara-seifun.jp

# 長頸鹿

為女生和素食主義者開發的泡麵



味道很清淡  
可隨意搭配

日本產

麵粉・豆漿・米粉

100%使用

## 小笠原製粉股份有限公司

種類



- ①長頸鹿拉麵 味噌味
- ②長頸鹿拉麵 醬油味
- ③長頸鹿拉麵 醬味  
(不使用任何食品添加劑)



- ④美女拉麵 蔬菜高湯味
- ⑤美女拉麵 番茄高湯味
- ⑥美女拉麵 湯咖哩味  
(不使用任何食品添加劑)

- ④
- ⑤
- ⑥

- 海豚拉麵 鹽味豚骨
- 水豚拉麵 香橙醬油味
- 企鵝拉麵 海鮮口味
- 海豹拉麵 芝麻醬油味

價格需要商量

訂貨

件數要商量，估計各種六百以上一萬以內，  
一共三千以上三萬以內的訂貨。

小笠原製粉股份有限公司



地址 〒447-0887  
愛知縣碧南市汐田町3丁目33番地  
電話號碼 0566-41-0480  
電子信箱 info@ogasawara-seifun.jp

## 介紹小笠原製粉股份有限公司



小笠原製粉股份有限公司是1907年創業，在愛知縣碧南市的公司。碧南市是農業繁盛的城市。小笠原製粉股份有限公司使用在本地栽培的小麥製造麵粉，也製成拉麵、烏龍麵等掛麵和江米條。其他的原料也盡量使用本地的，盡力支援本地生產者。

小笠原製粉股份有限公司的主力商品是“長頸鹿拉麵”。作為有長頸鹿圖畫的包裝，以完全使用日本原料的安心安全的拉麵而出名。長頸鹿拉麵50年來包裝和味道從來沒有改變，一直被深受喜愛。

## 長頸鹿拉麵的特色

1. 安心安全  
主原料 100% 是日本製。  
六種類的麵不使用任何食品添加劑。
2. 麵的口感  
長頸鹿拉麵的麵除了麵粉以外還使用米粉和豆漿。彈牙的口感是長頸鹿拉麵的特色。



3. 不使用動物性油  
長頸鹿拉麵的麵條是使用植物性油脂製作而成。
4. 味道可隨意搭配  
因為長頸鹿拉麵的味道很清淡，所以可以加調味改變成自己喜歡的口味，不會吃膩。長頸鹿拉麵系列至今已出售了70種。也有很多與其他企業合作的商品、具有話題性的商品相繼推出。

## 連素食主義者也可以食用！



長頸鹿拉麵醬油味、鹽味和味噌味除了魚介類以外，不使用動物性原料，所以素食主義者吃魚介類的話也可以食用。在健康意識高漲的現在，有很多使用肉內的泡麵，所以可以期待長頸鹿拉麵的注目越來越高。

## 女生也可以放心地吃！



泡麵是油炸的，所以有熱量很高、對皮膚不好的印象。但是美女拉麵是非油炸的目的加入膠原蛋白，可以向女生推薦。

## 實際來到日本的台灣留學生也吃了長頸鹿拉麵！

長頸鹿拉麵除了口味多還不添加化學添加劑。能填飽肚子外更不會危害健康，更特別的是居然還有推出適合女性吃的拉麵。一開始並不了解為何叫做女性拉麵，但聽過解釋後原來是因為麵本身為非油炸且添加了膠原蛋白的成分，吃了不僅熱量較低還對皮膚很好，真的是非常特別的拉麵。另外，當天在試吃會上吃的口味是咖喱湯頭，麵本身的口感很軟，湯頭味道也不會太鹹還帶有一點辣味，再加上起司與其他配菜一起吃非常美味。



## チームGiraffic World 英語版日本語訳

### [1ページ] 愛されるラーメン、小笠原製粉株式会社

**愛されるラーメン** キリンラーメンは地元・名古屋の人びとに50年以上愛されてきました。麺には豆乳、米粉、小麦粉が練りこまれており、アルデンテのような歯ごたえのある食感を楽しむことが出来ます。味は豆乳のおかげでさっぱりとしています。調理はカンタン、沸騰したお湯に麺を入れて粉末スープを加えるだけ。自宅で手軽にラーメンが楽しめます。

**健康に優しいラーメン** 主原料である小麦粉、米粉、豆乳は100%国内産です。キリンラーメンは自然のものにこだわっています。化学調味料、着色料、保存料は使っていません。子どもやお年寄りなど、健康にこだわる人も安心して食べることができます。

**みんなが楽しめるラーメン** また、キリンラーメンは動物性のもやアルコールを含みません。ハラールやベスクタリアンの人にもピッタリのラーメンです。

**レトロなパッケージ** キリンラーメンは、キリンの可愛いパッケージで売られています。1965年の発売当初から変わらないパッケージです。キリンラーメンの他にも様々な種類があります。

**'Kirin'とは？** 'Kirin'は日本語でキリンを意味します。しかし麺にキリンの肉が入っているわけではありません。キリンラーメンを製造する小笠原製粉株式会社は、自分たちのラーメンがキリンの首のように長い間愛されるように名づけました。

### [2ページ] キリンラーメンシリーズ

**キリンラーメン(醤油味)** 100%自然派 100%国内産\* 100%ハラール&ベスクタリアンにやさしい \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**キリンラーメン(味噌味)** 100%自然派 100%国内産\*100%ハラール&ベスクタリアンにやさしい \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**キリンラーメン(しお味)** 100%自然派 100%国内産\* 100%ハラール&ベスクタリアンにやさしい \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**ペンギンラーメン(シーフード味)** 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**カピバララーメン(ゆず風味醤油味)** 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**イルカラーメン(塩とんこつ味)** 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**アザラシラーメン(ごま醤油味)** 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**カレイラーメン(カレー味)** 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**チンアナゴラーメン(みそ味)** 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**べっぴんラーメン(トマトスープ味)** 「べっぴん」は日本語で「美人」を意味します。ノンフライでコラーゲン配合のこの麺は美容にこだわる人たちのために作りました。100%自然派 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**べっぴんラーメン(野菜スープ味)** 「べっぴん」は日本語で「美人」を意味します。ノンフライでコラーゲン配合のこの麺は美容にこだわる人たちのために作りました。100%自然派 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

**べっぴんラーメン(カレースープ味)** 「べっぴん」は日本語で「美人」を意味します。ノンフライでコラーゲン配合のこの麺は美容にこだわる人たちのために作りました。100%自然派 100%国内産\* \*主原料:小麦粉、米粉、豆乳

## チームGiraffic World ドイツ語版日本語訳

### [1ページ] インスタントラーメン - 家族のごちそう

ドイツで日本食ブームがきている近年… あなたは日本食が好きですか？あなたはラーメンが好きですか？「日本に来てラーメンを食べたい」、そして「そのラーメンをお土産としてドイツに持って帰りたい」と思っていますか？そこでおすすめしたいのが「キリンラーメン」です！ドイツでも一度は食べたことのある人も多くであろうインスタントラーメンです。この「キリンラーメン」って何だろう？おいしいの？と気になる方に紹介します！

**1. キリンラーメンとは？** キリンラーメンは愛知県で生まれたインスタントラーメンです。キリンラーメンは約50年の歴史があり、地元の人に愛されている人気商品です。しかし、地方の一商品ではなく、日本国中にも知られているラーメンなんです。その理由は、まずこのユニークなパッケージ！さらに、見た目だけでなく中身もすごいんです！

キリンラーメンの特徴は2つあります。

①麺に使われる小麦粉(小麦)・豆乳(豆)・米粉(米)はすべて国産100%！

豆乳が使われていることでまろやか、米粉が使われていることでもちもちの麺になっています！

②食品添加物(化学調味料・着色料・保存料)不使用！

ほかのほとんどのインスタントラーメンには食品添加物が多く使われており、体に悪い不健康なイメージがあると思いますが、キリンラーメンは違います！

**2. お土産にgood!!** 日本に来て何かドイツに持って帰りたい、お土産何にしようと考えているあなた！キリンラーメンをお土産としておすすめします！

(おすすめポイント)

① 気軽に持ち帰れる日本食 →ドイツに帰っても日本食を楽しむことができます！

② 軽い →荷物として邪魔になりません！少く壊れて大丈夫！

③ パッケージにインパクトあり、ラーメンと一目でわからないパッケージ →お土産としておもしろいので、家族や友達にぜひ！日本の「Kawaii 文化」を友達に広めてみよう！

④ お土産としては安い、一つ2ユーロ →いろんな味を買って、帰国後に家族や友達とラーメンパーティーをしてみてもいい？

## [2ページ]

### 3. どこで買えるの？

観光のついでに！

サンシャイン水族館 (<https://www.sunshinecity-global.com/en/>) ペンギン/シーフード味

京都水族館 (<http://www.kyoto-aquarium.com/en/index.html>) イルカ/塩とんこつ味、アザラシ/ごましょうゆ味、チンアナゴ/みそ味、カレイ/カレー味

帰国前に！

羽田空港ラーメン自動販売機(東京) エアポート/江戸前しょうゆ味、広島カーブ/ごましょうゆ味

場所:国内線第2旅客ターミナルビル2Fの出発ロビーのB・Cゲート付近

面白いお土産が他にも見つかる！

東急ハンズ ー多数味あり

ドン・キホーテ ー 家庭用品から雑貨までたくさんの商品を取り揃えている安売り店 ー多数味あり

ヴィレッジヴァンガード ー 書籍や文房具だけでなく、食料品などのさまざまな商品がたくさん置かれている雑貨店 ー多数味あり

このほかの購入場所は、Facebookでも情報を提供しています。各地で販売されているさまざまなキリンラーメンを購入して見ては!?

### 4. 食べ方 食べ方はとっても簡単！

1. お湯400mlを沸騰させ、めんを入れ2分間煮てください。

2. めんがほぐれましたら火を止め、スープを加えて混ぜ合わせ、器に移して出来上がりです。

3. お好みで、好きな食材をのせてお召上がりください。

シンプルなのでアレンジもしやすい！ねぎ、もやし、ハムなどをのせたり、あなたの好きな食材と一緒に食べてみるのも

good! ほかに・・・日本で有名な食べ物「焼きそば」に！お好みのスパイスを加えて食べると自分流のラーメンに！

5. **ロコミ**2018年1月19日(金)、ドイツ人を含む計8人の留学生とキリンラーメンの試食会を開催しました。6種類のラーメンから1つ好きな味を選び、作り、盛り付けるトッピングも各自で好きものを選び、オリジナルのラーメンを作ってもらいました。

(ドイツ人2人の感想)

・20代女性 「このラーメンはとてもおいしかったです。たくさんの種類があるのはとてもいいと思います。ドイツではすべてのインスタントラーメンに化学調味料が含まれているので、化学調味料が入っていないラーメンはとてもいいですね。みそ味が一番気に入りました。」

・20代男性 「特に気に入ったことは、様々なトッピングを好きなように盛り付けられることです。好きな調味料で味を付け足して、味を濃くしたり、辛くしたり、マイルドにしたりできます。マヨネーズやみそもおもしろいですね。(ラーメンの味の)多様性が特に気に入りました。」

このように、キリンラーメンはドイツ人にも好評でした。ですので、ぜひ一度キリンラーメンを食べてみてください！

## チームGiraffic Worldロシア語版日本語訳

### [1ページ]一風変わった日本土産を持って帰ろう！！

思い出に何を日本からもって帰ろう？

日本のおみやげと聞いたとき、何を思い浮かべますか。だるま、こけし、まねきねこ、着物、扇子など、おそらく多くの人がこれらのものを想像するでしょう。もちろん、全部素敵なおみやげ！！だけど、日本にはこれ以外にもたくさんの魅力的なおみやげがあります。今回は、意外な日本のおみやげとしてインスタントラーメンを紹介しします。インスタントラーメンは安くて、軽くて、小さいので持ち運びしやすい。そして何よりもおいしい！！ おまけに、家で簡単に日本のラーメンを作って、食べることができます。さあ、知人に、友達に、家族に日本の味をプレゼントしましょう。1958年、世界初のインスタントラーメンが日本で誕生しました。それ以来、日本のラーメンは進化し続けています。現在、1000種以上が日本で売られています。今回はその中から1つ「キリンラーメン」を紹介しします。

キリンラーメンっていったい何？

### [2ページ]

キリンラーメンは愛知県で生産され、発売以来50年間地元の人々に愛されるラーメンです。なんといってもまず目につくのは、インパクト大なパッケージ。なんで「キリン」なのかって？キリンは首が長くて、みんなに親しまれている動物。「末永く愛され、親しみやすい商品になってほしい」という願いが込められているんです。今ではテレビにもとりあげられて、愛知だけでなく日本で話題となり、人気となりました。どうしてキリンラーメンは多くの人に長く愛されるのでしょうか？

**豊富な種類** キリンラーメンにはたくさんの種類があります。主な味は3つ・・・しょうゆ(赤いキリン)、味噌(茶色いキリン)、塩(青いキリン)実はキリン以外にもカピバラ、アザラシ、ペンギンなどたくさんの可愛い仲間たちがいるよ。もちろん味も違うから、どれにしようか迷っちゃうね。

### [3ページ]

味は20種類以上！！あなたの好きなラーメンを見つけてね！

**安全性** 安全なインスタントラーメンっていったいなに？一般的にインスタントラーメンは健康に悪影響を及ぼしていると言われていて、なぜなら体に有害なものがたくさん含まれているから。でも、キリンラーメンには化学調味料、着色料、保存料が全く使われていません。さらに、ラーメンとしては珍しく、小麦粉以外に麺に豆乳や米が入っています。原料は全て日本産。大人だって子どもだって誰もが安心して食べられます。

**簡単、時短調理！**「簡単に、すぐ調理できる」これはインスタントラーメンの特徴の一つです。なべと450mlの水と火さえあれば、たった2分でキリンラーメンをつくれます。

**【基本のつくり方】**1. 450mlの水を沸騰させ、その中に麺を入れ、2分待ちます。 2. 麺が柔らかくなったらすぐ、火を止めて粉末スープを入れます。 3. 器に移したらできあがり！召し上がれ！

#### [4ページ]

とっても簡単！キリンラーメンにはスープと麺以外に具材は入っていません。好きな具材を加えてもよし。特別なものはいらない、家にある普通の具材で十分です。例えば、キャベツ、ニンジン、ゆで卵にハムなど。好きな具材を加えて自分のオリジナルラーメンを作ってみてね！（写真の説明：キリンラーメン味噌味×コーン、卵、ニンジン、のり、ほうれん草）

**ラーメンの飾りつけ** 日本では、「デコ弁」みたいに料理を可愛く飾り付けることが流行っています。「デコ弁」は「キャラ弁」のように美しく食材で飾られた弁当のこと。キリンラーメンも楽しく可愛くアレンジしてみてください。食材をデコる道具は「100均」というお店で売っています。100均は日本中どこにでもあつて、どの商品も108円で買えます。インスタントラーメン作りに役立つ道具も売ってますよ。100均でおみやげを探してみるのもおすすめ。

#### [5ページ]

(写真の説明：動物や花の型抜き。ニンジンとかに使ってね！)(写真の説明：桜型のりぱっちゃん。)

(写真の説明：レンジでラーメンが作れちゃう。お湯を沸かす必要もないからラクチン！)

**キリンラーメンはどこで買える？** 伊勢丹、羽田空港、ドン・キホーテなどスーパーや雑貨屋でも売られている可能性もあるから探してみてください。

#### [6ページ]

他の誰も知らない日本土産としてキリンラーメンをぜひプレゼントしよう！デコラーメン作りで盛り上がりよう！

**【会社情報】** 小笠原製粉 TEL 0566-41-0480 | FAX 0566-42-6969 | MAIL info@ogasawara-seifun.jp

HP <http://ogasawara-selfun.jp>

## チームGiraffic World中国語版日本語訳

### [表紙(1ページ)] キリン

女性とベジタリアン向けのインスタントラーメン あっさりしていてアレンジができる

日本製 小麦、大豆(豆乳)、米粉、100%使用 小笠原製粉株式会社

### [裏表紙(2ページ)]

**種類** ①キリンラーメン 醤油味、②キリンラーメン 塩味、③キリンラーメン 味噌味(化学調味料不使用)

④べっぴんラーメン 野菜スープ味、⑤べっぴんラーメン カレースープ味、⑥べっぴんラーメン トマトスープ味(化学調味料不使用)、イルカラーメン 塩とんこつ味、カピバララーメン ゆず風味醤油味、ペンギンラーメン シーフード味、アザラシラーメン 胡麻醤油味、値段は応相談

**注文** 個数は相談になりますが、各種類600個以上、1万個以内で、合計3000個以上3万個以内の注文を想定しています。

**小笠原製粉株式会社** 住所：〒447-0887 愛知県碧南市汐田町3丁目33番地 電話番号 0566-41-0480

メールアドレス info@ogasawara-seifun .jp

### [3ページ]

**小笠原製粉株式会社の紹介** 小笠原製粉株式会社は1907年創業の愛知県碧南市にある会社です。碧南市は農業が盛んな町です。小笠原製粉株式会社は地元で栽培された安全な小麦を使って小麦粉を作り、ラーメン、うどん、そうめんなどの乾麺やかりんとうを作っています。他の材料も出来るだけ地元のものを使用し、地元の生産者の応援にも力を入れています。小笠原製粉株式会社の主力商品はキリンラーメンです。名前通りキリンの絵のパッケージで広く知られています。また、すべて日本の材料を使った安心安全なラーメンとして消費者にも認識されています。パッケージや味は変えず、50年間お客様に愛されています。

### キリンラーメンの特徴

1. **安心安全** 主原材料である麺は全て日本産100%です。6種類のみは化学調味料は一切使われていません。
2. **麺の食感** キリンラーメンの麺は小麦以外にも米粉や豆乳が使われており、モチモチとした食感が特徴です。
3. **動物性油不使用** キリンラーメンの麺は植物性の油を使って揚げています。
4. **アレンジができる** キリンラーメンの味はあっさりとした味なので、アレンジができ、飽きずに食べれます。キリンラーメンシリーズはこれまで70種類発売しています。他企業とのコラボ商品も多く、話題性の高い商品を次々に発売しています。

### [4ページ]

**ベジタリアンの人でも食べられる！?** キリンラーメン醤油味、塩味、味噌味は魚介類以外の動物性の原料が使われていません。なので、魚介類を食べることができるベジタリアンなら、食べられます。健康志向が高まる中、肉が使われているインスタントラーメンが多いので、キリンラーメンの注目が高まると期待できます。

**女性でも安心して食べられる！** インスタントラーメンは油で揚げているため、カロリーが高く、肌に良くないイメージがあると思います。しかし、べっぴんラーメンはノンフライ麺で、コラーゲンが入っているため、女性にもおすすめです。

**実際に日本に来ている台湾の留学生に食べてもらいました！** キリンラーメンはスープ以外にも化学調味料が使われていません。お腹いっぱい食べても健康に悪影響がなく、さらに女性向けのラーメンがあります。初めはどうしてべっぴんラーメンと呼ぶのか分かりませんでした。説明を聞いて麺自体がノンフライで、コラーゲンが入っているから、カロリーが低いだけではなく、肌にもよく、本当に特殊なラーメンだと思いました。試食会ではカレースープ味を食べました。麺自体は食感が柔らかく、スープの味も塩辛くなかった。ラー油やチーズ、野菜も入れて食べたとしてもおいしかったです。

# チーム WACCA

株式会社 Coarse Stars



英米学科

ヨーロッパ学科フランス語圏専攻

ヨーロッパ学科フランス語圏専攻

ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻

ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻

ヨーロッパ学科ドイツ語圏専攻

三浦希実

尾関萌衣

花井万里奈

青山智颯

永島衣里

長谷川綾香

[広報成果物]

日本語・英語・フランス語

カナダフランス語・スペイン語・ドイツ語

## “わ” がつなぐ大切な人との “わ”

「ドーナツをお歳暮に」という新しい概念



日ごろの感謝を込めて、大切な人に気持ちを伝えるお歳暮。せっかくだと贈るのなら、特別な時間を彩る、特別なものを選びたいですね。

毎年定番は、いいものなんだけど、ちょっとマンネリ化しているなど感じてませんか。でも、何がいいのかわからない、いいものが見つからない...

そんなあなたにおしゃれなおいしい名品、ZARAMEのドーナツギフトをお歳暮に送ってみませんか。

### ✓ My favorite for my special

**大好き**を大切な人におすそわけ

大好きな人に喜んでもらえるよう、おいしくて、ちょっとスペシャルなものを贈りたい。

そんなあなたに、ZARAMEのドーナツはいかがでしょうか。

地元愛知県岡崎市の食材を使い、手作りの味を守り続けています。

遠くのあの人に、初めてのおいしさを。きつと、大切な人に“ささやかな幸せ (happiness)” を届けることができます。それってとっても素敵なことだと思いませんか。



CREATIVITY AND CONSISTENT INGREDIENTS

### ✓ Doughnuts loved by everybody

みんなに**愛される**ドーナツを

小さなお子さんから大人まで、幅広く愛されるスイーツとして長い間愛されてきたドーナツ。みんなに喜んでもらえるものを贈りたいのなら、ドーナツはきつとベストな選択肢のひとつになるでしょう。

### ✓ Doughnuts gifts as a new choice

マンネリ化したお歳暮に、ドーナツという**新しい選択肢**

「今年もこれでいいか」って、お歳暮を選んでいませんか。

一度、あなたもZARAMEのドーナツで大切な人との時間をすごしてみてください。きつと、だれか大切な人の顔を思い出すことでしょう。



**Zarame**  
Proud Quality  
EST. 2002

**ZARAME**

<http://www.zarame.co.jp/index2.html>



## About Okazaki

Okazaki is known as the birth place of Ieyasu Tokugawa, one of the most important figures in Japanese history. In 1603, Tokugawa founded the Tokugawa Shogunate. This was to become the last and longest feudal government in Japan. Okazaki is also famous for its miso (fermented soy bean paste). Miso is an important ingredient in Japan's traditional miso soup, and in many other Japanese dishes. Okazaki is also home to a range of other delicious foods. How about experiencing the history and gourmet delights that Okazaki has to offer?

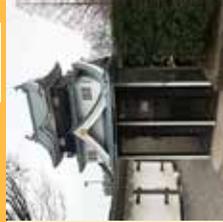


Access <https://travel.okazaki-kanko.jp/en/> for more information about Okazaki and its historical sightseeing spots.



## Phone Booth

These phone boxes in Okazaki Park share a roof shaped like the castle. How about taking a picture calling your friends from the "castle"?



## Okazaki Park

### Samurai Experience



More than 400 years after his death, Tokugawa has come back to life! *Aoi Bushotal* assumes the roles of samurai (including Tokugawa) and re-enact historical scenes. On weekdays, you can talk and take pictures with *Bushtai* members as they walk around Okazaki Park. Every weekend they give dynamic dance performances accompanied by original songs.

### Mikawa Bushi Museum



This museum offers you a rare opportunity to try on samurai armor, and you can learn some Okazaki samurai history at the same time.



## Sacred Bridge

The Sacred Bridge is a must see in the park, with the beautiful contrast of red and green leaves. It is lit-up at night. You can see Okazaki Castle over the bridge.



## Other Tokugawa Hotspots

### Oto River

In spring and summer, you can ride on a boat (reservation required). Running alongside the river is Takechiyo-street, named after Tokugawa's childhood name, which he later changed to Ieyasu.



### Tatsuki Shrine

This shrine takes its name from the legend that a dragon landed here when Tokugawa was born. It is popular as a power spot among Okazaki people. You can see a wooden dragon sculpture on the ceiling inside.

### 龍城神社



### Daiju Temple

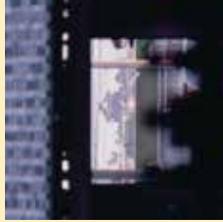
This temple houses fifteen funerary tablets of Tokugawa Shoguns. They are unusual because each is created to match the actual height of the man it memorializes. See just how short Japanese people were in the past.

### 大樹寺



### Vista Line

The view called Vista Line has been protected since 1641 by order of Tokugawa's grandson Iemitsu. Here you can see Okazaki Castle through the gates of Daiju-temple.



## Soul of Okazaki: Miso Brewing



Hatcho miso is a type of red miso that is saltier than regular miso varieties. It is said that Tokugawa lived long because he ate it frequently. Kakukyu is the largest miso factory in Okazaki. It has been in operation since 1645. You can join a tour and see how miso is made with tons of stones and huge barrels.

### Modern Miso Cuisine

Miso is used not only in soup, but also in various other dishes today. You can try them in the food court, *Hatcho Mura*, located next to the factory. Currently it consists of the two food stalls listed below;



#### ▶ Q to Café

**Miso-Ice Sweet Redbean Burger**  
This cafe serves a tasty and unique burger that combines a miso ice cream, whipped cream, and sweet redbeans.



#### ▶ Ganso Teppanyaki Curry Curry Hot Plate with Egg

Here miso is used together with local Okazaki Ohan chicken egg to create a rich tasting curry dish.

▶Kakukyu Hatcho Miso  
69 Oukan-dori Aza Hatcho-cho Okazaki, Aichi  
<http://www.kakukyu.jp/global/english.asp> or →



## Sweets Loved by Local People

Sweets at tea houses have been popular through history in Japan. In Okazaki, you can experience both traditional sweets and modern sweets.

### Awayuki

Originally, “awayuki” was a tofu in Awayuki teahouse, but it lost popularity as time passed. The owner of Bizenya, a local confectionery store founded in 1782, reinvented it as a sweet 150 years ago. Bizenya’s awayuki is a meringue-like sweet set with agar. Today it is still loved by local people as the representative confectionery of Mikawa area, the east part of Aichi. It’s popular as a souvenir from Okazaki too.

▶Bizenya (main store)

2-17 Tenma-dori Okazaki, Aichi  
TEL 0564-22-0234  
8:30~21:00 seven days a week

SCAN THE CODE TO  
ACCESS THE MAP! →



### Zarame Donuts

With the passing of time, cafes have become popular gathering places. Zarame is one of the most famous cafes loved by local people in Okazaki today. Following the concept “One Hand Food,” Zarame serves various meals especially famous for delicious donuts. Zarame also serves some unique donuts that incorporate the

flavors of more traditional Japanese sweets: kinako (sweet soybean), matcha, and sweet redbean butter.

All Zarame’s food is additive-free and handmade with some local ingredients from Okazaki selected by the owner. Visit in the morning to eat fresh donuts.

▶Zarame Okazaki

6-19 Nakata-cho Okazaki, Aichi  
TEL 0564-52-8222  
9:00~24:00



WANT MORE INFO ABOUT ZARAME?  
<http://zarame.co.jp/> OR SCAN THE CODE! →

# Okazaki

A town of historical and contemporary sights



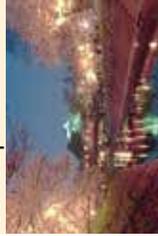
### Eventos recomendados de cada estación

#### Fiesta de los cerezos

Los cerezos de Okazaki son uno de los sitios más bonitos de Japón. Vamos a verlos en barco tradicional. La combinación entre los cerezos y el castillo es estupendo.



Merece la pena ver los cerezos iluminados por la noche. Os recomiendo que probéis los puestos de comida.



#### Fiesta de fuegos artificiales

Tiene su origen en una fiesta de la era Edo. Sólo Okazaki se permite lanzar los cohetes desde el barco. Ver los fuegos artificiales sentándose cerca del río es impresionante.



#### Hojas coloradas en otoño

En Noviembre y Diciembre, las hojas coloradas están en su mayor esplendor. El contraste entre el castillo y las hojas son maravilloso.



#### La iluminación de leyasu

En invierno, el castillo se ilumina y se vuelve muy bonito. Te transporta a un mundo fantástico.

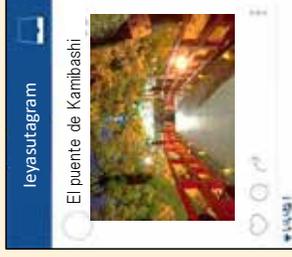


# Los secretos de Okazaki



Una ciudad que mezcla tradición y modernidad

### Fotos recomendadas



Puedes sacar fotos con leyasu y Takechiyo, nombre juvenil de leyasu con el castillo de fondo.

El contraste entre el puente bermejo y los árboles es genial. Se pueden sacar fotos muy japonesas.

### ¿Dónde está Okazaki?

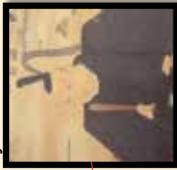


- Tren : Nagoya→Okazaki 30 minutos
- Coche : Nagoya→Okazaki 60 minutos

### El castillo de Okazaki (岡崎城)



Es un símbolo de Okazaki y es famoso por el shogun Ieyasu Tokugawa. Una vez fue destruido, pero luego se reconstruyó en 1959.



Yo nací en 1542 en Okazaki. Aquí hay un pozo que usaba y También hay un montículo donde está enterado mi cordón umbilical.



Pozo Montículo Más información



Ieyasu (ahora)

### Mansión de Samurai



Hay mucha información y adivinanza sobre Samurai de Okazaki. Puedes probarse una armadura de Samurai gratis.

### Santuario de Tatsuki (龍城神社)

Es un santuario donde está al lado del castillo. Tatsu (龍) es dragón y Ki (城) es castillo en japonés. A una legenda que apareció un dragón dorado encima del castillo cuando nació Ieyasu le pusieron el nombre "Tatsuki".



### El baile de Ieyasu



Ieyasu y sus vasallos viajan al tiempo hasta el presente y bailan. ¡Vamos a bailar juntos!  
★ La armadura es de papel

### Cafetería tradicional

#### Bizenya (備前屋)

Bizenya es una tienda de dulces japoneses de Okazaki y se inauguró en 1782. Se venden dulces relacionados con Okazaki. Antes era una cafetería y la gente solía pedir Awayuki-Tôfu (queso de soja), pero ahora ya no hay. Por lo tanto, se hace un dulce Awayuki para conservarlo.



Más información



Awayuki

#### Kisho-An (葵松庵)

Aquí también es una cafetería tradicional y está en el parque de Okazaki. Puedes tomar dulces japoneses y té verde en polvo viendo el paisaje muy bonito. Además se puede hacer la ceremonia del té.



#### Cafetería moderna

El ZARAME es uno de las cafeterías más famosas en Okazaki y es querida por la gente de Okazaki. La especialidad de la cafetería es los donuts. El sabor té verde con macha, Kinako y Anko son los más ricos.



Más información



Además podéis probar el famoso "Morning" de Nagoya (tostada gratis con la bebida)

### La historia de Hacho Miso (八丁味噌)

El 8 cho Miso es un tipo de la pasta de soja nacida a 870m del castillo. Como 1 cho es casi 100 m, a esa pasta de soja le pusieron el nombre de Hacho Miso. Sus únicos ingredientes son: soja y sal. Luego se echan en el cubo, se ponen las piedras pesadas y se espera hasta que madure. Ieyasu comía Hacho Miso.

★ La gente que come sopa de miso todos los días no suele tener cáncer de estómago.



Más información



### La visita al almacén de Hacho Miso

En Okazaki, hay un lugar donde se explica la manera de hacer Hacho Miso: Kakukyū. Allí se conservan documentos, instrumentos y ropas antiguos. Los muñecos explican cómo se hace Hacho Miso claramente. Además aquí es registrado como patrimonio cultural en 1996.

#### Hacho Miso moderno

Hoy en día, la manera de comer Miso va cambiando poco a poco. Ahora hay muchos platos de Miso que se hacen a nuestro gusto.

→ Al curry se le añade Hacho Miso para que sepa mejor. La armonía entre el huevo y curry es estupenda.



← Es un tipo de hamburguesa, la cual está compuesta de helado de Miso y pasta de judías cocidas y azucaradas.

# SI ON DÉGUSTAIT UN BEIGNET DANS CE CAFÉ?

Découvrez les endroits incontournables d'Aichi entre amis!



Voici le café de Nisshin.

permettre de faire une pause gourmande à l'endroit de votre choix. Tout autour du Nisshin se trouvent plusieurs universités fréquentées par des étudiants français comme le NUF5, Kendai etc., ce qui fait de cette ville un lieu idéal pour se retrouver. Près du café de Kakuôzan, vous pouvez visiter un temple bouddhique très connu. Que diriez-vous d'y aller avec nous ?



## Pour plus d'infos :

Le site officiel <http://Zaramé.co.jp/store/nisshin/index.html>

Localisez les cafés en un clin d'œil sur le site de Zaramé, grâce à la fonction google map.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous les poser.



## Les beignets de chez Zaramé

Chez Zaramé les beignets sont confectionnés à la main avec passion et ce, au quotidien depuis le premier jour. On peut y déguster des beignets moelleux, artisanaux au goût vraiment généreux.

Laissez-nous vous présenter quelques-unes des nombreuses variétés de leurs succulents beignets :



Un beignet typique d'Aichi au beurre frais et à la pâte de haricots sucrés :

Mei



Red Velvet

Ce beignet, on plus de son goût fruité a vraiment l'air délicieux sur la photo !



Marina

Un espace confortable, idéal pour bavarder, discuter, et se détendre...

Zaramé est un endroit calme et spacieux. Toute l'attention à été portée à l'espace. Allons-y donc ensemble, et retrouvons-nous autour d'un café ou d'un délicieux beignet ! Si vous êtes intéressés, nous déciderons les sorties via notre groupe facebook. Rejoignez-nous vite !



フランス語版

Facebookコミュニティに関する広報ポスター



**Rejoignez notre  
groupe franco-  
japonais à Aichi.**

Vous voulez faire connaissance avec d'autres Français qui habitent à Aichi? Voici une excellente occasion de se rencontrer et d'échanger des infos hors du cadre universitaire.

Nous avons créé un petit groupe sur Facebook destiné aux étudiants français. Bien sûr, les étudiants japonais sont aussi les bienvenus !

N'hésitez pas à rejoindre notre groupe !

Ce code QR vous permet de trouver notre groupe instantanément au moyen de votre smartphone !



L'équipe WACCA  
(Étudiantes de l'université préfectorale d'Aichi)



# Si on s'amusait Otakuthon avec des beignets de ZARAME?

## Qu'est-ce que ZARAME?

Ça signifie *sucre cristallisé* en japonais (et ça se prononce *zaramé*) et c'est aussi le nom d'un café qui se situe à la ville d'Okazaki dans la province d'Aichi. Se trouvant dans une région calme, ce magasin ressemblant à une maison chaleureuse en bois, nous sert toujours d'espace confortable avec de la musique agréable.



Il y a différents plats comme les hamburgers, les cafés et les scones, mais les spécialités, ce sont les beignets faits à la main tous les matins avec des ingrédients frais et récoltés dans la région. En plus, ils ne contiennent pas d'additifs donc enfants comme adultes, on peut les goûter sans soucis des effets des produits chimiques sur la santé. Ces beignets très grands et originaux vous rend sûrement contents!

Daisaku Takada, le chef de ZARAME qui est né à Okazaki, n'hésite pas à essayer de nouveaux défis pour promouvoir la ville: il ouvre des magasins éphémères aux 4 coins du Japon et même lors de festival de musique. En plus, il fait des collaborations avec des équipes professionnelles de sports et une marque de vêtement, etc. Il s'embarque dans différents entreprises et cette fois-ci, il réflaichi positivement à ouvrir son magasin à l'étranger pour la 1er fois.



## Les objectifs de ZARAME

- Offrir aux gens des beignets de ZARAME à Otakuthon et fêter cet événement ensemble.
- Transmettre aux participants d'événement les charmes de la ville d'Okazaki.
- Faire de la promotion pour tenter les Montréalais de visiter Aichi.
- Emprunter une place pour mettre le magasin éphémère dans le Palais des congrès de Montreal.

## Des beignets à la japonaise

### Kinako

C'est un beignet basique saupoudré plein de kinako qui est de la farine de soja sucrée. Il est surtout populaire pour la douceur de sa pâte et la saveur élégante du kinako qui se répand dans la bouche.

### An Beurre

Dans un pain frit, il y a du beurre frais et de la pâte sucrée d'haricots rouges qui s'appelle Anko. Ce beignet est fait selon le modèle d'ogura toast, une spécialité d'Aichi. Chaque jour, beaucoup de clients viennent acheter.



## Voici les autres beignets de ZARAME des goûts familiers aussi au Québec



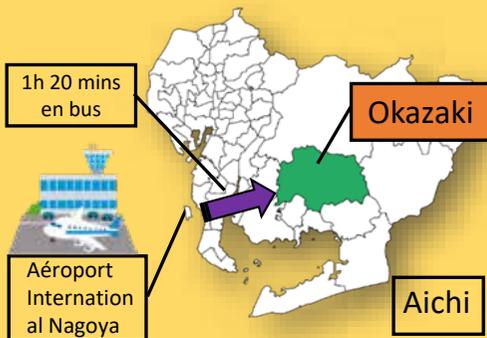
## À propos de la ville d'Okazaki



Okazaki est une ville qui se trouve au centre de la province d'Aichi et c'est la région où d'anciennes histoires et de belle nature coexistent. Surtout, il est connu pour qu'un grand shogun Tokugawa Ieyasu est né et passait son enfance. Il reste donc beaucoup de bâtiments et cultures sur lui. Aujourd'hui, les habitants vivent à Okazaki étant fiers des histoires, des paysages et cultures de la ville.

### Le château d'Okazaki

### Chemin jusqu'à la ville



**Tokugawa Ieyasu:**  
1542-1616



**Hatcho Miso**



Tokugawa Ieyasu: Il naît à Okazaki et y passe son enfance. Après vivre ailleurs comme otage, il agrandi ses terres et unifie le Japon. Ensuite, il met son shogounat à Edo à l'âge de 60 ans. Son régime dure pendant plus de 200 ans même après sa mort. Il est prudent, intelligent et patient et comme il est un otaku sur la santé, il fait bien attention à ce qu'il mange. Ces jours-ci, on le connaît surtout dans les subcultures japonaises comme Basara et Nobunaga Concerto, etc.

Okazaki a des terrains si fertiles qu'il est connu pour qu'on peut y produire de bonnes nourritures: l'huile de colza et les produits en soja comme Hatcho miso, etc.

### Okazaemon

C'est la mascotte officielle d'Okazaki. Sa tête signifie Oka «岡» en Kanji et «崎» sur son torse se prononce Zaki, il représente donc le nom de la ville. Il promeut la ville à la télévision ou dans des événements. Nous l'aimons bien parce qu'il est mignon et un peu bizarre!



Pour en savoir plus :  
**Okazaki Navi ver.anglais**  
<https://travel.okazaki-kanko.jp/en/>

### Seulement à ZARAME! Les beignets des logos

ZARAME possède non seulement une technique de décoration des beignets, mais aussi celle de production des papiers d'emballage originaux. Si on faisait ensemble de jolies beignets pour Otakuthon? Amusons-nous cet événement avec des donuts très uniques!



### Notre équipe: WACCA

Nous sommes un groupe constitué en étudiantes de la faculté de langue étrangère à l'Université d'Aichi Préfectoral et nous planifions des promotions et des projets de ZARAME avec son président. Je suis un membre d'équipe et j'ai écrit cet article pour vous, les organisateurs d'Otakuthon afin de vous transmettre les charmes de ZARAME et celles d'Okazaki. J'espère que ça vous intéresse et l'ouverture de café ZARAME réalisera à Montréal.

### COARSESTARS S.A

### Information de magasin

Depuis le 1 octobre 2010 Café ZARAME: depuis juillet 2006

P.D.G.: Daisaku Takada Adresse: 6-19 Nakadacho, Okazaki, Aichi, Japon

HP : <http://zarame.co.jp/information/>

En train de créer un article en anglais 3 magasins en Aichi : à Okazaki, Kakuzan, Takenoyama et Nagoya

**Die Stadt Okazaki** liegt im Zentrum der Präfektur Aichi in der Mitte Japans. Sie ist dafür bekannt, dass Tokugawa Iyemasa, der in der Edo-Zeit Japan vereinigend hat, in dort geboren wurde.



Die Edo-Zeit ging von 1603 bis 1868. Tokugawa Iyemasa wird heute im Mikko-Festivals als Shinto-Schrein in der Präfektur Tochigi verehrt. Die Stadt ist zwar modernisiert, aber trotzdem mit Natur, z.B. Bergen und Flüssen, gesegnet. Es gibt auch viele historische Gebäude. Außerdem werden einige japanische traditionelle handgemachte Lebensmittel hergestellt und die Traditionen am Leben gehalten. In der lebendigen Stadt Okazaki sind sowohl das „früher“ als auch das „heute“ wichtig.

**Frühling in Okazaki**

Jedes Jahr im April findet das Sakura-Fest im Okazaki-Park statt. Hier gibt es ca. 800 Kirschbäume und sie werden am Abend beleuchtet. Im Park gibt es auch viele Imbiss-Stände. Am Samstag und Sonntag während des Festes kann man die Herstellung traditioneller handgemachter Arbeiten beobachten und erleben.

Möchten Sie diese Gelegenheit einmal mit eigenen Augen sehen?



Im Okazaki Park  
wird das Sakura-Fest  
gefeiert.

**Was ist „Haccho miso“? 八丁味噌**

Miso, das man auch den „Steinblock Nagoya“ nennt, ist dafür bekannt, dass es mit 14 und einem kräftigen Geschmack hat. Man sagt, dass Tokugawa Iyemasa (Einget. Iyemasa), weil er oft Miso als Haccho Miso wird nur in zwei Fabriken in Japan hergestellt und beide liegen in Okazaki. Sie heißen „Maruyoshi“ und „Kakuyari“. Man kann sie kostenlos besichtigen. Und es gibt 7 Läden in der Stadt, in der man Miso-Kannen essen kann.



Haccho Miso



Miso Lager

**Matsui honwaruzoku koubou 松井本和菓舗工房**

Waruzoku (war-japanisch, waruzoku=Kerzen) ist eine japanische Kerze, die zu 100% aus japanischem Lack besteht. Ein Merkmal ist, dass sie wie ein Baumkuchen aussieht, wenn man sie von oben sieht. Es gibt auch „J. waruzoku“ (J-Baum), die man als Dekoration benutzt. Die Kerzen, die in Okazaki hergestellt werden, haben eine hohe Qualität, sodass sie auch beim GT-Gipfel in Karlsruhe verwendet wurden. In Okazaki kann man die Kerzenwerkstätten besichtigen und das Bemalen selbst auch einmal ausprobieren.



**ZAPAME**

Dies ist ein Donut-Laden aus Okazaki. Die Donuts bestehen aus kaltem Eisen und Öl und werden jeden Tag handgemacht. Hier verkauft man auch Hamburger und Bier und man kann sich in diesem angenehmen Café gut entspannen. Außerdem kann man Kreativitätskurse (Sujimashi) Donuts, also eine Mischung aus japanisch und westlich, essen.



Okazaki-Donut-Laden und hier: kalte Apfelsaft Party (Donut Party)

**Sakekeller in Okazaki**

(Sake=japanischer Alkohol) Es gibt zwei Sake-Fabriken und sie heißen „Shobata Shuzenjo“ und „Marubishi Sake“.

Beide verkaufen viel Sake und bei Marubishi gibt es sogar einen Sake, der „Tokugawa Iyemasa“ heißt. Im Herbst bzw. Winter gibt es ein Sake-Fest, bei dem man viele Sakes ausprobieren und die lokale Küche genießen kann.



### Sommer in Okazaki

Wenn man diese Worte hört, stellt man sich Feuerwerk vor. In der Edo Zeit war es nur erlaubt, dass man Schwarzpulver für das Heer benutzt. Und man durfte es nur in Okazaki herstellen. Aber weil Tokugawa Ieyasu zum ersten Mal auch die Anwendung für

Vergnügung erlaubt hatte, wurde Feuerwerk in Japan auch beliebt. Jedes Jahr im August findet ein großes Feuerwerk im Park statt, weshalb viele Leute Okazaki besuchen.



### Herbst in Okazaki

Im Jazzmuseum von Okazaki gibt es ca. 12 tausende Jazz Schallplatte, deswegen nennt man die Stadt „Jazz-Stadt Okazaki“. Im Herbst

findet das „JAZZ-STREET“ Fest statt, auf dem man sich zwei Tage lang überall in der Stadt Jazz-Musik anhören kann.



### Winter in Okazaki

Im Okazaki-Park wird das Schloss Okazaki beleuchtet. Das heißt „Ieyasukou illumination“ und begeistert viele Leute durch ca. 150.000 LEDs.



### BAHNVERBINDUNGEN

1: von Nagoya Hbf bis Okazaki Bahnhof mit der Tokaido-Hauptlinie  
Dauer der Fahrt:  
Ca. 30 Minuten

2: von Nagoya Hbf bis Higashi-Okazaki Bahnhof mit der Nagoya-Eisenbahnlinie (Mietzeu-Linie)  
Dauer der Fahrt:  
Ca. 30 Minuten



岡崎おでかけナビ (Informationen zu Tourismus)

<https://okazaki.kaniko.jp/en> (englische Seite)

城下町わざ工房 たくみ庵 (Takumi-An, die Herstellung traditioneller kunstgewerblicher Arbeiten)

[https://www.facebook.com/okazakikakuminoka/?hc\\_ref=ART19op0y7mHqMlLoas6edIX3iyLza7zC-PyWVnizWEAYZwumMXX0JKX-jhXkDD1s](https://www.facebook.com/okazakikakuminoka/?hc_ref=ART19op0y7mHqMlLoas6edIX3iyLza7zC-PyWVnizWEAYZwumMXX0JKX-jhXkDD1s) (Facebook)

株式会社 カクキュー八丁味噌 (Kakukyu Hachio Miso Kakukyu)

<http://www.kakukyu.jp/global/english.asp> (englische Seite)

株式会社 まるや八丁味噌 (Maruya Hachio Miso Maruya)

<http://www.8miso.co.jp/english.html> (englische Seite)

松井本和製燗工房 (Warosoku)  
<http://www.aichi-brand.jp/corporate/type/chemical/matsui-candle-e.html> (englische Seite)

ZARAME (Donuts-Laden)

<http://www.aichi-brand.jp/corporate/type/chemical/matsui-candle-z.html> (japanische Seite)

丸石醸造 (japanisches Sake Maruishi)

<http://www.014.co.jp/> (japanische Seite)

柴田酒造場 (japanisches Sake Shibata)

<http://www.kounotsukasa.co.jp/> (japanische Seite)

# 岡崎 OKAZAKI

Die Stadt, wo „früher“ und „heute“ koexistieren

## チームWACCA英語版 日本語記

### [1ページ・左] 岡崎について

岡崎は、日本史において最も重要な人物の一人である、徳川家康の出身地として知られています。1603年、家康は徳川幕府を開きました。これは、日本において最後かつ最長の武家政治となりました。

岡崎は味噌(大豆を発酵させたもの)でも有名です。味噌は日本の伝統料理である味噌汁を作る上で大切な材料で、他にも多くの日本料理に使われています。岡崎はおいしい食べ物の宝庫なのです。歴史と食の喜びの街・岡崎をぜひ体験してみませんか。

**どこにある？** 岡崎は、場所的にも歴史的にも日本の心臓部にあたります。愛知県の中心に位置し、また愛知も日本の中心に位置しており、日本の歴史において重要な出来事が多く起きた場所です。

岡崎と岡崎の観光地についてより詳しく知るためにはサイトにアクセス。

**☆イエスタグラム「電話ボックス」** 岡崎公園の電話ボックスはお城の形をしています。「お城」から友達に電話をかけている写真を撮ってみてはいかがですか。

### [1ページ・中央] 岡崎公園

**侍体験** 死後400年の時を超えて家康が帰ってきました！ 葵武将隊は侍となって歴史的場面を再現します。平日は岡崎公園内を歩く武将隊メンバーとお話したり写真を撮ったりすることが出来ます。また、週末はオリジナル曲に合わせたダイナミックな演武を見ることが出来ます。

**三河武士の館** 当記念館は甲冑を着ることが出来る貴重な機会を提供しており、同時に岡崎武士の歴史を知ることが出来ます。

**☆イエスタグラム「神橋」** 赤の橋と緑の木々の美しいコントラストは必見です。夜にはライトアップされ、橋の向こう側には岡崎城が見えます。

### [1ページ・右] 他の徳川ゆかりの地

**乙川** 春と秋には船に乗ることが出来ます(要予約)。川沿いの道は竹千代通りと呼ばれ、家康の幼名に由来しています。

**龍城神社** この神社の名前は、家康が誕生した時にこの地に竜が舞い降りたという伝説から来ています。岡崎の人々の間でパワースポットとして人気です。天井には木彫りの竜が施してあります。

**大樹寺** この寺には徳川十五代将軍の位牌が置かれています。それらは普通の位牌と違って各将軍の身長に合わせて作られています。昔の日本人がどのくらい小さかったか見てみてください。

**☆イエスタグラム「ビスタライン」** ビスタラインと呼ばれるこの眺めは、家康の孫家光の命により1641年から守られてきました。大樹寺の門を通して岡崎城を眺めることができます。

### [2ページ・左] 岡崎の魂: 味噌醸造

八丁味噌は赤みそで通常の味噌よりもしょっぱいのが特徴です。家康が長生きしたのは、彼が良く八丁味噌を食べていたからだと言われています。カクキューは岡崎最大の味噌工房です。1645年に創業しました。ここではツアーに参加して、味噌が大量の石と巨大な樽を使ってどのように作られているのかを見学できます。

**現代の味噌料理** 今日、味噌は味噌汁だけでなく様々な料理に使われています。工房に隣接する八丁村で食べてみる事が出来ます。現在八丁村には二つのお店があります。

**Q to Café 「味噌アイス小倉バーガー」** 味噌アイス、ホイップクリーム、小倉を合わせたおいしくてユニークなバーガー。

**元祖鉄板焼きカレー 「岡崎おうはん焼きカレー(卵付き)」** 味噌と地鶏岡崎おうはんの卵を使用した濃厚な味のカレー。

**カクキュー八丁味噌** 愛知県岡崎市八帖町字往還通69番地 URLまたはQRコード

### [2ページ・中央] 地元民に愛されるスイーツ

お茶屋のスイーツは日本の歴史において人気を集めてきました。岡崎では、伝統的なスイーツとモダンなスイーツを両方楽しむことができます。

**あわ雪** もともと、「あわ雪」というのは淡雪茶屋で提供されていた豆腐でしたが、それも時代の流れとともに人気を失っていきました。1782年に創業した地元の菓子屋・備前屋の主人は、今から150年前にあわ雪をスイーツとして復活させました。備前屋のあわ雪は卵白に砂糖を加え固めたものです。あわ雪は、三河を代表するお菓子として今日もなお地元の人々に愛されています。また、岡崎のお土産としても人気です。

備前屋(本店) 愛知県岡崎市伝馬通2-17 電話番号0564-22-0234、営業時間 8:30~21:00 年中無休

コードをスキャンしてGoogleマップへ！

**ザラメドーナツ** 時は流れ、カフェが人々の憩いの場として人気になりました。ザラメは地元民が愛する岡崎で最も有名なカフェの一つです。「ワンハンドフード」というコンセプトの下、ザラメはハンバーガーやサンドイッチ、ホットドッグといった様々な料理を提供しています。中でも、ザラメはおいしいドーナツで有名です。また、ザラメは日本の伝統的なお菓子の味と組み合わせたドーナツも提供しており、きなこ、抹茶、あんバターなどがあります。ザラメのすべてのメニューは無添加で、オーナーが選んだ岡崎の材料を使った手作りでできています。できたてのドーナツを食べられる朝の来店がお勧めです。

ザラメオカザキ 愛知県岡崎市中田町6-19 電話番号0564-52-8222、営業時間 9:00~24:00

ザラメについてもっと詳しく知るために URLまたはQRコードをスキャン！

### [2ページ・右] リーフレット表紙

岡崎 歴史と現代が出会う街

## チームWACCAスペイン語版 日本語訳

### [1ページ・左] 季節ごとのおすすめイベント

春の桜まつり 岡崎城の桜は、日本の桜の名所のひとつです。舟に乗って優雅にお花見を楽しみましょう！桜とお城のコンビは最高です。[枠内]夜のライトアップも必見！屋台もたくさん出ているので、ぜひ食べ歩きしてみてください！  
花火大会 江戸時代の祭礼が起源のお祭り。船の上から花火を上げるのは日本で岡崎だけです。河川敷に座ってみる花火は迫力満点！

秋の紅葉 11月と12月は紅葉が見ごろ。城と紅葉のコントラストは素晴らしい

イエヤスコウイルミネーション 岡崎城のライトアップとイルミネーションの光のコラボは必見！幻想的な世界へあなたを誘います。

### [1ページ・中央] タイトル

岡崎の秘密～歴史と現代の混ざり合った町～

### [1ページ・右]

インスタグラム左(イエヤスタグラム) 岡崎城をバックに、家康と竹千代と記念撮影できます。

インスタグラム右(イエヤスタグラム) 神橋の朱色が美しく映え、噴水の水辺は訪れた人の憩いの場所。正面に岡崎城を臨む絶好の撮影スポット！

### [2ページ・左]

岡崎城 岡崎市のシンボル！徳川家康が生まれた城として有名。一度取り壊されるが見事復興を遂げました。

[家康の吹き出し] 私は1542年にここ岡崎で生まれました。岡崎公園には私が使っていた井戸やへその緒が埋められた塚があるのじゃ。

三河武士の館 岡崎の武将についてのいろいろな情報やクイズがあります。甲冑試着体験もできます。

龍城神社 岡崎城の隣にある神社。家康公誕生の朝、城の上に雲を呼び、風を招く金の龍が現れ、昇天したという伝説が残るパワースポット。

家康の武将隊 家康とその家臣が現代にタイムスリップして演武を披露してくれます。みんなで一緒にダンスを踊ろう！

◎甲冑は紙製

### [2ページ・中央]

#### 昔のカフェ

備前屋 備前屋は1782年創業の和菓子屋。昔は茶屋を営んでおり、代表銘菓「あわ雪」をはじめ歴史ある岡崎の町にちなんだ銘菓が人気です。昔あわ雪豆腐というお菓子を茶屋で出していたことから、現在のあわ雪というお菓子が誕生しました。

葵松庵 岡崎公園内にある茶屋。日本らしい美しい風景とともに抹茶や和菓子を楽しめます。お茶会も開催しています。

現代のカフェ

ZARAME ドーナツが人気のカフェZARAME。岡崎の地元の人に愛されている。抹茶、きなこ、あんこなど日本らしい風味を取り揃えています。名古屋発祥のモーニングも楽しめますよ！（飲み物を頼むとトーストが無料で付いてきます）

### [2ページ・右]

八丁味噌の歴史 岡崎城から西へ八丁(約870m)の距離にあるところで生まれたから八丁味噌と名付けられました。材料は大豆と塩のみで、それらを桶の中に入れ重い石を載せて熟成させます。徳川家康も味噌を食べてエネルギーをチャージしました。工場見学も可能です。◎毎朝味噌汁を飲む人に「胃ガン」は少ないらしい。

味噌蔵見学 岡崎にはカクキューという八丁味噌のでき方を見ることができるところがあります。ここでは古文書や昔の道具、衣装などの展示があり、人形を使って工程を説明しています。1996年に登録文化財に登録されました。

現在の味噌料理 伝統的な味噌を使って、現在の私たちの味覚に合わせて、アレンジされたさまざまな料理があります。

→八丁味噌をブレンドしココを増したカレー。岡崎産の卵とカレーの相性も抜群！

→味噌小倉バーガー。ハンバーガーの一種で、中に味噌味のアイスとあんこが入っている。

## チームWACCAフランス語版 日本語訳

### [記事左ページ]

#### このカフェで一緒にドーナツを食べませんか？

友達との集まりを通して、愛知でのお気に入りの場所を見つけましょう！

ドーナツのカフェ、ザラメ あなたはきなこ味のドーナツを食べたことがありますか。または、おいしいドーナツを懐かしく思っていますか。このカフェでは、美味しくカラフルなドーナツと日本のドーナツを同時に食べることができます。ザラメは地元のチェーン店で、岡崎、日進、覚王山に出店しています。このロケーションは、あなたにとって都合がいいかもしれません。日進店の周りには名古屋外国語大学などのフランス人が留学している学校がいくつかあり、集まるのに楽な場所でしょう。覚王山店の近くには、有名なお寺があります。もしあなたがそこに行きたいのなら、皆で一緒に行くことができます。

[写真のキャプション]こちらが日進店

より詳しい情報は公式サイトへ <http://Zaramé.co.jp/store/missin/index.html>

このサイトにはGoogleマップがあるので、ザラメがどこにあるのか簡単に知ることができます。

もし聞きたいことがあれば、ぜひ私に聞いてください◎

## [記事右ページ]

**ザラメのドーナツ** ザラメは創業以来ずっと、毎日ドーナツを手作りしています。ですので私たちは新鮮で手作りの、温かみのあるドーナツを食べられるのです。

またザラメでは魅力的なドーナツの種類が数多くありますが、私たちがその一部を紹介します。

メイのおすすめ あんバター 「愛知らしいドーナツで、バターがフレッシュでおいしいです。」

マリナのおすすめ レッドベルベット 「このドーナツはフルーティーで、写真にも映えます。」

**お喋りしたり、議論をしたり、落ち着くのに良い快適な場所**

それに、ザラメでは空間の利用にとっても力が注がれているため、落ち着いた質のいい場所となっています。だから、一緒にここで会いませんか。もし、あなたが興味があれば、Facebookのグループで予定を立てて集まりましょう！

## [フランス語ポスター]

私たちの、愛知のフランス人と日本人のグループに参加してください！ 愛知に住んでいる他のフランス人と知り合いたくはないですか。これは出会いと、情報交換と、大学を超える機会です。私たちはフランス人留学生のために、Facebook上に小さなグループを作りました。もちろん日本人の学生も歓迎します。ぜひ参加してください！

スマートフォンでQRコードを読み込めば、すぐにグループを見つけることができます！

チームWACCA (愛知県立大学 学生)

## チームWACCAカナダフランス語版 日本語訳

### [記事1ページ]

**ZARAMEのドーナツでオタクソンを楽しもう！**

**ZARAMEって？** ZARAMEとは日本語で粗目糖を意味し、また愛知県岡崎市のカフェの名前でもあります。穏やかな地にたたずむ、温かみのある木の家のようなこの店は、私たちにいつも快適な空間を心地よい音楽と共に提供します。

ハンバーガーやコーヒー、スコーンなど様々なメニューがある中、名物なのが毎朝手作りする地元の新鮮な素材を使ったドーナツです。さらに、添加物を含まないので子供から大人まで、健康への影響の心配なく安心して食べられます。とても大きくてオリジナルなZARAMEのドーナツは、満足間違いなし！

ZARAMEの社長、高田大作氏は岡崎の出身で、地元の活性化のため、新しいことへの挑戦に躊躇はしません。日本各地や、音楽フェスティバルでも期間限定ショップを開いたり、プロスポーツチームやアパレル会社とコラボレーションをしています。様々な事業に取り組む中、今回は初となる海外出店を前向きに検討しています。

**ZARAMEの目標** 期間限定ショップを開くためイベント会場の飲食スペースを一部借ります。オタクソン限定のZARAMEドーナツを提供し、イベントと一緒に祝います。イベント参加者に岡崎市の魅力を伝えます。モンリオール市民が愛知県に興味をもつようなPRをします。

**日本らしいドーナツ**

**きなこ** 大豆からできた甘い粉、「きな粉」をふんだんに使ったベーシックドーナツ。特にふわふわした生地と、口いっぱい広がるきな粉の上品な風味が人気。

**あんバター** 揚げパンの中に、新鮮なバターと「あんこ」という小豆の甘いパテが入っている。このドーナツは愛知の名物「小倉トースト」をモチーフにしている。毎日多くのお客様が買いに来ます。

こちらはケベック州でもおなじみの味のZARAMEドーナツです

### [記事2ページ]

**岡崎市について** 岡崎は愛知県中央に位置する市で、そこでは古い歴史と美しい自然が共存しています。この地は偉大な将軍、徳川家康が生まれ、幼少期を過ごしたことで有名です。なので、多くの家康に関する建築物や文化がこの街に残っています。今日、市民は街の歴史、景観、文化に誇りを持って暮らしています。

**岡崎市へのアクセス** 名古屋国際空港→バスで約1時間20分 岡崎市

**徳川家康** 岡崎に生まれる。人質として過ごした子供時代を経て、領土を広げついに国を統一し、江戸に幕府を置く。家康の政治体制は死後200年以上も続いた。家康は慎重で賢く、辛抱強い性格で、また健康オタクであったため、食べ物にはとても注意を払っていた。最近では、特に日本のサブカルチャー、「戦国バサラ」や「信長協奏曲」などで人気である。また、岡崎はとても肥沃な地であるため、良質な食べ物が作られることで有名です。特に菜種油や八丁味噌のような大豆製品など。

**オカザえもん** 岡崎市の公式マスコット。頭は漢字の「岡」を意味し、上半身の崎は「Zaki」と読み、市の名前を表現している。オカザえもんはテレビやイベントで街をPRしている。可愛くてちよっと変なところがみんなに好かれている。

→もっと知るには 岡崎ナビ英語版

**ZARAMEだけ！ロゴドーナツ** ZARAMEはドーナツにデコレーションをする技術だけでなく、オリジナルの包装紙を作る技術も持っています。オタクソンのため、一緒に素敵なドーナツを作りませんか？とてもユニークなドーナツでイベントを楽しみましょう！

**私たちのチーム、WACCA** 私たちは愛知県立大学の外国語学部の学生で構成されたチームで、ZARAMEと一緒にプロモーションや企画を行っています。私はそのチームの一員で、ZARAMEと岡崎の良さをオタクソンの主催者であるみなさんに伝えるため、フランス語で記事を書きました。

記事が皆様の興味を引くこと、そしてモンリオールでカフェZARAMEを開くという企画が実現することを望んでおります。

## チームWACCA英語版ドイツ語訳

### [1ページ・左]

**岡崎市**について 岡崎市は日本の真ん中にある愛知県の真ん中にある。江戸時代に日本を統一した徳川家康が生まれた場所として有名である。江戸時代は1608年から1868年続いた。徳川家康は現在日光東照宮(栃木県の神社)に祭られている。街全体は近代化されているが、川や山などの自然に恵まれ、岡崎城やお寺などの歴史的な建物も多い。ここでは日本の伝統工芸品もいくつか作られていて、見学や体験などによって人々に発信している。昔と今を大事に考えるエネルギーギッシュな街である。

**岡崎の春** 毎年4月上旬に、岡崎公園を中心に桜まつりが開催される。この辺りには桜の木が約800本も植わっており、また夜には桜がライトアップされる。公園内には屋台もたくさん出店する。この期間の土日には、岡崎で作られている伝統工芸品の製作の見学や体験もできる。この機会に、日本の職人技を目の前で見るとはどうか。

### [1ページ・中央]

**八丁味噌とは?** 「名古屋の味」と言われる八丁味噌は、色が赤く味に深みがあることで有名である。家康はこの味噌を好んで食べていたので長く生きられた、という説もある。全国で、岡崎市の「まるや」「カクキュー」という2つの工場しか製造していない。どちらも無料で工場見学ができる。市内には、八丁味噌を使ったラーメンが食べられるお店が7つある。

**松井本和蠟燭工房** 和蠟燭とは、日本のハゼの木の実を100%使用した蠟燭である。特徴は、蠟燭を上から見るとパウムクーヘン上になっていることであり、飾りとしてのみ使う絵蠟燭というものもある。岡崎で作られた和蠟燭は、伊勢志摩サミットの際に使われたほど質が良い。ここも、製作の様子を見学や、絵を描く体験ができる。

### [1ページ・右]

**ZARAME** ここは岡崎発祥の有名なドーナツの店である。岡崎でとれた卵や油を使い、毎日手作りで作っている。ハンバーガーやビールなども販売しており、おしゃれで快適な空間でほっと一息つけるところも、このカフェの素敵な点である。また、きなこを使ったドーナツや、八丁味噌を使ったオリジナルハンバーガーも販売、和風と洋風が融合したものを食べることもできる。

**酒蔵 in 岡崎** こちらも市内に2つある。“柴田酒造場”と“丸石醸造”である。どちらもたくさんの種類の日本酒を売っていて、丸石醸造では徳川家康という名前のお酒もある。どちらのお店でも秋または冬にお祭りをする。ここではお酒を試し飲みできたり、郷土料理を味わえる。

### [2ページ・左]

**岡崎の夏** 岡崎の夏といえば、花火大会である。江戸時代、火薬は軍事用のみ使用が許されており、岡崎のみで製造されていたが、家康が初めて娯楽への使用を許可したので、花火は日本でも大変人気になった。毎年8月に大きな花火大会が岡崎公園で開かれ、全国から人々が訪れる。

**岡崎の秋** 岡崎にあるジャズ博物館には1万2000枚ものジャズレコードがあり、そのため「ジャズの街岡崎」とも言われる。秋には「ジャズストリート」というイベントが開かれ、2日間、街の至る所でジャズを聞くことができる。

**岡崎の冬** 岡崎公園では毎年イルミネーションが行われている。“イエヤスコウイルミネーション”といい、約16万球のLED電飾によるイルミネーションが多くの人々の心に感動を与える。

### [2ページ・中央]

地図 名古屋→岡崎への行き方 名古屋→東岡崎への行き方

### 岡崎おでかけナビ

城下町わぎ工房たくみ庵  
株式会社カクキュー八丁味噌  
株式会社まるや八丁味噌  
松井本和蠟燭工房  
ZARAME

丸石醸造  
柴田酒造場

### [2ページ・右]

岡崎 「昔」と「今」が生きる街



# チーム あぶろーど

太田油脂株式会社



英米学科  
ヨーロッパ学科ドイツ語圏専攻  
中国学科  
中国学科  
中国学科  
国際関係学科  
国際関係学科  
国際関係学科  
国際関係学科

渡部由梨香  
中島愛菜  
古木瑳弓  
山口由貴  
横井祐香  
大橋里奈  
永野沙織  
松村妃爽香  
山本樹里

[広報成果物]

日本語・英語(2種類)・ドイツ語・中国語(2種類)

# Instagramで サンプルをGetしよう!

- #毎日えごまオイル
- #maruta
- #Isetan
- #Perilla Oil
- #Made in Japan

をつけてInstagramにブースの様子やmarutaの商品写真を投稿  
すると、**もれなく**サンプルをプレゼント!



ブースの様子や

**maruta**商品撮影した  
写真とコメントを  
ハッシュタグをつけて  
インスタグラムに  
投稿してね!



marutaオリジナルキャラクター  
つるるん

@maruta

## 毎日の新習慣 あぶらをたべる健康法

外食がふえるシンガポール...  
なれない海外生活でのつかれ...  
ただ 時間には余裕がある  
だから この機会に  
健康を見直そうかな...

Ⓜ**maruta** のえごまオイルは  
そんなあなたの生活を  
まごころ込めてサポートします  
カラダにイイこと  
はじめませんか



国産タマネギ毎日  
えごま油ドレッシング  
150ml

サツとひとかけ  
今度こそ続けられる

えごまオイルには  
現代人に不足しがちな  
オメガ3脂肪酸が  
オリブオイルのなんと **100倍**  
健康と美容に効果がある  
と注目されています  
シンガポールライフに  
安心の**日本ブランド**をプラスして  
ヘルシーでキレイに



シンガポール料理  
×  
えごまオイル

伊勢丹で  
お買い求めください!

太田油脂株式会社  
〒444-0025 愛知県岡崎市旭町4丁目2番20号  
Tel: 0664-91-9921  
Web: <http://www.opm-maruta.jp>

# ***Eat Out and Get Beauty & Health!***

## **How can you do it?**

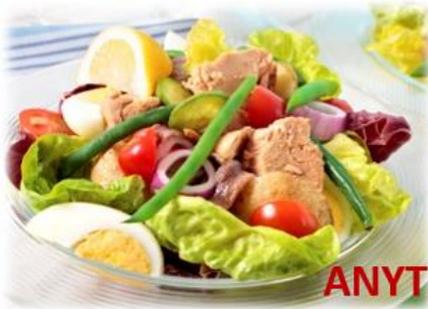
Just bring **Perilla oil dressing** and put it on your lunch!

## **What is **perilla** seed?**

It includes omega3 **a hundred-fold more than olive oil !!**

## **Why do you need omega3?**

Your body cannot produce this nutrient naturally. Omega3 make **your head clear** and **your skin better**. It is **good for a diet**, too!



**JUST PUT ON..  
ANYTHING YOU WANT!**

**Soy sauce  
flavor**



## **If you want to know...**

- customer review
- other products
- more about perilla oil etc.

→ visit our page!

web



Note: URL includes Japanese

**Made in Japan**

**@maruta**

# DISCOVER NEW JAPANESE SUPERFOOD

## Benefits

- ✓ Makes your brain work better
- ✓ Prevents lifestyle diseases
- ✓ Helps you go on a diet
- ✓ Eases allergy symptoms
- ✓ Relieves stress
- ✓ Lessens the effects of aging etc...



## All About Perilla

Perilla is a plant in the mint family <sup>シソ科</sup> and it has many important uses, for example in cooking oil and various medicines. From ancient times, it has been planted and consumed mainly in Asia. Perilla oil has been getting popular among Japanese people as a new superfood. It was revealed that perilla oil has many good effects on our health and beauty.



## Maruta Perilla Oil

We have been producing vegetable oil for over 100 years and the biggest producer of perilla oil in Japan. We avoid using chemicals in the pressing process, making their oil additive free and completely safe to consume. While perilla oil usually has a strong smell and flavor, Maruta's oil is mild and can be added to any meals without affecting the flavor of the dish.

## How It Works

- ✓ High level of omega-3 fatty acids (60%)
  - ✓ Omega-3s include DHA and EPA
  - ✓ DHA is essential for eyes and brain
  - ✓ EPA makes your blood clean and fluid
- various good effects such as the ones above  
 ...but cannot be produced in the human body, so we need to take it as food. this product is the most efficient way!



## Just Pour on Food!

Unlike many other oils, perilla oil is added to food after cooking, rather than during the cooking process. This prevents omega-3 fatty acids from breaking down. A spoon of perilla oil can easily be added to your salad, juice, bread, yogurt, spaghetti, soup, meat dishes etc. You can try it on any food. Regular consumption of perilla oil is an effective way to top up your omega-3s without using supplements.



**OHTA OIL MILL CO.,LTD.**

28 Aza Shimozarai Fukuyoka-cho Okazaki Aichi  
 Tel +81 3 3516 6623  
 Website: <http://www.ohtaoilmill.co.jp/>



你們知道吃一種油能變成健康嗎？  
這種油叫“紫蘇籽油”  
它對身體有很多幫助(特別想推薦給素食者和孕婦)!!  
請看看下面的文章吧

URL : <http://XXXXXXXXXX.XXXXX.com>

Facebookからリンクへジャンプ



## 吃油成為健康素食者

向孕婦強力推薦!

大部分的人一聽到油類，就聯想到比較負面的，比方說肥胖。但是脂肪和膽固醇以及蛋白質一樣是三大營養素之一。脂肪是身體能量的來源，成為組織細胞的60%。細胞的膜、血液和激素。因此脂肪對人體是非常重要的。

白文

1. 脂肪的平衡
2. 紫蘇籽油是什麼？
3. 紫蘇籽油的功效
4. 對素食者需要吃紫蘇籽油的理由
5. 紫蘇籽油怎麼吃？
6. 介紹太田油廠的高品質

### ■ 1 脂肪的平衡

脂肪可以分成飽和脂肪和不飽和脂肪。



### 為了保持健康身體，平衡的攝取是非常重要的

特別要注意的是Omega3和Omega6的平衡。深海魚、紫蘇籽等含有Omega3，但是對於人體胃缺少Omega6。一方面亞麻油，大豆等含有Omega6。因為Omega6很容易攝取，但是攝取過多會破壞營養平衡。

### ■ 2 紫蘇籽油是什麼？



紫蘇籽油是用種子榨出的油。如上所述Omega3(α-亞麻酸)只從食物中攝取但是紫蘇籽油內含有大約60%的Omega3(α-亞麻酸)。因此適合與平時攝取過多的Omega6取得營養平衡。因為紫蘇籽油是植物油類，所以素食者也能安心食用。

### ■ 3 紫蘇籽油的功效

紫蘇籽油裡面含有Omega3、Omega3裡的α-亞麻酸有很多功效。

#### Omega3(α-亞麻酸)的功效・作用

- ・預防癱瘓
- ・抗凝血
- ・降血脂
- ・健腦
- ・減輕抑鬱
- ・抗過敏



另外，α-亞麻酸在我們的身體裡會轉化為DHA。DHA是嬰兒發育必不可少的成分。嬰兒除了從母乳中攝取DHA，胎兒期也會儲存一些。所以DHA對於孕婦來說是必不可少的營養素。

### ■ 4 對素食者需要吃紫蘇籽油的理由



在2016年約「美國營養學立憲聲明」的素食者營養注意事項上，素食者包括體內缺乏Omega3。因為素食者不吃魚，所以不能從海魚中攝取Omega3。紫蘇籽油來攝取Omega3。

### ■ 5 紫蘇籽油怎麼吃？

吃紫蘇籽油時有一點需要注意，那就是紫蘇籽油不能加熱。加熱後，α-亞麻酸將會破壞，所以最好直接服用或者涼在菜餚上。另外紫蘇籽油很容易氧化，要避光保存，開蓋後，應放入冰箱保存。

#### ■ 推薦的吃法



- ・涼在溫水餃、麵包或饅頭上
- ・拌麵條
- ・拌生菜或沙拉
- ・拌酸奶
- ・滴入粥、湯、牛奶或豆奶中

如果像湯的溫度不是特別高的話，加入紫蘇籽油不會受影響。一天的攝取量達到3克。攝取過量，反而對身體不好。最重要的是每天堅持攝取。

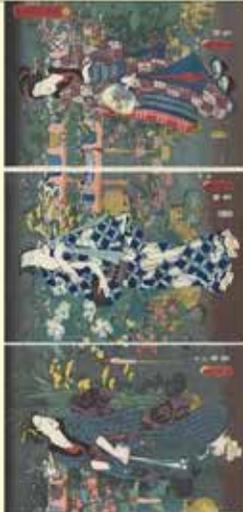
### ■ 6 太田油廠的紫蘇籽油



於日本首次將紫蘇籽油食用化的太田油廠公司，擁有百年以上歷史的企業。現今為全日本銷售量第一。選用傳統冷壓榨油技術，完整保留所有營養，且口感清爽不油膩。讓我們開始每天食用紫蘇籽油吧！

# 古早味的肥料-玉肥

日本的盆栽家都使用



## 玉肥是什麼？

玉肥是把肥料攪拌後做成球。每次給盆栽澆水時，慢慢地溶解，滲進營養，使其發揮功效。玉肥的原料是油渣。油渣是早期在用的肥料。因為有效果還比別的肥料便宜，所以很多養盆栽的人愛用肥料。



## 太田油脂公司的玉肥 好處

1. 爲了豐富營養，葉子的顏色變漂亮的綠色
2. 爲了有很多油的成分，肥料功效很長
3. 爲了有機肥料，模兒成得柔軟的，所以可以做故意的盆栽

太田油脂公司的玉肥是嚴選從古用的菜油渣和骨粉混合的。這是安全的有機肥料，而肥料功效很長，因此受大家的歡迎。他們的菜油渣是跟一般的不一樣。一般的菜油渣是用有機溶劑做的。

這方法做的肥料是營養比較少。可是太田油脂公司的是用壓榨做的，所以菜油渣裡有很多營養。在伊勢神宮 (1) 和宮內廳 (2) 都使用，這肥料是太田油脂公司得意商品之一。

1) 伊勢神宮是位於日本三重縣伊勢市的神社，被定為神社本廳 (日語：神社本庁) 之本宗，即神社本廳所屬所有神社的中心。

2) 宮內廳 (日語：宮内庁 / くなくないちよう Kunaicho) 是日本政府中掌管天皇、皇室及皇宮事務的機構，其前身為「宮內省」「宮內府」。



## 什麼時候使用？

從五月底到九月不要使用。因為夏天是盆栽休眠的時間，所以不要使用。

## 如何使用？

沿花盆間隔十分左右放玉肥。直接放也可以，可是有時候玉肥會掉下去或被動物吃掉。所以建議使用帶蓋肥料盒。



## 種類

- |    |       |
|----|-------|
| 大粒 | 500 g |
|    | 3kg   |
|    | 8kg   |
|    | 10kg  |
| 小粒 | 500 g |
|    | 3kg   |
|    | 8kg   |



T 103-0022  
日本國東京都中央區日本橋室町4-2-17  
第5サンビル5階  
株式会社ジョイアグリス

## Werden Sie Bonsai Meister!

### Die Empfehlung von Bonsai Dünger



### Meinung von den Meistern

Wenn man viel Tamahi benutzt, wird das Grün lebhafter und steht aufrecht.  
Auch wenn man viel düngt, schadet es den Bonsai nicht, weil es langsam wirkt.  
Die Wirkung ist langanhaltend.  
Die Äste werden biegsamer und leichter aufzubauen als man denkt.

### Bestandteil des TAMAH

N 5  
P 4  
K 1  
Knochenpulver  
(nicht vom Vieh)



### Das Merkmal

Das erstes Kompressionsverfahren sorgt für ein reiches Öl-Verhältnis, welches Mikrobe aktiviert.

Schonend für dem Bonsai

### Die guten Punkte von TAMAH

- 100 organischer Dünger
  - Japanisches Produkt
  - Traditionelle Firma seit 1902
  - Der meistverkaufte Dünger in Japan
  - Vom kaiserlichen Hofamt verwendet
- Es wird auch von der Bonsai Empire Internetseite empfohlen.

### die Gründe, warum man sich mit Bonsai beschäftigen sollte

- Bringen Sie bei Ihnen „Grüne“
- Man kann es ein Leben lang als Hobby genießen
- Gut für die Gesundheit, es wirkt gehirnaktivierend
- Durch das Hobby können Sie Freunde kennenlernen



## Wie benutzt man das?

- Frühjahr bis Herbst kann man den Dünger benutzen in Deutschland
- Nach 50 Tage entfernt man erst den Dünger
- Mitte November gibt man ihn wieder hinzu



- Shohin 4 Stücke Dünger
- Kifu 6 Stücke Dünger
- am Fuß des Baumes nicht verdecken

- Düngerkörbchen (falls man den Dünger nicht auflösen möchte, wenn man das Mos nicht schmutzig machen möchte, Maßnahme auf gegen Made, Vögel...)

## Vielseitig Anwendbar

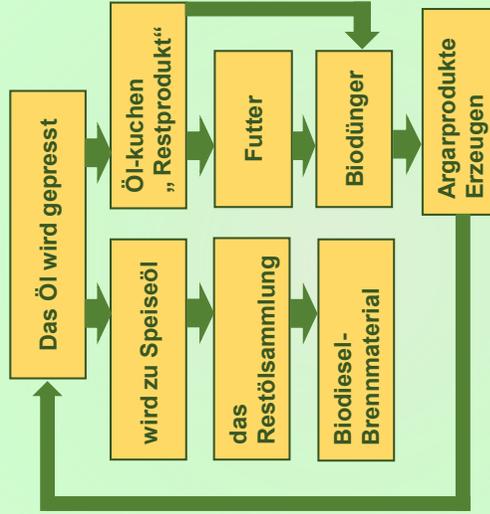
- Bonsai
- Azalle
- Lilien
- Kohl, Blattsalat
- Tomaten, Gurken, Paprika



## Kreislauf

Die Firma hat diesen Kreislauf als Ideal verwirklicht.

Das Motto: **Mottainai**



## Verkaufsbetrieb

### JOY AGRIS CO.,LTD

4-2-17 Nihonbashiurumachi Chuo-ku,  
Tokyo, 103-0022 | TEL. 03-3242-3600  
<http://www.joy-agris.com/bonsai-tamahi/english.html>

## Herstellungsbetrieb

### OHTA OILMILL CO.,LTD

28 Aza Shimoaraoi, Fukuoka-cho, Okazaki-city, Aichi 444-0825, Japan  
<http://www.ohtaoilmill.co.jp/company/english/>

## チームあぶろーど英語版(シンガポール) 日本語訳

外食して美容と健康をゲットしよう！

どうやればいいの？ ただエゴマオイルドレッシングを持ち歩いて、いつもの食事にかけるだけ！

エゴマオイルとは？ オリーブオイルの百倍もオメガ3を含んでいます！

なぜオメガ3が必要なの？ この栄養素は体内で作ることができません。オメガ3は頭がすっきり冴える、肌を改善するなどの効果が期待できます。またダイエットにも良いとされています！

レビュー、他の商品、エゴマオイルの詳細 など興味をもった方は、私たちのページにアクセスしてください！

## チームあぶろーど英語版(インバウンド) 日本語訳

新しい日本のスーパーフードを発見しよう

効果

- ✓ 脳の働きをよくする
- ✓ 生活習慣病を予防する
- ✓ ダイエット効果
- ✓ アレルギー症状の緩和
- ✓ ストレスの軽減
- ✓ アンチエイジング効果など

働き

- ✓ 高いオメガ3含有率(60%)
- ✓ DHA・EPAがオメガ3に含まれる
- ✓ DHAは脳や目に必要な栄養素
- ✓ EPAには血液サラサラ効果

上記のような様々な健康効果があります。しかし、体内で生成できないため、食物から摂取しなければなりません。

**えごま油のすべて** えごまは、ミント科の植物です。えごまは調理油やささまざまな種類の薬に使われるなど、多くの用途があります。古代より、えごまはアジアを中心に栽培され消費されてきました。最近、えごまは日本人の間でスーパーフードとして人気が出てきていて、えごまは私たちの健康や美容に良い効果をもたらすということが明らかになっています。

**マルタのえごま油** 私たちは、植物性の油を100年以上製造しており、日本で最大のえごま油の製造業者です。私たちは油を搾る過程において、化学薬品を一切使用しておらず、添加物も含んでいないので安心して摂取できます。えごま油は一般的に強い香りや風味が特徴的ですが、マルタのえごま油はマイルドで、料理の味に影響を与えることなく、どんな食事にも合わせるすることができます。

**食べ物にかけるだけ！** 他の多くの油と違い、えごま油は調理中ではなく、調理後に食べ物に加えられます。これによりオメガ3脂肪酸が破壊されるのを防ぎます。スプーン1杯のえごま油は、サラダ、ジュース、パン、ヨーグルト、スパゲッティ、スープ、肉料理などに合わせやすいです。どんな食べ物にもお試しください。えごま油の定期的な消費は、サプリメントを使わずにオメガ3を補給するのに効果的な方法です。

## チームあぶろーど中国語版(えごま油) 日本語訳

[Facebook導入文]

ある油を摂取すると健康になれるということ、ご存知でしたか？その名も「えごまオイル」。これは体にたくさんの利益をもたらします(特にベジタリアンや妊婦にお勧めしたいです)。下の文章を見てみてください。

[記事本文]

**油で健康！ベジタリアン —妊婦にもオススメ！—**

油と聞くと、「太りそう」などというような悪いイメージを持つ人が多いでしょう。しかし、脂質は炭水化物、タンパク質と並ぶ三大栄養素の一つです。その働きは、体のエネルギー源となっており、私たちの体を作っている60兆個の細胞の膜や血液、ホルモンなどの材料となっています。油は、私たちの体にはとても重要なのです。

1. **脂質のバランス** 脂質は、飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分けられます。健康な体を保つため、バランスよく摂ることが大切です。特に意識していただきたいのがオメガ3脂肪酸とオメガ6脂肪酸の摂取バランスです。オメガ3脂肪酸は青魚やえごまなどに多く含まれており、不足しがちな成分です。一方でオメガ6脂肪酸は、ひまわり油や大豆などに多く含まれており、摂りやすい油であるため摂取しすぎてしまい、バランスが崩れやすくなります。

2. **えごまオイルとは？** えごまオイルは、シソ科の植物であるえごまから搾った油のことです。上記のように、えごまには食品からしか摂取することができないオメガ3脂肪酸(αリノレン酸)が豊富に含まれており、約60%含まれています。そのため、オメガ6脂肪酸とのバランスを整えることに適しているのです。えごまオイルは植物性油なので、ベジタリアンでも気にすることなく摂取できます。

3. **えごまオイルの効能** えごまオイルにはオメガ3脂肪酸が豊富に含まれており、そのオメガ3脂肪酸に分類されるαリノレン酸には多くの効果や効能が期待されています。

[αリノレン酸の効果・効能]・認知症予防・血流改善・血栓予防効果・血中コレステロール低減・脳の神経細胞の活性化・うつ病の軽減・アレルギー症状の緩和・老化予防・がん予防・美肌効果・記憶力向上・ダイエット効果  
また、αリノレン酸は私たちの体内でDHAという成分に変換されます。このDHAは、赤ちゃんの発育に欠かせない成分です。DHAは母乳で摂取する以外にも、赤ちゃんが胎児のときに、体内でDHAを貯めこむ時期があります。特に妊婦さんには必須な栄養素なのです。

4. ベジタリアンにえごまオイルが必要な理由 2016年に発表された「アメリカ栄養学会立場声明」の中でも、ベジタリアンの栄養に関する注意事項で、オメガ3脂肪酸が不足していることが指摘されています。ベジタリアンは魚を食べないので、青魚からオメガ3脂肪酸を摂取することはできません。そこでお勧めしたいのが、えごまオイルで不足しているオメガ3脂肪酸を摂取することです。

5. えごまオイルはどのように摂取するのか 摂取する際に一つ注意点があります。それは、えごまオイルは加熱厳禁だということです。熱を加えると、 $\alpha$ リノレン酸の栄養価が損なわれてしまうからです。そのため、えごまオイルは直接口にするか、料理にかけて摂取しましょう。また、酸化しやすいので直射日光は避け、開封後は冷蔵庫に入れて保管しましょう。

【おすすめの食べ方】 ・ごはんやパン、饅頭(蒸しパン)にかける ・麺類にかける ・涼菜(冷たいおかず)やサラダに和える ・ヨーグルトに混ぜる ・おかゆ、スープ、牛乳、豆乳に入れる

スープなどの温かい食べ物の温度であれば、熱の影響は受けません。1日の摂取量は約3gです。からだに良いからといって、摂り過ぎは逆効果になります。摂取量をきちんと守り、毎日取り続けることを心がけましょう。

6. 太田油脂のえごまオイル 日本の太田油脂株式会社は、えごまの油を日本で初めて食用化した、100年以上の歴史がある会社で、えごまオイルの販売量は日本一です。昔ながらの「圧搾製法」で、こだわりの油を製造しており、クセがなくさっぱりとしています。さあ、毎日えごま、始めましょう！

## チームあぶろーど中国語版(盆栽肥料) 日本語訳

【左側】昔ながらの肥料-玉肥 日本の盆栽のプロはみな使っています。

玉肥って何？ 玉肥は肥料をこねて玉状に固めて物です。毎回盆栽に水をあげるときに、ゆっくりと溶け栄養分が浸み込み、その効果を発揮します。玉肥の原料は油粕です。油粕は昔から使われている肥料です。効果があり、また他の肥料と比べて経済的であるため、多くの盆栽を育てている盆栽家に愛用されています。

【中央】

太田油脂の玉肥のいいところ 栄養が豊富なため、葉の色が綺麗な緑色になります。油分が多いため、肥料の効果が長いです。有機肥料のため、枝がしなやかになり、思い通りの盆栽を作ることができます。太田油脂の玉肥は昔からの厳選された菜種油粕と骨粉を混ぜたものです。この肥料は安全な有機肥料かつ効果が持続するため、多くの人に支持されています。彼らの菜種油の粕は一般のものとは異なっています。一般の菜種油の粕は有機溶剤を用いて作ったものです。この方法で作った肥料は栄養素が比較的少ないです。太田油脂の菜種油粕は圧搾製法で作られたものなので、栄養豊富です。伊勢神宮や宮内庁でも使われていて、この肥料は太田油脂の自慢の商品の一つです。

【右側】

いつ使う？ 肥料を使う時期は4月～6月と、9月中旬～12月です。夏と冬は盆栽が冬眠するため、使う必要はありません。どのように使う？ 鉢のフチに沿って10センチほどの間隔で玉肥料を置いてください。直接置いても構いませんが、しかし玉肥が落ちたり、コケが玉肥によって汚れたり、動物に食べられるもあるので、プチドームを使うことをお勧めします。

種類 大粒 500g、3kg、8kg、10kg 小粒 500g、3kg、8kg

## チームあぶろーどドイツ語版(盆栽肥料) 日本語訳

【1ページ左側】 盆栽マイスターになろう！～盆栽の肥料のススメ～

【1ページ中央】 盆栽を初めるといいこと ・あなたのそばに緑を ・生涯にわたってできる趣味 ・健康に良く、脳を活性化 ・盆栽を通じて仲間が増える

【1ページ右側】 ロコミ たくさん玉肥を使用すると、葉の緑が良く映え、ピンとする。多く与えてもゆっくり効くので肥料焼けしない。油分が多い為、長く効き目がある。有機肥料なので枝がしなやかになり、思うように形を造りやすい。

玉肥の成分 N 窒素5 P リン酸(燐酸)4 K カリ1 骨粉入り(牛の脊柱等が混合しないもの)

特徴 一番搾り圧搾は油分を高い割合のままに保つことに成功し(8%、通常1%)、微生物を活性化させる。そのため、肥料やけもなく盆栽に優しい肥料。

玉肥の強み ・有機質100% ・日本製品 ・創業明治35年(1902年) ・販売日本No.1 ・宮内庁御用達 ・盆栽エンパイアにも紹介されていました！！

【2ページ左側】 玉肥の使い方 ドイツでは3月下旬(Frühjahr)から秋まで肥料をまけます。50日で肥料を取り除いてください。11月半ばにまた肥料をまた加えましょう。

・小品(手のひらサイズのもの、樹高20cmまでのもの) 肥料4粒

・貴風(樹高21-45cmまでのもの) 肥料6粒

・根元を隠さないようにあけておく

・プチドームを使用すると良い(水やり時に落ちてしまう、苔が汚れてしまう、ウジがわく、鳥に食べられるetc…の対策)

様々な使い道 ・盆栽 ・さつき ・ゆり科作物 ・キャベツ・レタス ・トマト、きゅうり、ピーマン

【2ページ中央】 資源循環型事業 もったいない精神資源循環型企業を目指し、取り組んでいます。

【図】 搾油→食用油→廃油回収→バイオディーゼル燃料/油粕→飼料・肥料→有機肥料→生産→搾油

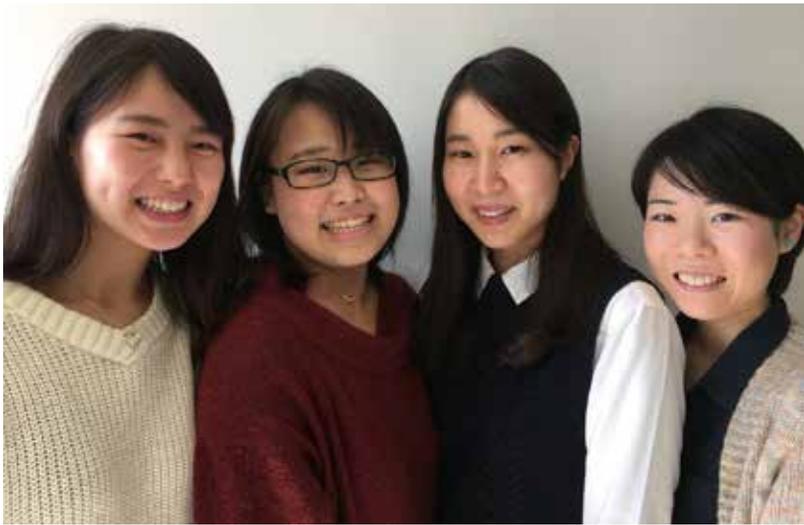
【2ページ右側】

<販売元> 株式会社JOYアグリズ 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町4-2-17 | TEL. 03-3242-3600

<製造元> 太田油脂株式会社 〒444-0825 愛知県岡崎市福岡町字下荒追28

# チーム はぐく海

OKKO真珠株式会社



英米学科  
中国学科  
中国学科  
情報科学部

福岡遥(2016年度卒)  
坂本桃代  
戸塚奈水  
山口智美

[広報成果物]  
日本語・英語・中国語

## 憧れに、少しずつ近づこう

昨日より今日、今日より明日  
憧れに向かって  
毎日階段をのぼっていく

理想の自分へと 日々努力しているあなたに



フォーマルな場でも不自然でなく  
カジュアルな普段使いとしてもお洒落な  
お洒落すぎないベビーパールとイエローサファイアが  
好印象を与えてくれます

「若いのに、きちんとしてるな」  
そんな言葉もちょっぴり期待する  
「ひとつぶの背伸び」  
さあ、大人の自分を磨こう

Designed by Momoyo

少し自分には大人っぽいかもしれない  
でも身に付けていれば、いずれ自信ある女性になれるはず  
特別な日に身に付けていたものが  
普段のお装い入りのうちのひとつになれるよう  
年を重ねても愛用できるシンプルなデザインを提案しました。

## 心に秘めた あなたの輝きを解き放とう

いつも人のために がんばる  
人に喜んでもらうために 精一杯尽くす  
そんなあなたに 気づいてほしい  
笑顔の人が 人を笑顔にする  
幸せな人が 人を幸せにする



アクアマリン・・・幸福  
ピンクサファイア・・・愛情  
ダイヤモンド・・・絆

それぞれの言葉もまた、  
がんばるあなたを応援してくれるはず  
今までの努力が実を結ぶ「ひとつぶの背伸び」  
さあ、輝け、じぶん。

Designed by Tomomi

ふだんアクセサリーなんて着けないけど、私への応援メッセ  
ージが込められたネックレスが欲しいなって思っていました。  
使っていた方にとって、ちょっと落ち込んだとき、もう  
ひとと頑張るとき、苦しい年を当たたら元気になる、そんな  
ネックレスであってほしいです。

## デザイン・企画 チームはぐく海 Hogakumi

愛知県立大学外国語学部「地域ものづくり学生共創プロジェクト」  
に取り組みする学生、OKKO真珠株式会社の「もっと背伸びに真珠  
の良さを知ってもらいたい」という想いとの出会いが、今回の  
企画のはじめでした。正直、私たち学生にとって、真珠は無い  
存在でしたが、プロジェクトを通して、真珠が力強く、やさしい  
ジュエリーだということを知りました。

…どうして今まで真珠の魅力に気づけなかったんだろう…

真珠は私たちに20代の女性にとって遠い存在ではありません。  
少し背伸びをすれば手に届く、身に着けることで、いろんなメ  
ッセージを伝えることができる、強く感じました。  
宝飾品である真珠は、どんな時も私たちを支えてくれます。  
心強いときやこころという時に身につけて、自分らしく毎日  
過ごしてほしいと思っています。



伊勢市にあるOKKO真珠株式会社は、真珠のすばらしさを伝え  
るために新しいチャレンジしている若い会社です。市場にはあ  
まり出回らない「ひとつぶの背伸び」の個性を生かしたデザインを手が  
けるなど、新しい取り組みが注目されています。OKKO真珠が  
パレット真珠をデザインに活かしたネックレスは、校行儀の機内  
販売でも人気を博め、注目をされています。

OKKO真珠株式会社  
〒516-0014三重県伊勢市榑町1801  
TEL 0596-27-5998 FAX 0596-23-7307  
HP: www.okko.co.jp MAIL: info@okko.co.jp

## だいじょうぶ... その一言が私を強くする

毎日夢に向かって努力をしている  
けど、不安やプレッシャーに  
押しつぶされそうになることも...  
そんなあなたに届けたい魔法のひとつ



「頑張らずになくていいんだよ。」って  
耳元で、誰かが囁いてくれた気がする  
夢を諦めない強さを私にくれる「ひとつぶの背伸び」  
少し休んだら、さあ進もう  
じぶんらしく、じぶんのペースで  
ベビーパールの下には「自信・輝き・希望」を石言葉に持つ  
シトリンを使用しています  
自信に満ちた明るい色が、顔の表情を華やかに演出します  
電話の際にもじゅまにならない、耳に収まるサイズです

Designed by Nami

自分を信じてと書いて「自信」。大事な場面でこそ、自分を  
信じることを恐れないでほしいという願いを込めて作りました。  
あなたにとって、つけるだけで、安心する、そんなお  
守りのような存在であったら、うれしいです。

## ひとつぶの背伸び OKKO真珠 & 愛知県立大学生コラボ企画

真珠は、3年もの時間をかけてゆつくり母貝の中  
で育てられるって知ってほしいか。  
母貝の中で成長する真珠は、寒い冬や暑い夏に  
耐え、少しずつ輝きを蓄えていきます。その輝き  
は、誰かに与えられたものではなく、自ら輝きを  
生み出していくのです。おち輝きも一つとして  
同じものはない真珠は、個性を持つ私たちと似  
ています。

30ナへの第一歩を踏み出した私たち、もっとス  
テッキに輝きたいと願う私たち。そんな私たちの  
背中をそっと押してくれる、そんなひとりと出  
会いがここにありたい。

## ここから始まる、 わたしのオシャレ

オシャレに真味はあるけれど  
急にガバガバっちゃうのは恥ずかしい  
そんなあなたに...



大きな一歩は踏み出さなくても  
「オトナな自分」を目指す「ひとつぶの背伸び」  
さあ、小さな一歩を踏み出そう

真珠とトルコ石を使用した、リバーシブルイヤリング  
オンヤレ初心者でもアレンジしやすいシンプルなデザイン  
ショートカットや整った毛をアップにしたときに見える  
真珠の裏をさりげなく飾ります

Designed by Haruka

年を重ねるにつれ、自分とは無縁と思っていたオシャレにも  
少しずつ興味が出てきたところ。  
真珠の良さやアクセサリーを楽しめるきっかけになるような  
イヤリングを作りました。アクセサリーは、ハードルが高い  
なんて思わずに、ぜひ身に付けてほしいです。

## Little by little, Get closer to your ideal

From where you were yesterday, you are one step closer today.  
Everyday, step by step, you are getting closer.

This necklace is for those doing their best to become who they want to be.



"She is mature for her age," the compliment you long for. Your "one grain of effort" leads you to your ideal. Now, let's better yourself.

Perfect for both casual and formal use.

Adequate presence of pearl and yellow sapphire give you favorable impressions.

Designed by Momoyo:  
I may not be mature enough now, but I hope to be a better person who is perfect for this necklace.  
Start by wearing on special occasions, and before you know it, it will be your everyday favorite.  
With its simple design, I am sure you can cherish it for a long period of time as you get older.

## Team Hagukumi

This project began when the desire of four university students majoring in foreign studies and of a corporation called OKKO Pearl encountered. While we, the students, wanted to let more people know about manufacturers in Tokai region, OKKO Pearl hoped to familiarize pearls to young generations.

Until then, we had thought pearls were too expensive, for older people, and only for ceremonial occasions. However, as we work on this project, we learned that pearls were right there for us to reach out. We hope more people who are new to pearls will feel this way.



## OKKO Pearl

Placed in Ise city, Mie, OKKO Pearl produces pearl accessories with irregular-shaped pearls, baroques. Since they are not perfectly round, they are rarely on the market. OKKO Pearl makes the best out of the uniqueness of baroques and turn them into accessories of one-of-a-kind. One of their necklaces is on the in-flight sales list and starting to attract more attention.

1801 Kusube-cho, Ise city, Mie prefecture,  
Japan, 516-0014

TEL 0596-27-5998  
FAX 0596-23-7307  
HOMEPAGE [www.okko.co.jp](http://www.okko.co.jp)  
EMAIL [info@okko.co.jp](mailto:info@okko.co.jp)

## ひとつぶの背伸び -One Grain of Overreach-

Collaboration project by  
OKKO Pearl & Aichi Prefectural University

Did you know that it takes three years for each pearl oyster to grow one grain of pearl? The pearl inside increases its luster enduring cold winter and hot summer. The shine is not given by someone else. Pearls shine from within. Each and every one of the pearls are different and unique, just like us with different personalities.

Whether it is taking a first step into the adulthood, or wishing to shine even more brighter, pearls will always be there for you. You will find the perfect piece here.

## Release hidden brightness in your heart

Always make an effort, and do the best to delight others.

Want you notice...

The one with a smile can make people smile.

The one who is happy can make people happy.



Aquamarine... happiness  
Pink sapphire... love  
Diamond... bonds of relationship

Each language of gemstones also will support you.

Your effort so far has produced your "one grain of sparkle".  
Now, shine, myself.

Designed by Tomomi:  
Although I usually don't wear accessories, I've wanted a necklace that is not only for dressing up.  
When you want to hang in there, or when you get depressed, place a hand on your chest and get energy. I hope it can be such a necklace for you.

## "You are all right," The words make me stronger

Everyday you work hard for your dream,  
but sometimes get carried away by anxiety and pressure.

We want to deliver to you this one magical pearl.



It felt as if someone whispered to me,  
"You don't have to work too hard."  
Your "one grain of confidence" gives you strength.  
After a little rest, let's move on.  
Be yourself, at your own pace.

The gemstone underneath the baby-pearl is a citrine which has meanings of confidence, shine, and hope.  
The twinkling yellow will brighten up your face.

The size is small enough that they will not bother you when answering the phone.

Designed by Nami:  
I worked on these earrings in hope of reminding someone to keep believing in themselves especially on special occasions.  
They will be your good-luck charm that reassure you everything will be alright.

## Take a first step into the world of dressing up

You are now interested in fashion, makeup, and dressing up, but do not know what to start with.  
These earrings are for you.



It does not have to be a huge first step.  
This will be your "one grain of new attempt".  
Now, let's step into the new world.

These are pearl and turquoise reversible earrings.

The simple design makes it easier to try them on for those who are new to dressing up.

Especially with short hair or your hair up, these will brighten up behind your ears without being too fancy.

Designed by Haruka:  
As getting older, I started to be interested in fashion and makeups.  
I designed these earrings hoping to lower the stakes people see toward accessories.

## 一步一步 接近你的完美世界

昨天不过今天，今天一定不是明天  
向着完美世界  
迈出今天的一步

这颗珍珠将属于  
向往理想的自己而不懈努力的你



正式的场合戴着很自然  
平常搭配休闲装也很时尚  
不太突出的宝贝珍珠和贵重宝石的搭配  
增添你的好印象

这么多年轻表现的这么好呀  
「超然一颗分的细腻」  
让你期待这么一句赞词  
向前一步，接近完美自我

希望在特别日子而佩戴的项链，就是日常最喜爱的首饰。简约的珍珠项链，让你不再担心时光的流逝。

## 设计 企划小组 はぐく海 (hagukumi)

4名外语科学学生的宣传地区魅力的意向，和三重县伊势市OKKO珍珠股份公司的「想让更多年轻人发现珍珠魅力」目标的想法，实现了这一次的协作企划。  
对珍珠对于大学生来说，是伸手抓不到的宝石。但是，通过这一次的企划而发现的是，珍珠是比任何宝石都有力量，仅靠强大又温柔。

「可惜没能早一点发现珍珠的魅力」  
对于我们学生来说，珍珠其实并不是遥远的存在，只要一颗颗伸手就能达到的存在。通过这次企划，学生们心里对珍珠的印象变化显而易见。  
属于一点生命的珍珠，任何瞬间都会保护我们。希望大家在距离孤独的时候或在难以坚持的时候，戴上珍珠饰品，向前迈出勇敢的步伐。



OKKO珍珠股份公司  
三重县伊势市的珍珠加工公司，OKKO珍珠股份公司  
为一些因形状不够圆而没有入气的巴洛克珍珠  
尽全力释放它独特的魅力。  
OKKO珍珠设计的巴洛克珍珠项链在飞机内贩卖，  
受到极大的人气，是一所成长取组。

OKKO珍珠股份公司  
地址：〒518-0014 三重县伊势市桶部町1801  
TEL：0596-27-5998 FAX：0596-23-7307  
MAIL: info@okko.co.jp 网站：www.okko.co.jp

## ひとつぶの背伸び

——一颗珍珠的力量——

OKKO真珠 & 爱知县里大学生协作企划

听说过珍珠是一生生命吗？  
知道珍珠要花3年长的时间在贝壳里慢慢地成长吗？  
贝壳里慢慢成长的珍珠在冬天冰冷，夏天炎热的大海中的生活，而增加自我的光泽。  
那种光泽和别的宝石是不一样的，它不是表面上的，而是长时间成长过程中自己产生的。每一颗珍珠的形状，光泽都与众不同。那与拥有个性的我们相同。  
时光流逝，各个人都有一天要迈出走向成人那一步。期待着更完美的自己，期待着更美好的未来。每一个人都拥有自己的梦想，相信一定能感受到属于你自己的一颗珍珠。支持属于你一个人的未来。

## 珍惜自己 解放隐藏在内心的光辉

天天都为他人而努力  
想让别人开心而努力  
希望你发现  
自己幸福，才能让别人幸福  
能够珍惜自己，才会懂得珍惜他人



再蓝宝石…幸福  
和蓝宝石…爱情  
钻石…永远的承诺

各个象征语一定会支持着  
一心一意加油努力的你

至今的努力所结成一颗象征证  
珍惜自己，展现自我的光辉

不管再怎么敷衍地，因其实一直都想要一条不只为时尚而戴的项链。  
当要开始努力的时候，心情低落的时候，把手放在胸前就能感受到有人在支持，希望这条项链能给你力量。

## “不要担心，相信自己” 这一句魔法使我变得更坚强

每天向着梦想而努力  
但是还是会有紧张，不安的时候  
还是会有被压力而压垮的时候  
相信自己，这一颗会带给你自信



「不算笨拙的大翻包」  
好像是有人在耳边悄悄地支持我  
「一颗自信」带给我不放弃梦想的力量  
休息一下，再慢慢开始  
使用自己的方法，迈出勇敢的步伐

宝贝珍珠下面使用了含有「自信、光辉、希望」的宝石，露水晶  
充满着自信的明亮彩色，使佩戴的表现更华美  
耳环较小的尺寸是为了不妨碍打电话

自信意味着要相信自己，任何瞬间，都记得相信自己，戴在耳边，我感到安心。希望这一副耳环能成为你护身符。

## 我的时尚，从这一步开始

虽然对时尚有兴趣  
但是还是担心周围的眼光  
不敢有太大的变化  
希望这一颗，能够带给你勇气



就算这一步有多小  
能让依然还憧憬的自己的「一颗勇气」  
戴上一颗，迈出小小的一步

使用珍珠和绿松石的双圈耳环  
是时尚新手也容易适应的简约款耳饰

短头发的女生或厚扎头发的时候  
一瞬间，高透明绿松石会使耳朵变得时尚

随着年龄的增长，  
对本以为和自己无缘的首饰，也慢慢地产生了兴趣。  
希望这对耳环，  
能带给你勇气去寻找珍珠，饰品的魅力。

**愛知県立大学  
地域ものづくり学生共同プロジェクト2017**

**2018年3月発行**

発行: 愛知県立大学  
480-1198 愛知県長久手市茨ヶ廻間1522-3  
E-mail: [global@for.aichi-pu.ac.jp](mailto:global@for.aichi-pu.ac.jp)  
URL <http://www.aichi-pu.ac.jp/>



