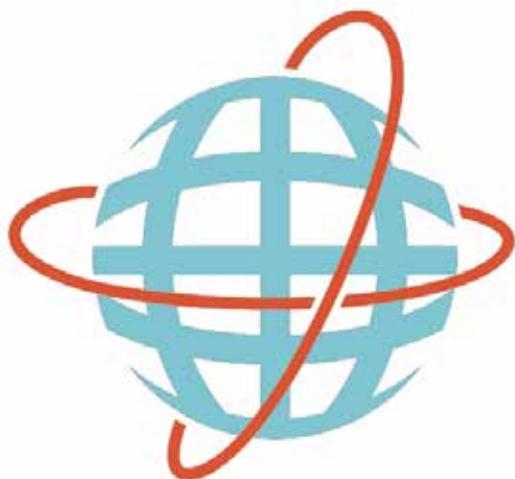


愛知県立大学・グローバル実践教育プログラム
Aichi Prefectural University
Program for Applied Global Education (PAGE)

地域ものづくり 学生共同プロジェクト

Local Business Student Collaborative Project

2018



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とは？

「地域ものづくり学生共同プロジェクト」は、愛知県立大学のグローバル人材育成事業の一環として、平成27(2015)年4月から開講されています。2018年後期までに、8期延べ約200名の学生が、32社の地域のものづくり企業と共にプロジェクトに取り組んできました。

このプロジェクトでは、留学を経験した学生を中心にチームをつくり、課題解決を目指す経験を通じて、外国語能力育成や異文化理解に加え、課題解決力、プレゼンテーション能力等、社会で必要となるスキルを身につけることを目指しています。

約4か月のプロジェクトで、学生は担当する地域のものづくり企業について、ニーズや業界について研究し、企業の海外展開やインバウンドに関するさまざまな提案を行います。また、プロジェクト期間終了後も、学生の自主的な取組みが地域貢献イベントや商品開発などにつながっています。



2018年度のプロジェクトの様子

アイデアソン



中間発表会



成果発表会



Contents

2018 Spring

- Case1 株式会社金トビ志賀（愛知県蒲郡市）
チーム We To Be
- Case2 株式会社大和屋守口漬総本家（愛知県名古屋市）
チーム あし漬け
- Case3 石川紙業株式会社（岐阜県美濃市）
チーム WASHI

2018 Fall

- Case4 有限会社大橋量器（岐阜県大垣市）
チーム mass
- Case5 福井酒造株式会社（愛知県豊橋市）
チーム Another 王(わん)
- Case6 松井本和蠟燭工房（愛知県岡崎市）
チーム ハローソク
- Case7 株式会社クラウンパッケージ（愛知県小牧市）
チーム ティアラ
- Case8 高砂電気工業株式会社（愛知県名古屋市）
チーム 高砂ナビ

プロジェクト実施協力
大垣共立銀行 岡崎商工会議所
JETRO名古屋 名鉄観光サービス株式会社



チーム WE To Be

株式会社金トビ志賀



中国学科

則枝 佳奈

中国学科

山田 愛玲

国際関係学科

清水 優花

国際関係学科

原 唯奈

[広報成果物]

日本語 英語 中国語

NAVERまとめ原稿①

実際のレイアウトは以下のURLからご確認ください。
<https://matome.naver.jp/odai/2153249218379983501>



目指せ映え旅！蒲郡のフォトジェニックスポット5選

更新日2018年07月25日

フォトジェニックと評判のスポットに行ってみただけど、
イマイチ映えない…
どんな角度から撮ればいいのかわからない…
そんな経験、ありませんか？

今回は、海沿いの爽やか、
でもちょっぴりディープな愛知県蒲郡市を舞台に、
“映える” 写真の撮り方をご紹介します！

[おすすめスポット]

- ①竹島ファンタジー館
- ②海辺の文学記念館
- ③ラバーズヒル
- ④形原温泉 あじさいの里
- ⑥手打うどん やをよし

①竹島ファンタジー館

5500万個の貝で作られた、
色あざやかでファンタジックな世界観の
テーマパーク。
鮮やかな色彩がまさに「映える」スポットです！

人気のフォトスポットは、
カリブの女海賊「ボン・リード」像
力強い瞳が印象的です。
とても背が高いので、
下から見上げるアングルで撮ると、
よりインパクトの強い一枚になりますよ！



時空のトンネル

巨大な貝に手を入れると、
これまた貝に囲まれたトンネルがカラフルに
光り輝きます。
6パターンあるので、お気に入りのパターンを
見つけて
時空を超える瞬間をカメラに収めましょう！

iPhoneのビビッド加工と相性ばっちり♡
出口から見える次の展示をぼかすか被写体で
隠してあげるのもおすすめです◎



竹島ファンタジー館ウェブサイト <http://www.fantasykan.jp/>

②海辺の文学記念館

川端康成をはじめとする
大正・昭和初期の文人に愛された料亭旅館
「常盤館」。
この常盤館を再現したのが、海辺の文学記念館です。

情緒溢れるレトロな建物がとっても素敵！
青空と周りの木々と一緒に写すと、
映画のワンシーンのような趣ある一枚が。



蒲郡市観光協会webサイト

http://www.gamagori.jp/look/detail_61_1_14_0_0.html



蒲郡市観光協会webサイトより

③ラバースヒル

蒲郡市内を一望できる、恋愛成就スポットです。
ここでは、愛を誓い合う誰かと撮るのが絶対条件。

ここでの主役はカップル。
近くの「愛の鍵」と一緒に写して華やかにするもよし、
夕焼け時にシルエットを浮かべて
ロマンチックにするもよし。
幸せオーラを前面に押し出していきましょう！

蒲郡市観光協会webサイト

http://www.gamagori.jp/look/detail_115_3_33_0_0.html

④形原温泉 あじさいの里

毎年6月の1ヵ月間、
5万株のアジサイが咲き乱れる「あじさい祭り」は、
ぜひとも押さえておきたいですね。
一輪に大胆にフォーカスするか、
あじさいを背景にして人に焦点を当ててあげても、
上品な華やかさが活かされます。



形原温泉webサイト <http://www.katahara-spa.jp/>

形原温泉公式webサイトより



⑤手打うどん やをよし

美味しいご飯も“映え旅”には不可欠！
蒲郡の名物といえば
アサリたっぷりの「ガマゴリうどん」。

実はこのうどん、
2013年の全国ご当地うどんサミット
2014年の全国丸ごとうどんEXPOで
2回日本一を獲得している
実力派のご当地うどんなんです。
こちらは3月～6月限定で提供されている
「竹島うどん」。
大胆にカメラを近づけて撮るのがおすすめ！
あえて全体像を写さず、端を切つてあげると
グッとシズル感が出ます。

手打うどん やをよしwebサイト

<http://www.sk.aitai.ne.jp/~meiji36/>

いかがでしたか？

撮り方を一工夫するだけで、
現地での感動を、より鮮明に写真で残すことができます！
カメラテクを駆使して、旅をもっと楽しくしちゃいましょう☆

蒲郡には他にもたくさんのフォトジェニックスポットがあります。
こちらもチェックしてね。

(他のNAVER記事と相互リンク)

NAVERまとめ原稿②

実際のレイアウトは以下のURLからご確認ください。
<https://matome.naver.jp/odai/2153249032579587701>



地元民熱愛！ 蒲郡でしか味わえない絶品グルメが美味しそう

更新日2018年07月26日



旅行先で、期待することってどんなことですか？
観光名所、インスタ映えスポット、景勝地、
そして美味しい食べ物！

せっかくなら、
その地ならではの美味しい食べ物を食べて
帰りたいですね！
愛知県蒲郡市は、
あなたの食欲を満たしてくれる、
美味しいグルメで溢れています！

今回は、観光客にも蒲郡の地元民にも愛されている
「食」を通して蒲郡の魅力を見てみていきましょう。

蒲郡に来た！竹島行った！
じゃあ何を食べよう！？

そんなときにおすすめなのが、
「**手打ちうどん やをよし**」さん。
竹島から歩いて行ける距離だし、
駐車場もあるので、
これは立ち寄るしかありません！

蒲郡のご当地グルメ、
ガマゴリうどん (竹島うどん) は、
全国大会2冠、日本を代表する絶品うどんです。
あっさりとしたアサリのだしに、
具には蒲郡の特産品がのった、贅沢な一品。

でも3月～6月限定なので、
ぜひ、そのときに狙うべし。
三河湾特産の美味しいアサリのだしは格別！



手打ちうどん やをよし <http://www.sk.aitai.ne.jp/~meiji36/>

「めんるい食堂 清田庵」さんでは、2種類の**ガマガリうどん**が味わえます。あっさり醤油味と白みそ味。2人で違う味を注文して食べ比べてみてほしいかも。

やをよし、清田庵のうどんは、どちらもご当地、蒲郡市民に愛されている「金トビ志賀」さん特製うどん。

愛知県産の小麦を使った真っ白いうどんは、舌触りが滑らかで、つるつるといくらでも食べられそう！口いっぱい広がる小麦の風味が、あなたの蒲郡旅をより一層幸せにしてくれること間違いなし！



手打ちうどん めんるい食堂 清田庵
<http://www.seida-an.jp/>

蒲郡の海の幸といえば、やっぱり、**アカザエビ**。身は小さいですが、伊勢海老よりも柔らかく、甘みが濃厚なのが特徴。深海に生息し、繁殖できないため、とってもレアな高級食材なんです。蒲郡なら、ホテルや旅館などで食べることができます。

「辰巳 蒲郡」さんの名物は、海鮮丼！一番人気の**三河海鮮丼**は、アカザエビのほかにも旬の刺身がてんこもりで、蒲郡の海の幸を存分に味わえる、贅沢な一品です。

アカザエビに舌鼓を打てば、あなたは、もう蒲郡の海の幸のトリコ！



「天の丸」さんでのおすすめは、**プリンセス御膳**。

アカザエビを使った贅沢な御膳で、予約をすれば宿泊客でなくても、楽しめます。ちなみに、「天の丸」さんでは、アカザエビ・三河牛・アワビの三河三大グルメの味饗宴が堪能できま〜す。



蒲郡温泉 天の丸
<https://www.tennomaru.net/>

写真 <https://www.tennomaru.net/dishes/>



ごちそうのあとは、お菓子が気になる！

あじさいで有名な蒲郡の形原地区には、伝統の揚げ菓子があります。その起源はなんと200年以上も前！ひな祭りで見人形を見に訪れたお客様に、お下がりとして振る舞う風習があるそうです。小麦粉に砂糖と卵を混ぜて練った生地を油で揚げた素朴なこのお菓子を食べたかったら、ぜひ2月末～4月初頭の「**形原ひな祭りロード**」に行ってみては？お雛様を店内に飾り、油菓子を振る舞うイベントを開催しています。

第17回形原ひな祭りロード（愛知県蒲郡市）

<http://www.honokuni.or.jp/%E7%AC%AC17%E5%9B%9E%E3%80%80%E5%BD%A2%E5%8E%9F%E3%81%B2%E3%81%AA%E7%A5%AD%E3%82%8A%E3%83%AD%E3%83%BC%E3%83%89/>



いつでも買える、地元民LOVEパンといえは、
「**ミシマパン**」さんの**うずまきパン**！
その名の通り、ぐるぐると渦をまいたパンで、
表面には砂糖が散りばめられ、外はサクッ、中はふわっとした食感を
楽しめます。

ミシマパンと言えは、うずまきパン！！
うずまきパンと言えは、ミシマパン！！

と言われるほど、蒲郡では有名なパン。
これは食べてみるしかないでしょ！

ミシマパン - 三河塩津/パン [食ベログ] <https://tabelog.com/aichi/A2306/A230603/23050175/>
うずまきパンで知らない人はいないほど有名な「ミシマパン」 | 蒲郡Fan | 蒲郡の観光スポットからオススメショップまで！ <http://gamagori-fan.jp/shop/entry-188.html>

蒲郡には、いろんなご当地グルメがあることがおわかりいただけただろうか？
いたみやすいなどの理由で、一般には流通されておらず、
蒲郡でしか食べられない食材もあるんです。
ぜひ、美味しいものを食べに、蒲郡へ足を運んでみてくださいね！

（他のNAVER記事と相互リンク）

NAVERまとめ原稿③

実際のレイアウトは以下のURLからご確認ください。
<https://matome.naver.jp/odai/2153249636181369001>



名古屋から日帰りで行ける！ 超濃縮パワースポットめぐり

更新日2018年07月25日

仕事や学校、家事で、毎日大変！ ストレス、溜まっていますか？

仕事は終わりが見えない…、勉強でストレスの溜まる毎日…
癒しは足りていますか？

そんなあなたには、パワースポット巡りを提案します！！
パワースポットは、
行くだけでエネルギーや癒しをもらえるところがたくさんあります。
せっかく気分転換に出かけるなら、
恋愛運や健康運、金運があがるパワースポットも一緒にまとめて行っちゃいましょう！

愛知の観光地のひとつ、蒲郡にはたくさんパワースポットがあります！
そのなかのいくつかを紹介しましょう！



竹島

陸地から400メートルしか離れていないのに、生えている植物（植生）が異なっていることが珍しいため、島全体が国の天然記念物に指定されています。

竹島は対岸の蒲郡側と、竹島橋でつながっています。長さ387メートルで、縁結びの橋とも言われているんですよ。



この竹島橋では、カップルはくっついて歩かないといけない、振り返ってはいけない、さもないと別れてしまうという噂もあり、縁結び、縁切りのご利益があると言われています。

夜はライトアップされていて、とってもきれい～。映えますね。

写真 www.jalan.net

竹島橋

愛知県蒲郡市竹島町3-15
入場料 無料（24時間開放）

竹島にはなにがあるかというところ…

八百富神社

竹島の中に5つある神社の中で、ほぼ中央の場所に位置する「八百富神社」。ご祭神は「市杵島姫命」で、開運、安産、縁結びの神様と言われています。江の島・竹生島・巖島と共に、『日本七弁天』の中に挙げられていて、昭和5（1930）年には「竹島八百富神社社叢」として国の天然記念物に指定されています！

海と自然に囲まれた境内は、カップルの絆を深めるのに最適です！



写真 www.yaotomi.net



大大吉のおみくじ

八百富神社のお守りには、大凶がない代わりに大大吉があります。大大吉がひけたら、ものすご～くいいことがあります！

縁結びの神様でもある八百富神社では、うさぎのカップルが匂い袋から顔を出した、かわいいお守りもあります。

カップルでお揃いで持ってもかわいいですね♡



写真 www.travel.co.jp

写真 www.travel.co.jp

竹島弁財天・八百富神社公式webサイト <http://www.yaotomi.net/>

千歳神社 / 藤原俊成卿

千歳神社は、八百富神社を創設した藤原俊成卿が祭られています。藤原俊成は、藤原定家の父です。藤原定家といえば、『千載和歌集』を撰じ、歌聖と呼ばれたすごい人。



なので、この神社は、歌の上達にご利益があると言われています。また、俊成は91歳まで生き、当時としてはとても長命だったので、健康の神様とも言われています。

竹島の対岸には藤原俊成像があり、竹島を見守っています。

写真 www.yaotomi.net



八大龍神社 / 豊玉彦命

豊玉彦命は海の神様であり、綿津見国を主宰する豊玉姫命の御父神。(ちょっと難しい…)

豊玉彦命のおかげで、蒲郡の海は海産物が豊富で、穏やかな海だと言われています。

写真 www.yaotomi.net



竹島のほかにもたくさんご利益があるお寺や神社が…。まずは気になるのは健康でしょ？

無量寺 (ガン封じ寺)

昔から「厄除け癌封じ」の寺で知られています。ご本尊の西浦不動は、難病封じにご利益だとされていて、日本国中だけでなく、海外からも参拝者が来ているとのこと。

境内にはガン封じ絵馬が沢山奉納されていて、ガン予防、封じに御利益があるとされています。

写真 rocketnews24.com



更にこの敷地内には、「ぼけ封じ仏」もあるんです。これから先も健康で長生きしたい人は絶対に行くべき、全国にも数少ないご利益があるお寺です！

無量寺 (ガン封じ寺)
住所：愛知県蒲郡市西浦町日中30
電話番号：0533-57-3865
拝観時間：8:00～17:00



真如寺

このお寺は御朱印が有名です。御朱印とは、神様やご本尊の分身といわれる「ありがたい」もの。ぜひ自分の足を運んで手に入れましょう！

月ごとの限定御朱印もあるので、何度行っても楽しい発見が！



境内には商売繁盛のご利益もある、お稲荷さん(稲荷大明神)もまつられています。また、毎年10月に開催される、キャンドルナイトはとても幻想的です。お寺の内外にプロジェクションマッピングを施し、毎年多くの人を魅了させています。2018年以降のスケジュールはまだ発表されていないので、確認してください。

写真 真如寺Webサイト <https://shinnyoji.com/goshuin.html>



ラバースヒル (恋人たちの丘)

弘法大師像のすぐ近くにある展望台。
蒲郡市内を一望できる絶景や、三河湾に沈む美しい夕日を見ることができます。

写真

http://www.gamagori.jp/look/detail_115_3_33_0_0.html



愛の鍵

永遠の愛を誓うカップルが、ハート形プレートに願いごとを刻み、南京錠でフェンスに取り付ける「愛の鍵」のスポットとなっています。愛の鍵をかけた後は、金剛寺でご祈願していただけるので安心。

写真 <http://picbear.online/tag/%E3%83%A9%E3%83%90%E3%83%BC%E3%82%BA%E3%83%92%E3%83%AB>



清田の大クス

愛知県で最大の巨樹。
樹齢推定1,000年以上とされています。

道から外れた閑静な場所にたたずんでいるので、葉のざわめきだけが聞こえる癒しの空間です。
美しい大自然にパワーをいただこう！

写真

https://blogs.yahoo.co.jp/windview_canada/35208485.html



さて、パワースポット巡りでハートが充電したら、こんどはおなかのほうも充電を(笑)

蒲郡旅行のマストお土産品といえばこれ！「金トビ志賀のうどん」！

愛知県産の小麦「きぬあかり」を使った麺は、白くてもちもちで絶品！！
地元で大人気のおうどんを食べて、パワーを手に入れよう！

これで、パワーチャージはばっちり！

株式会社金トビ志賀 オフィシャルウェブサイト
<http://www.kintobi.com/>



NAVERまとめ原稿④

実際のレイアウトは以下のURLからご確認ください。
<https://matome.naver.jp/odai/2153249371680555001>



行ってみたら実はすごかった！ 隠れ日本一満載スポット蒲郡

更新日2018年07月25日

東海地域にお住まいのあなた。

週末に気軽に行ける、おもしろいスポットを知りたくありませんか？
デートの行き先や、休日の過ごし方がマンネリになってきたあなた！
今週末はぜひ蒲郡へ！



待ちに待った週末！
デートの行き先どうしよう、何して過ごそう…
有名なところはもうほとんど行っちゃったし、話題の場所は混んでるよな～
ディープな穴場ってないのかな？

名古屋のお出かけスポットといえば、
名古屋港水族館、名古屋城、東山動物園… 定番すぎて全部行ったことある…
誰かに話したくなるような、近場のおもしろスポットはないの？

週末に刺激を求めているあなたにぜひ行ってもらいたい。
目からうろこの経験ができるはず！



知られざる実はすごすぎスポット ～蒲郡～

蒲郡市は愛知県南東部、東三河地方にある地方都市です。
名古屋からは、JRに乗って約40分、名鉄のアクセスもよく
週末のデートやプチ旅行にもってこいの立地！

蒲郡って、ラグーナ蒲郡しかイメージないけど…

いやいや、ラグーナだけじゃもったいない！
もっとディープな蒲郡を知れば、一度は行ってみたいくなる。
蒲郡は、隠れ日本一が溢れている、実はすごすぎスポットなんです！

【隠れ日本一 その1】深海生物展示数No.1の水族館

竹島水族館をご存知ですか？

外観だけ見ると、「なんかシヨボイ…」かも…。

でも、この水族館が実はすごい。
深海生物の展示数がなんと全国No.1なんです。
他ではなかなか見られない生物を、
飼育員手作りのユーモアあふれる解説プレートとともに
楽しむことができますよ！





深海生物にタッチできる「さわりんプール」もあるので、
勇気のある方はチャレンジ！

竹島水族館webサイト

<http://www.city.gamagori.lg.jp/site/takesui/>

【隠れ日本一 その2】こだわりあふれる〇〇〇の自動販売機

これ、何の自動販売機かわかりますか？
実は、蒲郡では初めての
「たまご」の自動販売機なんです！
全国に数カ所設置されているたまごの自販機ですが、
蒲郡養鶏の自販機はたまごへのこだわりがすごい。

手間暇かけた鮮度抜群のたまごを販売していて、
赤たまごやもみじたまご、
なんと黄身が2つ入っている双子たまごなど、
種類も超豊富。



こんなたまご自販機は日本一に違いない！（あくまで筆者の意見だけど！）
ということで、蒲郡を訪れたときは、自動販売機でたまごを買うという
ちょっと珍しい体験をしてみてください！

株式会社蒲郡養鶏webサイト

<http://gg-youkei.net/tamagohanbai/>

【隠れ日本一 その3】うどんコンテストで三冠達成！ガマゴリうどん

蒲郡に行くなら絶対食べてほしい、すごいグルメがこちら。

うどんサミットや、うどんエキスポで三冠を達成している
日本一のご当地うどん、「ガマゴリうどん」です。

「ガマゴリうどん」のルールは、ただひとつ
三河湾産のアサリや蒲郡産の一品を使用しなければならない！
「ガマゴリうどん」は、
海に囲まれた蒲郡の魅力を五感で感じられる一品です。
蒲郡のうどん店なら、ほとんどどこでも食べることができます！
蒲郡でのお昼ごはんはこれに決まり！



蒲郡商工会議所webサイト「ガマゴリうどん」

http://www.gamagoricci.or.jp/gamagoriudon_list.html

【隠れ日本一 その4】最も歴史ある木綿、三河木綿の手織り体験



蒲郡市は繊維業でも有名なんです。
この地方でつくられる「三河木綿」は
日本一歴史ある国産木綿だと言われています。
そんな三河木綿の手織り体験を楽しめるのが、
竹島クラフトセンター。（外観はちょっと地味…）

ここで、海を眺めながら、
自分だけのデザインのコースターを作ってみませんか？
旅行やデートの記念となること間違いありません！

さらに刺激を求めるのなら、こんなのもあり。

【隠れ日本一 その5】 ディープすぎ！日本一短い地下街

都会の駅にはつきものの地下街ですが、
蒲郡駅の地下街は一味違う！

というのも、蒲郡駅地下街は片道25歩で歩ける
日本一短い地下街として話題なんです！
足を踏み入れるのをためらってしまうような
薄暗い入り口の先は…

レトロな飲食店が…。25歩なのに…。

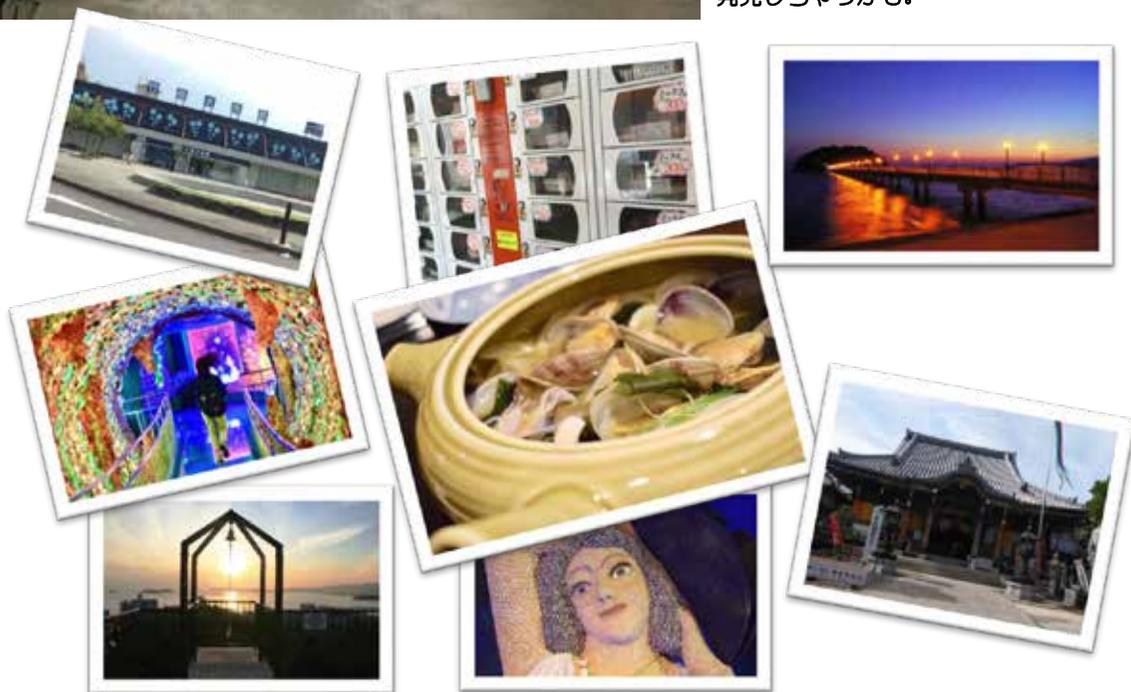


地元の常連さんに混ざって、
こんなディープスポットを訪れてみては
いかがですか？

今週末、蒲郡行ってみようかな～(^^♪

知られざるディープな魅力、
日本一がいっぱいの蒲郡
行ったら誰かに自慢したくなること
間違いなし！

あなたも新たな【蒲郡の隠れ日本一】
発見しちゃうかも。





-The Center of Japan, Tokai- RECOMMENDED SPOTS FROM LOCALS

How many times have you come to Japan? Zero? Once? Twice? Or more than three times? If you've already visited most of the famous spots in Japan and are getting tired of the trip, we strongly urge to you not to overlook our home -the Tokai area! We are all Aichi locals, or have lived in Aichi for a long time so we can recommend many exciting spots in the Tokai area to you. On this website, we'll show you some nice hidden places. Check it out!



What is Tokai?

We call Aichi, Gifu, and Mie Prefectures " the Tokai area". These three prefectures are located in the center part of Japan.

We'll introduce some secret spots which are recommended by locals in the Tokai area.

1. Aichi prefecture's Delicious Foods & Cycling
2. Gifu prefecture's Activity
3. Mie prefecture's Retro Spots

If you arrived in Central Japan International Airport, you are already in Aichi prefecture!

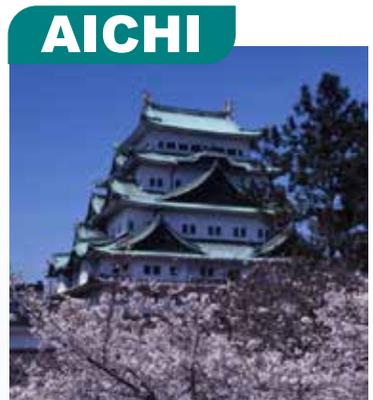
Aichi have not only Nagoya - the third largest city in Japan - but also other attractive cities. Since you come to Aichi, why don't you go ahead and enjoy them?

If you like to enjoy gourmet food, we highly recommend a trip to the "city of sea and history" – Gamagori. Surrounded by sea and mountains, Gamagori is blessed with a beautiful natural environment and a mild climate. On land, the orchards of Gamagori bear delicious fruits, and in the ports, fresh and tasty seafood are abundant.

First, we'll introduce you to the delicious seafood which you can enjoy only in Gamagori.

The Mikawa Bay facing Gamagori is rich in minerals, so the seafood there is healthy and tasty. Takeshima Island is said to be the symbol of Gamagori. It is a small island which you can walk to from the coast via a footbridge. It is accessible directly from JR Gamagori Station. Takeshima Island has a shrine dedicated to the ocean god Ichikishima No Mikoto, and she blesses Mikawa Bay. Thanks to her blessing, everyone is able to eat delicious seafood.

If you are a foodie, it might be a good idea to pray to her in order to be blessed with delicious food during your trip and all through your life!



Akaza-Ebi - A Unique Lobster Treat

The akaza-ebi, called Norway lobster in English, is rare in Japan; in fact, it is only harvested at the port of Gamagori. It is called the "princess of shrimp," and its flesh has a sweet flavor. This the only place where you can try it fresh from the sea!

Asari Clams

Gamagori's catch of asari clams is the best in Japan. From March to mid-May, you can gather asari on the beach! If you are staying at a ryokan (traditional Japanese-style hotel) you might be able to ask them to cook the asari you gathered!

In addition, Gamagori udon - udon noodles topped with a lot of asari - is delicious!

Mehikari - Deep Fish You Can Eat!

The mehikari is a kind of deep-sea fish which can be caught only in a few bays in Japan. In Japanese, mehikari means "shiny eyes." The mehikari's are in fact shining, and looks a little gross, but it is very tasty! You can enjoy fried mehikari in restaurants or hotels.



Next, we'll introduce you to the seasonal fruits you can enjoy in Gamagori!

A wide variety of fruits are grown in Gamagori throughout the four seasons and you can enjoy picking them by yourselves! Strawberries, melons, grapes, and mandarin oranges...the list goes on. We're sure you will enjoy picking sweet fresh fruits and tasting them!



After eating delicious food, you should get some exercise!

At the tourist information office in JR Gamagori Station, you can rent a bicycle for free! Cycling around Gamagori, you'll also find many sightseeing spots to visit.

- Takeshima Island is known as a "power spot," which means it is believed to have spiritual energy. You can get good luck with money, love, and health.
- Muryoji Temple is also famous for its power to block cancer and senility.
- At the Literature Memorial Hall, you can send a letter to yourself, which you'll receive a decade later.

Gamagori, the land of both delicious food and beautiful spots, is waiting for you!

GIFU



Gifu is famous for "Shirakawago" and "Takayama."

However, even if you have ever been to these places, there are a lot of other attractive places in Gifu.

On this page, we introduce some great spots you should visit in Gifu.

"Gujo", which is near an expressway connecting Nagoya and Takayama. It is famous for a summer festival ("Gujo Dance"), but Gujo is also known as the birthplace of food samples.

Food Sample Studio -さんぷる工房-

Have you ever seen a food sample?
You can buy and make food samples which are true to life.

Let's make "Tempura" samples

How about making some tempura samples?

Price: 1,200 yen

Time: 30~60 minutes

You can find additional information [here](#).



Rail Mountain Bike "Gattan Go"

If you come to Shirakawago and Takayama, we recommend you to try a rail mountain bike activity in Gifu.

In this activity, you can ride a bike on discontinued railroad tracks (Kamioka Railroad).

The nature along the railway and the mysterious experience created by the contrast between the light and dark in railway tunnels will make feel a character in a Studio Ghibli.

Price: 3,000 yen (two persons)

Time: 1 hour

You can find additional information [here](#).



Catching "ayu"

Speaking of summer, Japanese people think of ayu.

It is because ayu is the most popular river fish in summer for Japanese people.

Actually, some Japanese people have a nostalgic memory of catching ayu with their hands in the countryside in their youth.

In Gifu, you can try catching ayu in many places because Gifu has a lot of limpid streams which ayu can live in.

If you come to Japan in summer, how about trying this special summer attraction?

A place you can catch ayu is "Yana", and you can eat it grilled with salt.



"Ayu Ramen" a new specialty in Gifu

Usually, ayu is eaten grilled with salt, but you can eat a unique ayu dish at a certain restaurant in Gifu (Kawaramachi Izumiya).

Surprisingly, it is a combination of ayu and Japanese popular dish ramen.

There is Ayu on the ramen and its appearance is extremely unusual.

But we recommend this new specialty for people who want to experience something unique.

Price (ayu ramen): 1,150 yen

You can find additional information [here](#).

Kuwana, Mie prefecture is an hour drive from CHUBU CENTRAIR International Airport.

Near Kuwana, there is a resort called Nagashima.

There are thrilling roller coasters, shopping outlets, hot springs, and many more that you can enjoy at Nagashima Resort. To find additional information please click [here](#).

MIE

Kuwana has fascinating spots.

Are you interested in a "retro" trip to early 20th Century Japan? If so, you should visit in Kuwana.

Rokkaen (MOROTO Seiroku's former house)



This building was designed by Josiah Conder, an English architect who designed many important buildings throughout Japan. His buildings are symbols of Japan's modernization, especially the Rokumeikan building in Tokyo. In Kuwana, Rokkaen Building was completed in 1913. After visiting Kuwana, Conder changed his designs from a three-storey plan to a four-storey plan so that the building would overlook the whole Ibi River. Its shape was changed due to some remodel and damage in W.W.II, but most of the building has been designated of Cultural Property by Agency for Cultural Affairs of Japan.

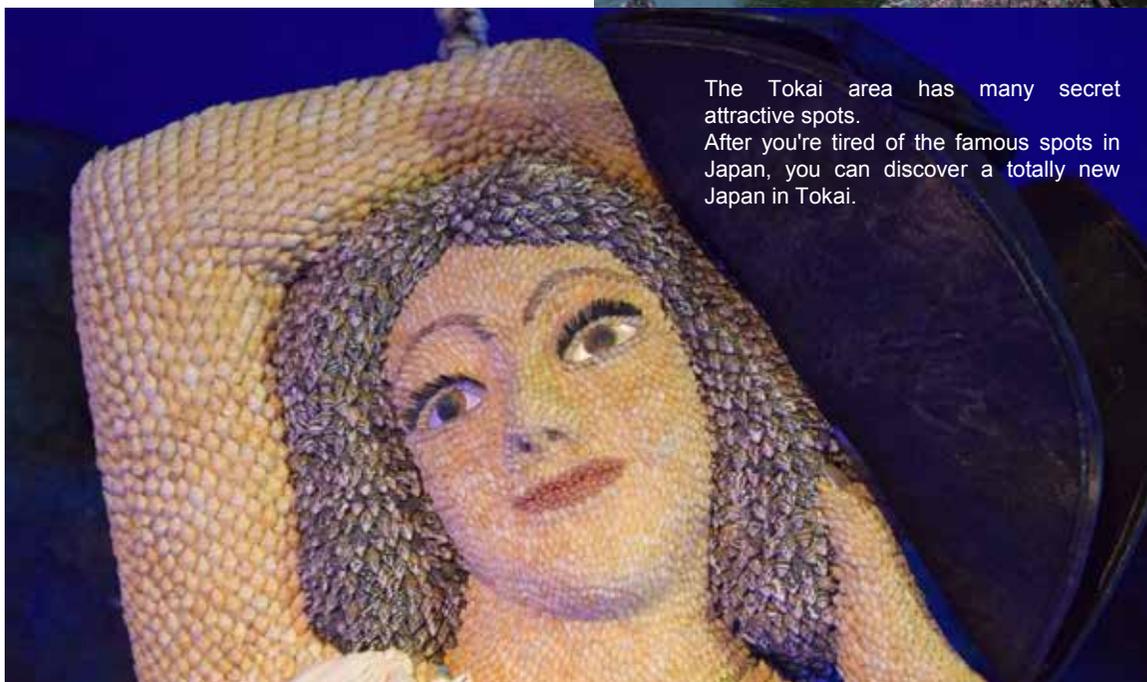
Entrance fee : Adults 460 yen
Open : 9 am- 5 pm, Tuesday-Sunday
Parking : free
You can find additional information [here](#).

Kyuka Park (The former site of Kuwana Castle)

The park was located on what was the moat of Kuwana Castle. The modern park was completed in 1928. In the Edo period, locals read the following characters 九華 as "Kuwana", the name of the town. However in modern Japanese, they are read as "Kyuka". So the park was named Kyuka Park.

There are about 450 sakura(Japanese Cherry) trees there, and every April, a sakura festival is held. Come on down to see the brilliant cherry blossoms!

Entrance fee: Free
Open: 24h 365days
Parking: 200 yen / 1 day (9 am- 5 pm)
You can get additional information [here](#).



The Tokai area has many secret attractive spots.
After you're tired of the famous spots in Japan, you can discover a totally new Japan in Tokai.

Discover New Japan in Gamagori

The City of Sea and History, Gamagori's Guidebook

How many times have you come to Japan? Zero? Once? Twice? Or more than three times? If you already visited most of the famous spots in Japan and are getting tired of the trip, we strongly urge to you not to overlook Gamagori! You can discover a totally new Japan in the city.

Contents

- ✓ Seasonal Recommended Spots
- ✓ Attractive Souvenirs
- ✓ Delicious Seafoods, Fresh Fruits,

Japanese new tourist site, Gamagori

Gamagori is a wonderful city surrounded both sea and mountain. You can enjoy a variety of things throughout the four seasons. Do come to Gamagori, please

Spring

Ajisai no Sato Garden

Every June, the "Hydrangea Festival" is held at Ajisai no Sato Garden (in Katahara Hot Spring). You can see 50 thousand hydrangeas bloom. At night, the garden is illuminated and you can enjoy it in a different way from the daytime. If you are lucky, you might be able to see fireflies.

You can find more information [here](#).

Summer

Gamagori fireworks festival

In Japan, there are many fireworks festivals in summer, but Gamagori fireworks festival is special. You can see 5 thousand fireworks and the diameter of the largest firework is 650 meters. This is larger than Tokyo Sky Tree! How about coming Gamagori and enjoying fireworks near the sea?

You can find additional information [here](#).



Fall

Gamagori Orange Park

In this park, you can enjoy picking fruits throughout the year. Especially, there is an All-you-can-eat "Gamagori Orange" service in fall. Gamagori Orange is made only in Gamagori. It has high sugar content and a moderate acidity, so it is sweet and delicious!

In addition, you can buy juices and ice creams of season fruits at this park too.

You can find additional information [here](#).

Winter

LAGUNA TEN BOSCH

This is a resort facility with a sea themed park, hot springs and many shops. At winter night, you can see illuminations on the water and 3D mapping show.

You can take many amazing picture of them.

You can find additional information [here](#).

You can take Gamagori's goods home for souvenir !

Seafood

The Mikawa Bay facing Gamagori is rich in minerals, so the seafood there is healthy and tasty.



Gamagori's catch of Asari clams is the best in Japan. You can cook Gamagori udon - udon noodles topped with a lot of asari - in your kitchen with this 《Gamagori Udon Souvenir set》 .



<https://manten-ff.com/index.html>



<http://meibutsuyahonpo.com/>



<https://www.kintobi.co.jp/shopping/gentei/gamagoriudon.htm>

Is it little gross? Mehikari is a deep-sea fish which can be caught only in the Mikawa Bay in Japan. The mehikari's eyes are in fact shining, and looks a little gross, but it is very tasty! 《Oil Piled Mehikari》

Sugatayaki is a seafood snack which grilled with remaining its original form. When we make it , we only use the freshest materials, which is just caught early this morning. The longer you chew it in your mouth, the more delicious it becomes. 《Bekkou Sugatayaki》 is vacuum packed, so you don't have to worry about leaking of smells.

Mandarin orange Mikan

Gamagori is surrounded by mountains and the Mikawa Bay, and it is blessed with a beautiful nature and a mild climate. Thanks to this wonderful environment, delicious Mandarin orange can bear. You can get mandarin orange's goods, only sold in Gamagori.



This chopsticks are made with mandarin orange tree, so It is 100% made in Japan! In Japan, mandarin orange has been considered as a good-luck talisman since ancient times, because mandarin orange tree receives fully sunshine and leading many mandarin oranges. So mandarin orange is said to have power of "powerful life and wealth". So this 《Gamagori Mikan tree chopstick》 might bring you good-luck!

《Gamagori Mikan Kishimen》 is a collaboration of mandarin orange and Kishimen (is a Aichi prefecture local Udon). The noodle's collar is orange, it's beautiful and instagrammable! It is tasty, too.



Mikawa Momen -cotton cloth



Mikawa is one of the oldest provinces which products cotton clothes. You can use waving machines which was used in Edo era (about 150years before) and make your original cotton goods as a souvenir.

https://form.ambassador.jp/get/goo/form/entry?utm_source=gooblog&utm_medium=webpc&utm_term=article&utm_campaign=cp1_gooblog_webpc_article

If you want to know more about Gamagori's souvenirs, check this URL.
<http://www.gamagori.jp/item/>

Be a foodie in Gamagori

GAMAGORI-Udon

GAMAGORI-Udon is made of so much short-neck clams, seaweeds and one of the local speciality in Gamagori city. It is had to get two grand prixes of Japan's local Udon summit and Japan's Marugoto Udon Expo.



手打うどん やをよし(Teuchi udon YAOYOSHI)
めんるい食堂 清田庵 (Menrui Shokudo SEIDA-AN)

<http://www.sk.aitai.ne.jp/~meiji36/>
<http://www.seida-an.jp/index.html>

Akaza-Ebi

(Metanephrops japonicus, Japanese lobster)

Metanephrops japonicus is called "Akaza-Ebi" in Japanese. It is also called "scampi" in Italian food, "langoustine" in French food. Ise-Ebi is a king of shrimps, on the other hand, Akaza-Ebi is a princess of shrimps. It is not so big size, but it has a pasty sweet rich taste, which is delicious as well as Ise Ebi.

辰巳 (TATSUMI) <http://tatumi.cup.com/>



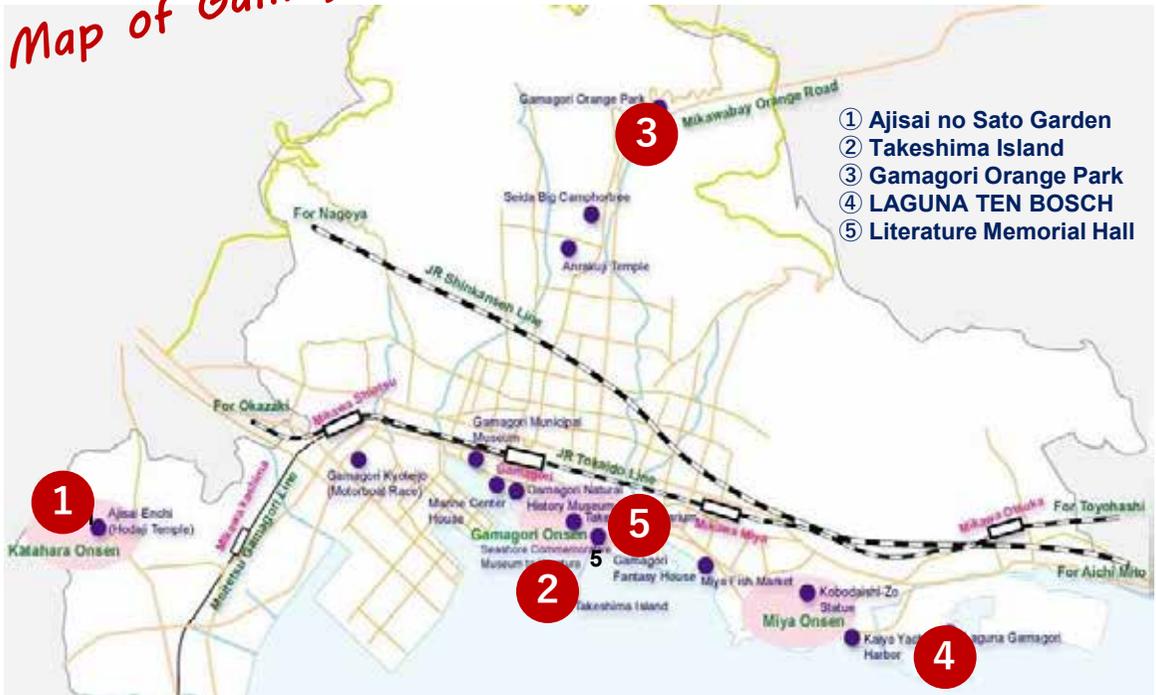
Gamagori orange park

(Fruits picking)

You can enjoy fruit picking and BBQ there. From January to May, you can pick strawberries. From July to September, you can pick melons. From July to August, you can pick grapes. From October to December, you can pick mandarin orange. In addition, you can enjoy all-you-can-eat buffet, kamameshi rice.



Map of Gamagori



<http://www.japanguides.net/aichi/access-map-and-city-map-of-gamagori.html>



Chubu Centrair International Airport (commonly called “Centrair”) is the nearest airport. It is located in Tokoname in Aichi. You can come to Gamagori by JR train, but we recommend that you use a car to visit Gamagori. It takes an hour from Centrair to Otowa-Gamagori interchange (Tomei highway).



Discover real Japan in Gamagori!

在蒲郡发现新日本

一个关于海洋与历史的城市-蒲郡旅行指南

你去过日本几次呢？没去过？一次？两次？还是很多次呢？如果你已经游览过日本许多著名的旅游景点而且觉得没有太多兴趣了呢？我们强烈推荐你去看看蒲郡！你会在这里发现一个全新的日本。

目录

- ✓ 季节性的景点推荐
- ✓ 迷人的纪念品
- ✓ 美味的海鲜，新鲜的水果

Japanese 日本的新名胜，蒲郡

蒲郡是有山有海的挺好的城市。你会快乐地四季变迁的好处。欢迎你来。

春天



绣球花村

每年六月的“绣球花节”是当地一个非常热门的旅游景点。你可以观赏5万株的绣球花怒放在这个季节。这个花园能让你在白天的游览证享受不一样的景色。如果你够幸运，你还可以看到萤火虫。你可以在这里找到更多的信息。[information here.](#)

夏天



蒲郡烟花大会

在日本，夏天你可以欣赏很多的烟花大会但是蒲郡的烟花大会是非常特别的。你可以看到5千个直径最大可以达到650米的超级大烟花。这比日本最大的烟花还打。一起来蒲郡的海边参加烟火大会吧！[information here.](#)

秋天



蒲郡橘子公园

在公园里面，你还可以摘水果。尤其是蒲郡橘，是非常著名的而且只有这里才有。这种橘子含有许多的糖分口感适中！此外，你还可以买到用新鲜的蒲郡橘子制作的新鲜的果汁和冰淇淋。[information here.](#)

冬天



LAGUNA TEN BOSCH

这是一个海洋主题的主题公园，里面有许多商店。在冬天的晚上，这里会有3D影片放映。你可以在这里拍摄精彩的照片。[information here.](#)

你可以把蒲郡的产品带回去当做纪念品!

海鲜

面朝蒲郡的三河海湾富含矿物质，所以那里的海鲜健康可口。



蒲郡是在日本哈利蛤蜊捕获量最多的地方。蒲郡的蛤蜊可以说是日本最好的。在制作乌冬面的时候你可以放上很多的蛤蜊会非常美味。你可以根据这个《蒲郡乌冬面纪念品套装》在家自己制作乌冬面。



<https://manten-ff.com/index.html>

目光鱼（日语叫mehikari）是一种深海鱼类，只能在日本的三河湾捕捞。目光鱼其实是闪闪发光的，虽然看起来有点恶心，但是很好吃！”〈目光鱼的油腌制〉



<https://www.kintobi.co.jp/shopping/gentei/gamagoriudon.htm>



<http://meibutsuyahonpo.com/>

姿烧在最原汁原味的小吃。因为在制作的时候我们只用在早上得到的最新鲜的材料。你在嘴巴里面嚼的时间越长就越能感受其中的美味。这个小吃是真空包装的，所以不用担心会漏出气味。

蒲郡是被山脉和三河海湾围绕着的，所以拥有自然温润的气候给这里的特产橘子提供了非常好的生长条件。

橘子



这里的筷子都是用蒲郡橘子树的木头制作的。在日本古代的时候认为橘子是幸运的物品，因为橘子树吸收了充足的阳光。此外，这里的橘子被称为“生命的财富和活力”。因此，这个筷子被认为是可以给你带来幸运的物品。

《蒲郡橘子其子面》是橘子和其子面的混合的菜。（其子面是爱知县的当地乌冬面）这个颜色是橘色的。又好看又好吃！



三河木綿 ～綿花布～



三河是日本最古老的制作棉花布料的地方之一。在这里你可以体验江户川时代的织布机的运用。你还可以制作原创作品作为一个纪念品。

https://form.ambassador.jp/get/goo/form/entry?utm_source=gooblog&utm_medium=w ebp&utm_term=article&utm_campaign=cp1_gooblog_webpc_article

如果你希望查更多信息，点击下面的网址

<http://www.gamagori.jp/item/>

蒲郡乌冬面

Be a foodie in Gamagori

蒲郡乌冬面是用当地特有的蛤蜊和裙带菜制作而成，并且在当地的乌冬面大赛上得过两次冠军。



手打うどん やをよし(Teuchi udon YAOYOSHI)
めんるい食堂 清田庵 (Menrui Shokudo SEIDA-AN)

<http://www.sk.aitai.ne.jp/~meiji36/>
<http://www.seida-an.jp/index.html>

日本后海鳌虾

在日本最有名的虾是龙虾（日语叫伊勢海老）它的俗名是“国王虾”。一方面日本后海鳌虾的俗名就是“公主虾”。日本后海鳌虾体型不大，但是味道和龙虾一样鲜美无比。

辰巳 (TATSUMI) <http://tatumi.cup.com/>



蒲郡橘子公园 (摘水果)

你可以在公园里面摘水果和烧烤。在一月到五月期间，人们可以去地里摘美味的草莓。从七月到九月，正是炎热的夏天，你可以摘新鲜的哈密瓜。而在七八这两个月，你可以摘美味可口的葡萄。这就意味着几乎一整年你都可以在这里品尝到新鲜美味的水果和自助餐。还可以和朋友一起在果园烧烤哦！



Map of Gamagori



<http://www.japanguides.net/aichi/access-map-and-city-map-of-gamagori.html>



中部国际机场是最近的机场，坐落于爱知县常滑市。你可以做JR线的火车来到蒲郡。但是我们推荐你自驾来游览蒲郡。从中部国际机场开车一个小时到蒲郡（走高速公路）。



チーム あし漬け

株式会社大和屋守口漬総本家



ヨーロッパ学科	ドイツ語圏専攻	宮井 麻衣
中国学科		中村 麻未
中国学科		野田 千咲
国際関係学科		鈴木 愛理
社会福祉学科		加藤 知宏



疲れた！
寝る！
寝る！
寝る！



こんな食べ方があったの！？

疲れた1日のご褒美に！
手軽な晩酌レシピも。



気になるあなたは
このQRコードから！！
こちらのレシピが
無料でダウンロードできます。

これが疲れた！？
疲れた1日のご褒美に！
手軽な晩酌レシピも。

材料：鶏肉、玉ねぎ、酒、醤油、味噌、砂糖、塩、こしょう

作り方：1. 鶏肉を一口大に切る。2. 玉ねぎを薄切りにする。3. 鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。4. 玉ねぎを加えて炒める。5. 酒、醤油、味噌、砂糖、塩、こしょうを加えて煮込む。6. 鶏肉が柔らかくなるまで煮込む。7. 仕上げに塩、こしょうを調整する。

ポイント：鶏肉は一口大に切ると食べやすい。玉ねぎは薄切りにすると柔らかくなる。酒は鶏肉の臭みを消す効果がある。

栄養成分表：エネルギー 100kcal、たんぱく質 10g、脂質 5g、糖質 5g、塩分 1g

※このレシピは、本誌に掲載されたものです。詳しくは本誌をご覧ください。

疲れた1日のご褒美に！
手軽な晩酌レシピも。

材料：鶏肉、玉ねぎ、酒、醤油、味噌、砂糖、塩、こしょう

作り方：1. 鶏肉を一口大に切る。2. 玉ねぎを薄切りにする。3. 鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。4. 玉ねぎを加えて炒める。5. 酒、醤油、味噌、砂糖、塩、こしょうを加えて煮込む。6. 鶏肉が柔らかくなるまで煮込む。7. 仕上げに塩、こしょうを調整する。

ポイント：鶏肉は一口大に切ると食べやすい。玉ねぎは薄切りにすると柔らかくなる。酒は鶏肉の臭みを消す効果がある。

栄養成分表：エネルギー 100kcal、たんぱく質 10g、脂質 5g、糖質 5g、塩分 1g

※このレシピは、本誌に掲載されたものです。詳しくは本誌をご覧ください。

これが漬け物！？

誰でも作れるアレンジレシピ

大和屋守口漬惣本家

発酵×発酵 食べるふりかけ



納豆 1パック
塩昆布 10g
守口漬 20g
えのき茸 20g
コンニャク 40g
水 40cc
塩 1つまみ

A だし醤油 小さじ1
ごま油 小さじ1

1. 守口漬、えのき茸、コンニャクを刻む。大きさは好みでいいが、なるべく小さめに刻むとご飯と絡んで食べやすくなる。ポイントは全ての食材の大きさをなるべく均一にすること。
2. 切ったこんにゃくとえのき茸を耐熱性の容器に入れ、水と塩を加える。ラップで密封して、レンジに1分半かける。アク抜きが出来たらザルにあげ、しっかりと水気を切る。
3. Aの調味料をボウルに入れて混ぜる。均等に混ぜたら、切った食材と納豆、刻んだ塩昆布を入れてよく混ぜたら完成。



忙しいあなたにも！作り置き可能！

納豆だけ食べる直前に混ぜてください。

守口漬だし巻きたまご

卵 4個

守口漬 50g

A だし汁 大さじ2
醤油 小さじ1
砂糖 小さじ2

1. ボウルに卵を割り入れ、Aの調味料を入れて混ぜた後ザルでこし、刻んだ守口漬を入れる。
2. 卵焼き用フライパンで数回に分けて焼きあげたら完成。



いつものだし巻きに一工夫。

守口漬から味がしっかり出ていつもと一味違う朝に。



肉汁溢れる守口肉だんご おろしポン酢添え

A 鶏ひき肉(胸) 250g
守口漬 50g
卵 1個
おろし生姜 小さじ1
片栗粉 大さじ1
酒 小さじ2
醤油 小さじ2
塩 少々
サラダ油 適量
大根 約10cm
ポン酢 適量
かいわれ大根 適量

1. Aの材料を全て大きめなボウルに入れ、粘りが出るまで手でこねる。滑らかになって来たら、一口サイズに丸める。
2. フライパンにサラダ油をひき、火をかける。丸めた団子をくっつかないようにフライパンに並べたら弱火～中火でじっくり火を通す。漬け物から出る汁は焦げやすいので注意。
3. 洗ったかいわれ大根をお皿に並べて、その上に肉団子、大根おろしを乗せる。最後にポン酢をかければ完成。



ビタミン・ミネラル豊富な鶏肉とカイワレ大根。

守口漬との組み合わせで美容効果を最大限引き出すと言われています。



簡単和えるだけ！時短コロコロ和マリネ



- マグロ(刺身用) 100g
アボカド 1/2
茹でエビ 4尾
守口漬 25g
酢 大さじ 1.5
砂糖 小さじ 2
オリーブオイル 小さじ 2
だし醤油 小さじ 2
塩こしょう 少々
1. A の材料を混ぜてマリネ液を作る
 2. マグロとエビを好きなサイズにカットする
 3. 切った食材をマリネ液と和える。この時仕上げ分のマリネ液を少しだけとっておく。和えた食材は1時間ほど浸ける。
 4. 完成直前にアボカドをカットし、優しく残りのマリネ液と和える。そこに刻んだ守口漬とマリネしたマグロとイカを和えて完成。



アレンジの可能性は無限大！

洋なら サーモン×ホタテ

和なら 鯛×イカ



お酒のおつまみ チーズみりん粕漬×守口漬

- チーズみりん粕漬 1/2
守口漬 50g
クラッカー 15枚
オリーブオイル(お好みで)
はちみつ(お好みで)
1. チーズみりん粕漬をフォークで粗めに潰し、お好みのサイズに刻んだ守口漬と和える。
 2. クラッカーに乗せて、上からお好みでオリーブオイルやはちみつをかけたら完成。



疲れた1日のご褒美に！

日本酒にもワインにも合う

お手軽晩酌レシピ

大和屋の守口漬とは

五つのレシピに登場した大和屋の「守口漬」とは、木曾川河畔で丁寧に育てられた守口大根を、職人の手によって五度の漬け込みを経て完成する奈良漬のひとつ。綺麗な琥珀色が特徴で「漬物の宝石」と呼ばれています。そしてこだわりぬいた味は勿論のこと、この琥珀色に隠された栄養価の高さも守口漬の特徴です。熟成の過程で生成された琥珀色の正体・メラノイジンは細胞膜を丈夫にし、ビタミンやミネラルの吸収を高める効果があります。その為、細胞の老化防止やガンの予防、**美肌効果**もあると言われています。

漬物と言えば飯のお供のイメージですが、食べ方を変えれば様々なレシピに生まれ変わります。あなたも簡単な**漬け物アレンジレシピ**で栄養価の高い漬物を日々の食事に取り入れて、漬物健康ライフを過ごしませんか？



お買い求めはこちらから



いろいろ
1,037円(税込)

守口大根・生姜・
キュウリ・瓜の4
種類をたったの
1000円でお試し
出来るお得なセ
ット。



チーズ味酢粕漬
/ 味噌粕漬
1,080円(税込)

ほんのりと香る粕
の風味と濃厚なニ
ューージーランド産
のチーズの相性が
抜群な一品。



守口漬生ふりかけ
540円(税込)

とにかく手軽に守口
漬を食べたい方に最
適。細かく刻まれた
守口漬がパックに包
装されていて、簡単
に調理出来ます。



愛知県立大学 地域ものづくり学生共同プロジェクト
Aichi Prefectural University



守口漬コラム

守口漬の歴史

江戸時代末期、名古屋では**粕漬**が行われていた。



明治14年守口大根のみりん漬が**守口大根味醂漬**として売り出され大好評に。



1950年愛知国体で、守口漬が土産品として好評を博し、**名古屋名産**のイメージとして全国区に定着していった。

「愛知県漬物協会青年部資料」より

発酵食品の良さ

1. **発酵食品**と食物繊維とオリゴ糖を含む食材を合わせてとることにより、**善玉菌パワー**が増大します。

2. **発酵食品**の3大効果

- ・**消化吸収**が良くなり、よりおいしくする効果
- ・**栄養価**をあげる効果
- ・食品の**保存性**をあげる効果

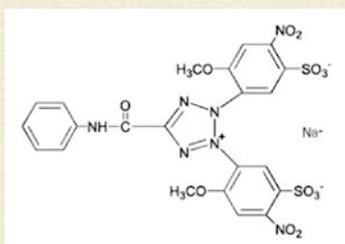
守口漬と健康

メラノイジン

守口漬は、酒粕に守口大根を漬けこんだもの。

発酵が進むと**メラノイジン**という色素が生まれます。

メラノイジンは細胞膜を丈夫にし、ストレスに対する抵抗力を高めます



メラノイジン構造式
(『栄養・生化学事典』朝倉書店)



守口漬ができるまで



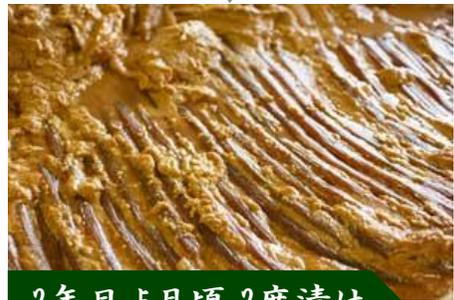
1年目 8月頃



2年目 2月頃 1度漬け



1年目 9月頃 種まき



2年目 5月頃 2度漬け



1年目 12月頃 収穫



2年目 9月頃 仕上げ漬け



2年目 1月頃



3年目 完成

NAVERまとめ原稿①

実際のレイアウトは以下のURLからご確認ください。
https://matome.naver.jp/odai/2153180925648697301



外国人へのお土産どうしよう？

留学、出張、ホームステイ、インターン、ワーホリなど、海外へ行く際に、外国人へのお土産に迷っている方多いと思います。

【海外渡航者100人に聞いた】外国人にウケる日本のお土産 まとめ

日本のお土産もいいけれど、せっかくなら地元・愛知のお土産も渡したい
日本人の知り合いが多い人だと、「そのお土産、前にももらったことあるよ〜!」って言われちゃうことも。
せっかくなら人と被らないお土産を渡したいですね。
でも、外国人にウケる愛知のお土産って??

海外渡航者100人が選んだ愛知のお土産はこちら!



しるこサンド

国を問わず幅広くウケる
実際にオーストラリアやシンガポールでウケたとの声も
個包装だから、お土産用に最適



<http://matsunaga-seika.co.jp/about/iroiro.html>

牛乳につけて食べてもおいしい
ヨーロッパでは朝食にクッキーを牛乳につけて食べる家庭も

https://matsunagaseika.actmail.net/onlineshop/products/detail.php?product_id=12

松永製菓 スターしるこサンド(110g) 160円(税抜) 常温保存365日

買える場所

直売店(愛知県小牧市大字西之島330番地)、セントレア・スーパー・コンビニ・ドラッグストア・キオスク
オンラインショップ <https://matsunaga-seika.actmail.net/onlineshop/products/list.php>



なごやん

カステラ風の生地だから海外の人も食べやすい
あんこを好むアジアの人には特にオススメ
お茶だけでなくコーヒーにも合うから、
お茶を飲む習慣のない人にも◎
海外で人気のかわいいハローキティのパッケージもある



<https://www.pascoshop.com/nagoyan.html>

<http://www.pascoshop.com/pdpi47c15c27.html>

敷島製パン(Pasco) はろうきていなごやん(5個人) 450円(税抜) 常温保存60日
買える場所 セントレア・スーパー・コンビニ・ドラッグストア・キオスク
オンラインショップ <http://www.pascoshop.com/plci7cc.html>

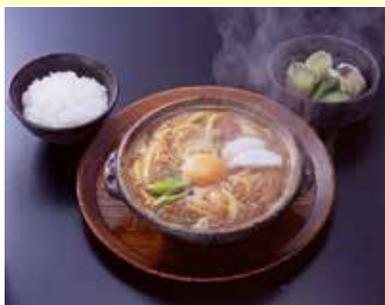
えびせんべい

わさび味・梅味・いかすみ味・カレー味・トマト&バジル味など、
味の種類が豊富
約8種類入りの「小袋ミックス」は、個包装でお土産用にピッタリ
エビ・イカ等の成分が含まれるので、アレルギーのある人は注意



えびせんべいの里
小袋ミックス(230g) 600円(税抜) 常温保存4ヶ月
買える場所 美浜本店・セントレア・金シャチ横丁・
刈谷ハイウェイオアシス・魚ひろば(南知多町)
店舗案内 <http://www.ebisato.co.jp/shop/shop.html>
オンラインショップ <http://www.ebisato.shop/>

<http://www.ebisato.co.jp/products/fukuro.html>



味噌煮込みうどん

海外で人気な味噌×うどんの最強コラボ
粉末鰹節と味噌だれがセットになった乾麺タイプは、個包装で
使いやすい!
外国人の中には味が濃すぎると思う人もいるので、
タレを少なめに調節するのが◎

おいしい味噌煮込みうどんの作り方

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/yamamotoya-udon/index.html#oishi>

別茹でなし!味噌煮込みうどんのレシピ!

乾麺使用で時間短縮

<http://kenkoubaizou.com/k2k0001435-post/>

土鍋でなくても、普通の鍋を使えばOK



<http://yamamotoyahonten.co.jp/souvenir/>

山本屋本店
平打ち極太乾めん味噌煮込うどん(4食入り) 1,200円(税抜) 常温保存90日
買える場所 名古屋駅・栄・セントレア・その他愛知県内に店舗多数
店舗案内 <http://yamamotoyahonten.co.jp/souvenir/>
オンラインショップ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/yamamotoya-udon/>



<http://www.kintobi.com/syuhin/men/kishimen.htm>

きしめん

おだして和風でも、パスタのように洋風にしてもおいしい

金トビめんレシピ

<https://www.kintobi.co.jp/recipe.htm>

ホストファミリーと一緒に作って

交流するのもいいね!

独自の製麺技術により、

初心者でも煮崩れないので安心



<http://www.kintobi.com/syuhin/men.htm>

金トビ志賀

金トビ名古屋きしめん(約3人前) 215円(税抜) 常温保存24ヶ月
買える場所 工場直売店(愛知県蒲郡市丸山町4番38号) スーパー
オンラインショップ <https://www.kintobi.co.jp/shopping/kinuakari.htm>

守口漬

漬物をよく食べる東アジアの人にオススメ

意外とアメリカ人にもウケる

アルコール成分が入っていて、ムスリムなど宗教的に食べれない人がいるので注意



<http://www.moriguchizuke.co.jp/products/products.html>



「箱詰」「銀袋」など酒粕が入っている商品は、
機内持ち込みできないのでスーツケースへ

守口漬の豆知識や食べ方をまとめた英語・中国語のチラシあり

<http://www.moriguchizuke.co.jp/products/products.html>

大和屋守口漬総本家

守口漬生ふりかけ(75g) 500円(税抜) 常温保存90日

買える場所 名古屋駅・栄・セントレア・工場直売店(大口町)

店舗案内 <http://www.moriguchizuke.co.jp/shop.html>

オンラインショップ <http://www.moriguchizuke.co.jp/products/products.html>



<http://nanzanen.jp/howto>

西尾の抹茶

海外で人気の抹茶。抹茶ラテにしてもおいしい
プチお茶会を開いて現地の人と交流するのもいいね!
茶筌がない場合はマドラーや泡立て器でも代替可

お家で抹茶!

ドリップコーヒーより簡単だった抹茶の点て方。

<https://matome.naver.jp/odai/2139779335509392201>

抹茶の豆知識をまとめた英語版サイト(南山園)

<http://nanzanen.jp/?p=642>



https://www.nanzanen.jp/shop/products/detail.php?product_id=20

南山園

抹茶 矢作の白(30g) 600円(税抜) 常温保存6ヶ月

買える場所 工場直売店(愛知県安城市藤井町南山20番地)

アクセスマップ <http://nanzanen.jp/company#access>

店舗案内 <http://nanzanen.jp/chacha> 直営店「茶々屋」・セントレア

オンラインショップ <https://www.nanzanen.jp/shop/>

瀬戸焼

色鮮やかで絵柄もきれいな食器が豊富

動物をかたどったポットはインテリアにも最適

スーツケースに入れるときは、プチプチや新聞紙、衣類など

クッションになるもので包めばOK

<https://item.rakuten.co.jp/ceramicplaza/10000yy-07/>



愛知県陶磁器工業協同組合

瀬戸染付焼 菊形4寸皿 さざんか 953円(税抜)

買える場所 瀬戸蔵セラミックプラザ (愛知県瀬戸市蔵所町1-1)

オンラインショップ <https://www.rakuten.co.jp/ceramicplaza/>

<https://item.rakuten.co.jp/ceramicplaza/10000it-09/>



常滑焼

常滑焼と言えば急須

急須は中華圏など、お茶を飲む習慣のある地域の人に人気

和食器だけでなく、マグカップなどのおしゃれな洋食器も豊富

招き猫は東アジアで人気。アメリカでは“lucky cat”と

呼ばれ人気上昇中

特に中華圏の人へは縁起のよい金色の招き猫がオススメ

<http://www.yamacho-houwa.com/cathand/detail-171802.html>

<http://www.yamacho-houwa.com/cathand/detail-141204.html>

山長豊和製陶

招き猫(3号)手長 1,046円(税抜)

買える場所 セラモール内店舗(常滑市金山上砂原102)

アクセスマップ <http://www.yamacho-houwa.com/company.html>

オンラインショップ <http://www.yamacho-houwa.com/>



有松絞り

浴衣をプレゼントして着付けてあげれば、喜ばれること間違いなし!

【女性の浴衣の着付け】

初心者が自分一人では着る為の簡単な浴衣の着方を詳細解説

<https://shitate.org/yukata-kikata/>

浴衣着付け(着方)動画

<https://yukatamusubi.com/douga/yukatakitsuke.html>

How to wear a Yukata (in English)

<https://yukatamusubi.com/english/howtowear.html>

<http://www.shibori-hisada.com/wasou/index.html#28>

ハンカチやタオル、バッグなど、普段使いできるものも多い
風呂敷や扇子もある!

カナダやヨーロッパでウケがよかったとの声多数

ただし中華圏では、ハンカチと扇子は縁起の悪いものなので
渡さないように...

有松絞りの豆知識をまとめた英語版サイトあり

<http://www.shibori-hisada.com/english.html>



<http://www.shibori-hisada.com/accessories/index.html>

有松しぼり久田

有松絞り一色染めハンカチ 青藍(せいらん) 900円(税抜)

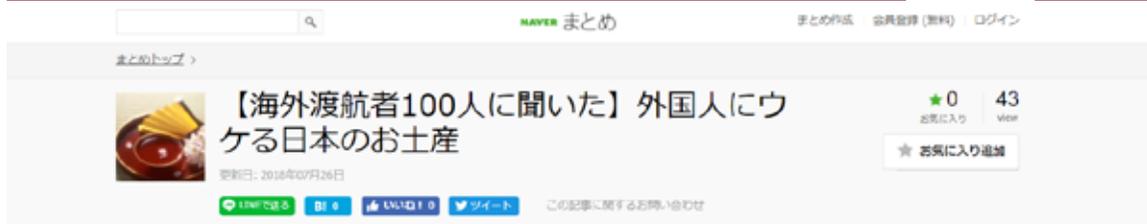
買える場所 本店(愛知県名古屋市中緑区有松616番地)・有松駅前店

アクセスマップ <http://www.shibori-hisada.com/hisada.html>

オンラインショップ <https://www.shibori-shop.jp/>

NAVERまとめ原稿②

実際のレイアウトは以下のURLからご確認ください。
<https://matome.naver.jp/odai/2153250325388893101>



外国人へのお土産どうしよう



全て日本製で揃えるのは難しいかもしれませんが、なるべく気をつけましょう。

私もアメリカ人にお土産をあげたとき、全部チェックされて半分くらいが "Made in China" で焦った経験が…。

外国人に喜ばれる日本のお土産って?

海外渡航者の中で、外国人に日本のお土産を渡したことがある方にアンケートを行いました。その結果がこちら!

お菓子

「日本のお菓子は男女問わず渡せることができ、ウケが良かったです!」(中国)
「日本のチョコレートを渡しました!日本のチョコは美味しいねとウケが良かったです!」(アメリカ)

キットカット 抹茶

(アイルランド・アメリカ・イギリス・スウェーデン・台湾・中国・ドイツ・フィンランド・ロシア)

人気の抹茶系お菓子の中でも、特に名前が挙がったのがキットカット!
キットカット ミニ オトナの甘さ 抹茶 13枚 300円(税抜)



出典 nestle.jp

「キットカット」抹茶シリーズ
<https://nestle.jp/brand/kit/koimatcha/>

ブラックサンダー (インド・カナダ・台湾・ドイツ)

ブラックサンダー 30円(税抜)



出典 www.amazon.co.jp

ブラックサンダー 30円(税抜)

https://www.amazon.co.jp/%E6%9C%89%E6%A5%BD-%E6%9C%89%E6%A5%BD%E8%A3%BD%E8%8F%93-%E3%83%96%E3%83%A9%E3%83%83%E3%82%AF%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%80%E3%83%BC1%E6%9C%AC%3%9720%E5%80%8B/dp/B0040Q55GC/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1532233286&sr=8-1&keywords=%E3%83%96%E3%83%A9%E3%83%83%E3%82%AF%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%80%E3%83%BC



亀田の柿の種

(アイルランド・インド・韓国・ドイツ)

亀田の柿の種6袋詰 200g 268円(税込)

亀田の柿の種

<https://www.kameda-netshop.jp/SHOP/171114/171115/list.html>

出典 www.kameda-netshop.jp

ハイチュウ

(アメリカ・ドイツ・ニュージーランド)

ハイチュウ グレープ 88円(税込)



出典 www.morinaga.co.jp

ハイチュウ グレープ 88円(税込)

Amazon | 森永製菓 ハイチュウ グレープ 12粒×12個 | 森永製菓 | あめ・キャンディ 通販

https://www.amazon.co.jp/%E6%A3%AE%E6%B0%B8%E8%A3%BD%E8%8F%93-%E3%83%8F%E3%82%A4%E3%83%81%E3%83%A5%E3%82%A6-%E3%82%B0%E3%83%AC%E3%83%BC%E3%83%97-12%E7%B2%92%C3%9712%E5%80%8B/dp/B003J35WHQ/ref=sr_1_2?ie=UTF8&qid=1532242063&sr=8-2&keywords=%E3%83%8F%E3%82%A4%E3%83%81%E3%83%A5%E3%82%A6

せんべい・あられ

(アイルランド・アメリカ・オーストラリア・ドイツ・フランス)

特に醤油味のウケがいい

【おいしいのはどれ?】せんべいのおすすめ人気ランキング10選 | mybest

<https://my-best.com/1366>



出典 www.irasutoya.com

その他お菓子

ロイズ(韓国・台湾・中国) 東京ばな奈(カナダ・中国) うまい棒(オーストラリア・シンガポール)

カントリーマアム(ドイツ) 苺蒟蒻(韓国)

という回答が多かったです。



インスタント味噌汁

(アメリカ・カナダ・マレーシア)

FD料亭の味 アソート4食 307円(税込)

即席みそ汁・インスタント味噌汁 | 製品・商品購入情報 | マルコメ

<https://www.marukome.co.jp/product/instant/all/all/>



出典 www.irasutoya.com

日本酒

(韓国・中国・ドイツ・フランス・ベトナム)

スパークリングもおすすめ

外国人に人気の日本のお酒4選! 日本酒や焼酎でのお気に入り? | FRON

[フロン]

<https://fron.tokyo/7096>

折り紙

(アイルランド・アメリカ・イギリス・オーストラリア・カナダ・カンボジア・タイ・ベトナム・ポルトガル・マレーシア)

普通の折り紙なら海外で手に入ることもあるので、和紙や千代紙など、日本っぽいものがおすすめ

折り方を教えて交流しよう!

出典 www.irasutoya.com



英語が苦手でも外国人に折り紙を教えたい人の虎の巻! | 英語さえ話せない赤ちゃんレベルの語学力でABCからフランス語を始めいつのまにか雑誌が読めるようになったフランス語初心者脱出法

<https://ameblo.jp/petitpoint4/entry-11745770162.html>

【外国人の憧れ】旅先でも使える、覚えておきたい簡単折り紙 | TABIZINE~人生に旅心を~

<https://tabizine.jp/2015/07/20/39946/>

折り紙「手裏剣」の簡単な作り方を超わかりやすく | おりがみぶろぐ

<https://origami-blog.info/1342>

化粧品

(イギリス・カナダ・台湾・中国・ベトナム・ロシア)

“資生堂、コーセー、POLAなど日本製の化粧品はものすごく人気があり”

<http://merutore.com/hotstocks/inbound-rank/>

外国人観光客がこぞって「爆買い」する、日本の化粧品はコレだ! | All About (オールアバウト)

<https://allabout.co.jp/matome/cl000000013339/>

出典 www.irasutoya.com



文房具

(アメリカ・オーストラリア・カナダ・台湾・ドイツ)

文房具の中で日本製品が海外で人気の理由は海外にないデザイン・機能・品質にある

<https://careerpark.jp/32423>



出典 www.zebra.co.jp



出典 www.frixion.jp

サラサクリップ0.5 100円(税抜)

ZEBRA | ゼブラ株式会社 | サラサクリップ

<http://www.zebra.co.jp/pro/sarasa-clip/index.html>

フリクションボールノック 0.5mm 230円(税抜)

ラインナップ | こすると消えるフリクション | PILOT

– パイロット

<http://www.frixion.jp/lineup/>



寿司消しゴム

回転寿司まぐろ皿 消しゴム 54円(税込)

[特集-和のこころ] | おもしろ消しゴムのイワコー | 工場直営ショップ

<http://shop-iwako.com/shopbrand/pickup-japan>



出典 www.amazon.co.jp

扇子

(イギリス・カナダ・ドイツ・ベトナム・マレーシア)
ただし中華圏でプレゼントするのはタブー

“分裂して「別れる」という意味に繋がるため日本の外見は綺麗で伝統的な和傘や扇子なども中華文化圏では避けなければならない贈り物となります”

<https://clubtaiwan.net/blog/2014/12/12/post-0-189/>

その他

箸 (オーストラリア・カナダ・ドイツ・フランス)

手ぬぐい (ドイツ・フランス・ロシア)

アニメグッズ (アメリカ・中国・フランス)

ハローキティ・ジブリなどキャラクターグッズ (アメリカ・イギリス・オーストラリア・中国・ドイツ)

意外とこれもウケる!?

梅干し・ごまドレッシング (アメリカ)

サランラップ・トマトジュース (スペイン)

カイロ (スウェーデン・フィンランド)

龍角散・わさび (中国)

安くお土産買うなら100均がおすすめ

外国人にも人気! 日本土産は100均でこんなに揃う - NAVER まとめ
<https://matome.naver.jp/odai/2142408542561662501>

他の日本人と被らないお土産をあげたい

【海外渡航者100人が選ぶ】外国人にウケる愛知のお土産10選 - NAVER まとめ
<https://matome.naver.jp/odai/2153180925648697301?&page=1>

日本のお土産もいろいろだけれど、せっかくなら地元お土産も渡してみても?



～海外渡航者100人が選んだ～

愛知のお土産10選

留学・ホームステイなど海外渡航の際に、現地の人に地元・愛知のお土産をあげたい...
 けど何をあげたらいいかわからない... ネット通販でも買える！詳しくはQRコードから→
 サイトではその他、海外渡航者100人がオススメする日本のお土産も紹介
 <アイコン説明>
 ★販売元 ♡商品名・参考価格 (税抜) ♢賞味期限 (常温保存でOK) ♣買える場所



しるこサンド



国を問わず幅広くウケる！オーストラリアやシンガポールでウケたとの声も
 個包装だから、お土産用に最適
 牛乳につけて食べてもおいしい！
 ヨーロッパでは朝食にクッキーを牛乳につけて食べる家庭もあるらしい

★松永製菓 ♡スターしるこサンド (110g) 160円・365円
 ♣直売店 (小牧市)・セントレア・スーパードラッグストア・キオスク

なごやん



カステラ風の生地だから海外の人も食べやすい！
 あんこを好むアジアの人には特にオススメ
 お茶だけでなくコーヒーにも合うから、お茶を飲む習慣のない人にも◎
 海外で人気のハローキティのかわいいうパッケージもある

★数島製パン (Pasco) ♡はろろきていなごやん (5個入り) 450円・60円
 ♣セントレア・スーパードラッグストア・キオスク

えびせんべい



わざと味 梅味 いかすみ味 カレー味 トマト&バジル味など、種類が豊富
 約8種類入りの「小袋ミックス」は、個包装でお土産用にピッタリ
 エビ・イカ等の成分が含まれるので、アレルギーのある人は注意

★えびせんべいの里 ♡小袋ミックス (230g) 600円・4ヶ月
 ♣美浜本店・セントレア・金シャチ横丁・刈谷ハイウェイオアシス・魚ひろば

味噌煮込みうどん



海外で人気の味噌うどんの最強コラボ
 粉末味噌と味噌たれがセットになった乾麺タイプは、個包装で使いやすい！
 味が濃すぎると思おう外国人もいるので、タレを少なめに調節するのが◎

★山本屋本店 ♡平打ち極太乾めん味噌煮込みうどん (4食入り) 1,200円・90円
 ♣名古屋駅・栄・セントレア・その他愛知県内に店舗多数

きしめん



和風だしでも、パスタのように洋風でもおいしい！HPIにレシビを多数掲載
 ホストファミリーと一緒に作って交流するのめいね！
 独自の製麺技術により、初心者でも煮崩れしないので安心

★金トビ志賀 ♡金トビ名古屋きしめん (約3人前) 215円・24ヶ月
 ♣工場直売店 (蒲郡市)・スーパ

守口漬



漬物を食べる東アジアの人にオススメ！意外とアメリカ人にもウケる
 守口漬の豆知識や食べ方をまとめた英語・中国語のチラシあり
 アルコール成分あり。ムスリムなど宗教的にダメな人がいるので注意

★大和屋守口漬本家 ♡守口漬生ぶひかけ (75g) 500円・90円
 ♣名古屋駅・栄・セントレア・工場直売店 (大口町)

西尾の抹茶



海外で人気の抹茶！抹茶ラテにしてもおいしい
 プチお茶会を開いて現地の人と交流するのめいね
 抹茶を点てるのに必要な茶筌は100均でも買える！
 ない場合はマドラーや泡立て器でも代替可

★南山園 ♡抹茶 矢作の白 (30g) 600円・6ヶ月
 ♣直売店「茶々屋」(安城市・西尾市)・工場直売店 (安城市)・セントレア

瀬戸焼



色鮮やかで絵柄もきれいな食器が豊富
 動物をかたどったポットはインテリアにも最適
 スーツケースに入れるときは、
 プチプチや新聞紙、衣類などクッションになるもので包めばOK

★愛知県陶磁器工業協同組合 ♡瀬戸染付焼 菊形4寸皿 さざんか 953円
 ♣瀬戸産セラミックアラザ (瀬戸市)

常滑焼



常滑焼と言えば高須！高須は中華圏など、お茶を飲む地域のの人に人気
 和食器だけでなく、マグカップなどのおしゃれな洋食器も豊富
 招き猫もオススメ！
 東アジアでは人気が定着、アメリカでは"lucky cat"と呼ばれる人気上昇

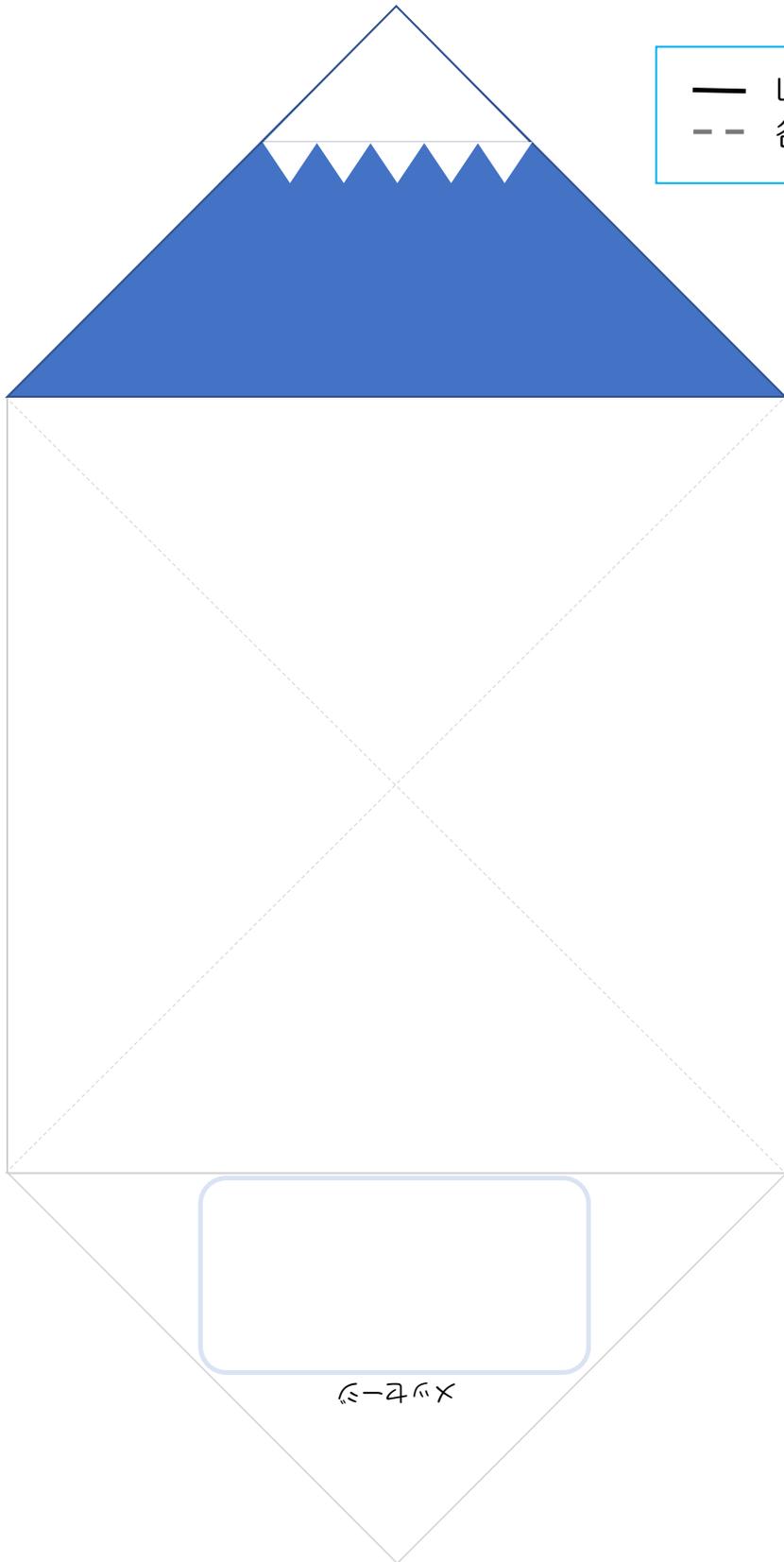
★山長豊和製陶 ♡招き猫 (3号) 手長 1,046円
 ♣セラモール内店舗 (常滑市)

有松絞り



浴衣をプレゼントして着付けてあげれば、喜ばれること間違いなし！
 ハンカチやタオル、バッグなど普段使いのできるものも多い
 風呂敷や扇子もある！カナダやヨーロッパでウケがよいとの声多数

★有松しほり久田 ♡有松絞り一色染めハンカチ 青藍 (せいらん) 900円
 ♣店舗 (有松駅前)



— 山折り
- - 谷折り

©-2014



大和屋守口漬總本家

Moriguchi Pickles

守口漬(もりぐちづけ)

There are various pickles in Japan. Perhaps you are familiar with pickled cucumbers? In Japan, many vegetables are pickled with salt, vinegar and sake lees. Moriguchi Pickles is a type of Japanese pickles. And it is made from sake lees. It has about 100years of history and have been enjoyed for a long very time. The traditional process of making Moriguchi Pickles has been handed down from generation to generation of workers.



大和屋守口漬總本家

How to eat

It is good combination !!



Omelette



Minced Moriguchi Pickles



Usually Japanese eat Moriguchi Pickles with rice.

Moriguchi Pickles are made from very long Japanese white radish. The longest length is 191.7cm and this length is recognized as a Guinness world record. The white radish is pickled over 3 years.



参照：公益社団法人愛知県漬物協会



Product Introduction



Moriguchi Pickles (standard)
※EXP: 120days

Japanese seasoning of Moriguchi Zuke ※EXP : 90 days



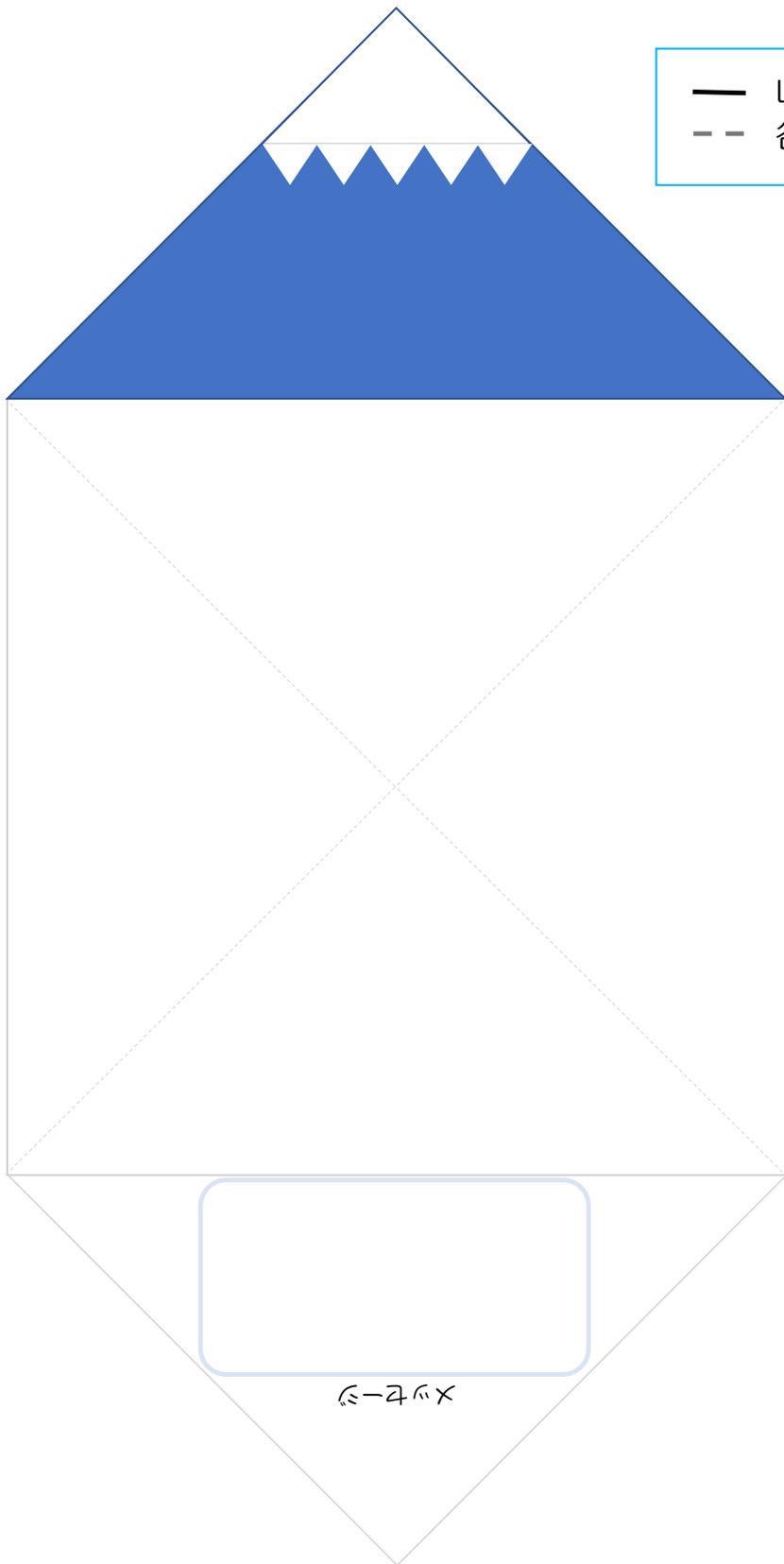
Cheese Miso Lees Pickles
※EXP: 120days
※Keep refrigerated

大和屋守口漬總本家

Yamatoya-Moriguchi-Zuke (main store)
Opening hours: 9:00AM~18:00PM
Phone number: 052-251-8821
Access: 3-15-1,Sakae,Naka-ku,Nagoya-city



愛知県立大学
Aichi Prefectural University



— 山折り
- - 谷折り

©-2014



大和屋守口漬物本家

“守口”酱菜



酱菜是日本饮食文化之一。“守口”酱菜（日语叫“Moriguchi Zuke”（守口渍））是一种日本酱菜，诞生在名古屋，至今大概已有100年的历史。“守口”酱菜在名古屋很受欢迎，被称作“酱菜之宝”。工匠把守口萝卜先用盐腌两次，再用酒糟腌两次，最后加糖用酒糟腌成“守口”酱菜，一共要腌五次才完成。守口萝卜最长的大概有1.91米，被登记为吉尼斯记录。工匠在腌制“守口”酱菜过程中，要一个一个确认萝卜的好坏，保证萝卜原汁原味，从而制成口味纯正的“守口”酱菜。

商品介绍



“守口”酱菜桶装

保质期：120天
(410g, 3240日元)

撒在米饭上的调味食品

保质期：90天
(125g (25g×5), 1080日元)



奶酪酒糟腌

保质期：120天
※请存放冰箱
(70g, 1080日元)



食谱

“守口”酱菜炒饭
(油腻的炒饭拌“守口”酱菜)
和有点油腻的炒饭一起吃，
吃完后会觉得很爽口！



也能跟一般的米饭一起吃，
日本人常在吃米饭
时吃酱菜！



还能和别的菜搭配，
可以按自己喜欢的
食谱进行搭配



酱菜是日本菜中不可或缺的一道菜。“守口”酱菜拥有丰富的膳食纤维、维他命和矿物质，营养价值高，有益于身体健康。能增进食欲，帮助消化和吸收，增加抵抗精神压力的能力。

我们生活中加一点缀“守口”酱菜，
使菜肴变得更加丰富多彩！

大和屋守口渍物本家

营业时间：上午九点到下午六点（※12月31号到1月3号停业）

电话：052-251-8821

地址：名古屋市中区荣3-15-1

（※其他的店铺：地铁名古屋站、荣站附近，中部国际机场 等等）



愛知県立大学
Aichi Prefectural University



大和屋守口漬總本家

守口漬

漬物は日本の食文化の一つです。守口漬は日本の漬物であり、名古屋で生まれました。約100年の伝統を持ち、名古屋で人気があります。漬物の宝石とも呼ばれます。

職人は守口大根を2度塩漬けし、さらに2度酒粕で漬け込み、最後に砂糖を加えて、酒粕で漬け、仕上げ漬けをします。この計5回の漬け替え作業を通して完成します。この守口大根が一番長いもので191センチあり、ギネスに認定されています。職人は守口大根を漬ける過程で、1本1本指先で良し悪しを確かめます。こうして、独特の芳醇な香りを漂わせ、素材の味を生かした守口漬になります。



商品紹介



守口漬梅
賞味期限：製造日より120日
410g 3240円

守口漬生ふりかけ
賞味期限：製造日より90日
125g (25g×5) 1080円

チーズ粕漬け
賞味期限：製造日より120日
冷蔵保存
70g 1080円



アレンジレシピ

守口漬チャーハン
チャーハンの中に守口漬を少し加える。脂っこいチャーハンに守口漬でさっぱり！



白いご飯と一緒に。日本人は一般的にご飯と一緒に漬物を食べる！



他の料理とも組み合わせることができ、自分の好きなアレンジレシピを考えてみよう！



漬物は日本の食卓になくてはならない存在です。守口漬は、豊富な食物繊維やビタミン、ミネラルを含み、栄養価が高く、健康に良いです。食欲を増進させ、食べ物の消化や吸収を助ける役割があり、ストレスに対する抵抗力を高めてくれます。

私たちの食生活に、ちょっとだけ守口漬を加えることで、より豊かな料理になる！

大和屋守口漬總本家

営業時間：午前9時から午後6時まで（※12月31日から1月3日は休業）

電話：052-251-8821

住所：名古屋市中区栄3-15-1

（※その他店舗：地下鉄名古屋駅、栄駅付近、中部国際空港など）



愛知県立大学
Aichi Prefectural University

チーム WASHI

石川紙業株式会社



国際関係学科
国際関係学科
国際関係学科
国際関係学科
中国学科

和泉 里沙
西川 朱音
兵藤 優妃 フェリス
福田 梨緒
中村幸穂(シニア)

[広報成果物]
日本語 英語 中国語

チームWASHI 戦略図

[日本語HPの内容]

- ・歓迎のあいさつ
- ・体験シヨップの説明

[多言語化に際しての課題]

- ・外国人が知らない固有名詞が多い
- ・日本語や文化によるイメージの説明(例:フクロウ→不苦勞)
- ・説明をシンプルにわかりやすくする

なるべく多くの外国人に情報を届ける
 → **英語版**の改善
 美濃市を来訪する外国人観光客の8割が中国系
 → **中国語版**の作成

Instagram

弱み

- ・長文に向かない
- ・投稿を見つけてもらう必要がある

強み

- ・ハッシュタグ機能
- ・位置情報
- ・視覚情報のアピールが得意

インスタは入口
 → 詳しい紹介はHPに差別化

- 位置情報を掲載**
- a. プロフィール欄にHPのリンク
 - b. 企業オリジナルハッシュタグ (#shikawapapergoods)
 - c. 外国人が検索するハッシュタグ

検索によるヒット数増加を目指す

外国語版HPの工夫

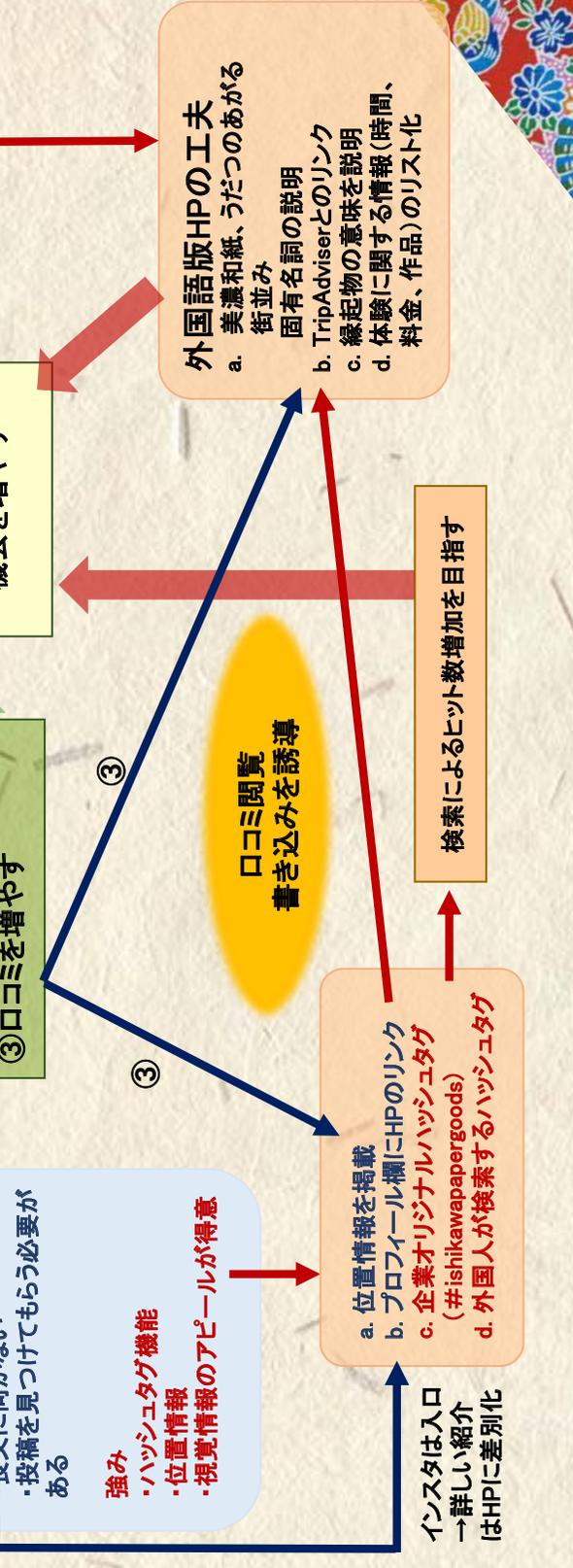
- a. 美濃和紙、うだつのあがる街並み
- b. TripAdvisorとのリンク
- c. 縁起物の意味を説明
- d. 体験に関する情報(時間、料金、作品)のリスト化

[目標]
 石川紙業を知る機会を増やす

[課題]

- ①HPの多言語化
- ②SNS発信の質と量のUP
- ③口コミを増やす

口コミ閲覧書き込みを誘導





課題



体験ショップで作れるものを一目で分かるように。このページの写真が「おきあがりこぼし」だけなので、他にどのような体験ができるのかが伝わりにくい

改良後

What can you do at Ishikawa Mino Washi Workshop?
 There are 30 different handicrafts to choose from in the workshop. Whatever item you choose to decorate will be your one and only handmade original! Workshops are available in English and Chinese with staffs to assist you. The workshops take about 15~30minutes to complete and can contain up to 40 people.

Washi KOROKORO (self-righting doll): (16 types) 846yen each · · · 15~30minutes
 From the Japanese proverb “Fall seven times and stand up eight (Nanakorobi yaoki)”, self-righting doll is regarded as good luck charm in Japan. It means “when life knocks you down, stand back up”.

Rabbit
 As rabbits only jump forward, it is considered good luck.

Frog
 The word ‘frog’ (Kaeru) in Japanese can be read as ‘return’(Kaeru) which is why it is seen as good fortune in things returning and are carried by travellers to make sure they return home safely from their journeys.

Owl
 The word ‘owl’ (Fukurou), is also a symbol of a life “free of hardship” (Fukurou) and “luck (Fuku) to come”.

Dog (Shiba-inu)
 ‘Shiba-inu’ is one of the smallest of the six original and distinct spitz breeds of dogs from Japan.

Beckoning Cat (Manekineko)
 ‘Manekineko’ are thought to bring luck, happiness, wealth, and prosperity. There are many different stories surrounding the ‘Manekineko’.

The Bamboo Princess
 ‘The Bamboo Princess’ was said to be created in the 10th century and is still currently one of the most popular folklores in Japan. It is a story about the life of a mysterious girl called ‘Kaguya-hime’, who was discovered as a baby inside the stalk of glowing bamboo plant.

Kabuto (Ornamental Helmets)

'Kabuto' is a traditional Japanese helmet for warriors. Now they are decorated in home with boys in the house on May 5th to wish for courage and good health for them.

Koinobori (Carp-shaped Streamers) [Red]

Koinobori (Carp-shaped Streamers) [Blue]

'Koi' means 'Carp' in Japanese. This fish is a symbol of perseverance, due to the fish's tendency to swim upstream and resist the flow of water. Koinobori are decorated on Children's Day Festival on May 5th.

Ninja

'Ninja' or 'Shinobi' were covert agents in the feudal Japan.

Penguin

Bear

Kitten

Goldfish

Airplane [Red]

Airplane [Blue]

Pen Stand: 648yen . . . 15~30minutes

Paper Dish: 756yen . . . 15~30minutes

Bookmarker: (2 in each set) 648yen . . . 15~30minutes

Chopstick Bag: (5 in each set) 540yen . . . 15~30minutes

リスト化することによって体験できるプラン、料金と所要時間が一目で分かる上、各項目に写真を載せることによってどのような出来上がりになるのかが分かる。



作成の工夫

- ①中国語の自然な論理構成に:例) 目的を先に伝える
- ②中国人にとって理解が難しそうなの固有名詞はそのまま訳さず、説明をつける
※説明は、日本人が書いたものではなく、中国語のHPでどのように紹介されているかを参考にした。
- ③わかりやすいようにリスト化



石川美浓日本纸工作室

为你呈上日本的精粹！

我们很高兴你们来参观石川美浓日本纸工作室！

1902年石川日本纸有限公司成立了。我们用美浓和纸（一种传统的日本纸质）制造了1600多种传统日本工艺品。

为了满足想要用日本纸自己做日本工艺品的游客，我们的工作室于2016年5月诞生了。

我们的工作室坐落于日本岐阜县的美浓市，那是一个有着传统建筑和极美眺望视野的地方。

我们诚挚地邀请你们来这里体验日本文化！

我们期待马上跟你们见面！

你们在石川美浓和纸创作室可以做什么呢？

在创作室有30个不同手工艺品可供选择。不管你选择什么样的东西来装饰它，它都会是只属于你的原创手工艺品！在工作室会有能说英语和中文的员工来帮助你们。

这项体验要进行15~30分，工作室可以容纳40个人。

· 和纸滚动（不倒翁）：（16种）846日元 用时15~30分

「不倒翁」即便是跌倒也能马上站起来，所以一直作为吉祥物象征坚韧和健康。

-兔子 由于兔子只会不断前进、所以被称为吉祥物。

-青蛙 在日语里，「青蛙」(KA EI LU) 的读音和「回家」(KA EI LU) 一样、所以作为吉祥物象征着货物或者人可以安全到达。因此旅行者经常随身携带。

-猫头鹰 在日语里，「猫头鹰」(FU KU LAO) 和「不辛苦」(FU KU LAO) 的读音相同，此外，「猫头鹰」里的(FUKU) 在日语里和「福分」(FUKU) 读音一致，所以被称为吉祥物。

-柴犬 「柴犬」是日本本土生长的狗。

-招财猫 「招财猫」代表着可以带来运气，幸福，金钱和福分。关于「招财猫」的起源有各种各样的说法。

-辉夜姬 「月亮女神」是一个建于10世纪的一个传说。即便现在也是非常流行的日本民间故事。这个故事讲的是一个从竹子里出生的女孩—月亮女神。

-头盔 「头盔」是在日本从古代到现代的战争中使用的头部防护道具。目前，头盔在5月5日儿童节那天，在有男孩子的家庭里被装饰着，是希望孩子可以勇敢和健康。

-鲤鱼旗（红色）

-鲤鱼旗（蓝色）

因为鲤鱼有着逆水流向上而行的特质、所以被视为坚持不懈的象征。鲤鱼旗在5月5日的儿童节的时候被用来装饰。

-忍者 -企鹅 -熊 -金鱼 -猫 -飞机（红色） -飞机（蓝色）

· 笔筒：648日元 用时15~30分

· 纸盘子：756日元 用时15~30分

· 书签：两张一组 648日元 用时15~30分

· 筷子盒：五个一组 540日元 用时15~30分

关于体验店名称

美浓和纸杂货体验店石川纸业地址（住所）

〒501-3728 岐阜县美浓市本住町 1909-3 卯建式建筑街区

办理 体验手制、日本纸土特产、销售约600种日本杂货（日本的生活杂货、日本文具、娃娃装饰、剪切画、干支、女儿节偶人、端午偶人）

营业时间10:00~16:00

停止营业 每个星期一到星期三

*针对10个人以上的团体客人，我们可以商量在规定营业时间之外接待。欢迎预定。

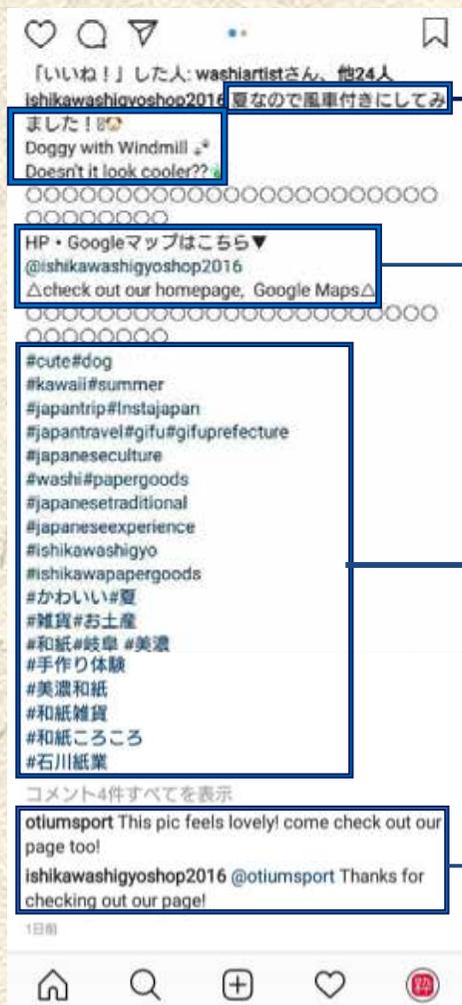
总公司·石川纸业

Instagram の効果的な投稿例



一枚目の写真を、明度と彩度の高いアップの写真にすることで商品の良さが伝わるようにする

二枚目以降の写真を手元アップで写した制作過程にすることで、「手作り体験」をよりリアルに感じさせ、閲覧者の興味を引く



写真のタイトルを
日本語と英語で
一言ずつ表記

リンクを貼って、投稿に
興味を持った人に詳細を
知ってもらい、ロコミ数
も増やす仕組み

石川紙業体験ショップが、検索結果
として引っかかるようなタグ付け
(場所/目的/印象 (形容詞表現) /
もの等 数が多い方がよい)
企業用のハッシュタグ
(ishikawapapergoods)
をつけてお客様に投稿してもらう

コメントには必ず返信する
ことでフォロワー確保

投稿内容で工夫できること

- ・ 商品を作る側の石川紙業や商品への思いを一言添える「社員の声」を投稿することで制作者について知ることができ、閲覧者に親近感をわかせる
- ・ 客による手作り体験や商品に関する投稿の中から良いものを選び、石川紙業のアカウントで紹介する

プロフィールの工夫

インサイト機能を使い、投稿ごとにプロフィールへのアクセス数や投稿を見たアカウント数を把握し、どのような投稿が好まれるかの分析に繋げることができる

ishikawashigyo..

717日間のプロフィールへのアクセス: 71件

71 111 3
投稿 フォロワー フォロー中

宣伝する プロフィールを編集

美濃和紙雑貨体験ショップ石川紙業 ISHIKAWA
工芸品店

◆創業1903◆
～豊かな日本の心をプレゼント～
▶岐阜県美濃市"うだつの上がる町並み"にて
▶和紙雑貨手作り体験
Come and create your ORIGINAL japanese paper goods!!

Check!▷@ishikawashigyo

Contact us at:
www.ishikawa-shigyo.com/shop.html
501-3728 Mino, Gifu 本住町1909-3

電話する メール 道順

日本語と英語で簡潔に紹介する

石川紙業本社のアカウントにリンク

こちらでは新商品や季節もの中心

ホームページとリンクし、企業概要や歴史、商品等を知ってもらう

ホームページは Facebook 等の他のアプリともリンク

体験ショップの位置情報を載せることで、GoogleMap と連携し、評価の閲覧・投稿が可能になる

ishikawashigyo

55 119 3
投稿 フォロワー フォロー中

石川紙業 ISHIKAWA PAPER GOODS LTD 会社

◆創業1903年◆
+岐阜県美濃市、美濃和紙の産地にて
+年間1,600種類の和紙雑貨を手作り！
We create 1,600 Japanese paper goods by hand every year!
Check▷@ishikawashigyo2016
Contact us at:
www.ishikawa-shigyo.com/
501-3721 Mino, Gifu 2382
via shigyo

電話する メール 道順

本住町1909-3, Mino...

美濃和紙雑貨体験ショップ石川紙業

4.5 (★★★★☆) (6)

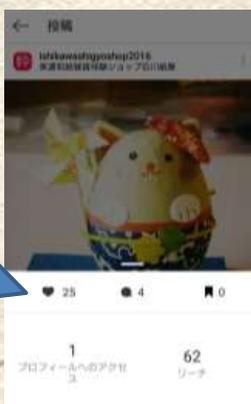
土曜閉店・朝1時間五分
営業時間外 営業開始時間 10:00 (木)

地図 連絡 共有

インサイト機能の活用

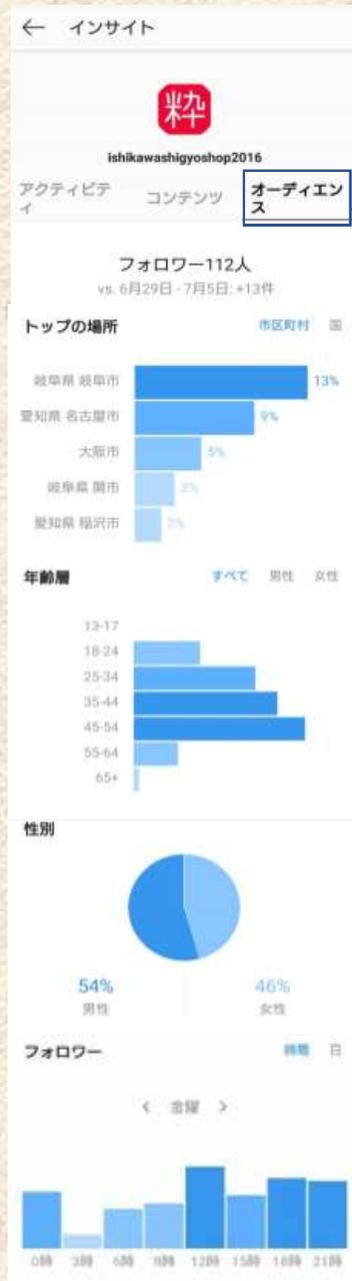
閲覧者が投稿を見たり、プロフィールにアクセスしたりした曜日・時間帯などが可視化

→効果的な投稿の
タイミングの参考になる



投稿ごとに「いいね」の数やプロフィールへのアクセス数が表示される

(2018年7月11日現在)



フォロワーの住んでいる地域、年齢層、性別、アクティブな曜日・時間帯などが可視化

→フォロワーの好む投稿の傾向を探ることができる

(2018年7月11日現在)

改良前と後の投稿写真の比較

<以前>



<現在>



より明るく、商品の魅力が伝わりやすい写真投稿に！



チーム Mass

有限会社大橋量器



外国語学部国際関係学科	福田	梨緒
外国語学部国際関係学科	渡邊	唯加
外国語学部国際関係学科	岡田	怜夏

[広報成果物]
日本語 英語

会社概要

有限会社大橋量器は、1950年の創業以来、日本伝統の道具である「枡」を作り続け、技術と文化を伝承してきました。大橋量器は、日本の木枡生産量の8割を占める「枡」の一大生産地である岐阜県大垣市の枡会社のひとつです。一般的になじみのある正方形の枡だけでなく、加湿器やランプなど新しい枡の使い方を提案しています。海外の展示会にも積極的に出品し、アメリカやフランス、ドイツなどとも取引実績があります。

製品一例



エコ加湿器 マスト



灯します

枡の歴史

枡の歴史はおよそ1300年ほど前にはじまりました。初めは米などの穀物や農作物、酒、油など主に食料を量るために使用されていました。しかし、枡の容量は長い間統一されず年代や地域によって異なっていました。

織田信長が樂市楽座を奨励したことから、枡の容量が全国统一に向かい始めます。そして、豊臣秀吉の行った太閤検地の際に石高算出のため初めて枡の容量が全国で完全に統一されました。年貢を量るためにも使用されていたため、容量については厳しく管理されており、正規の容量ではない疑わしい枡は壊されていました。

現在は量りとして使われることは少なくなり、酒器としての用途がほとんどです。

枡の原料

枡づくりは、もとは木曾ヒノキの一大集積地であった名古屋で盛んでした。しかし、奉公に出ていた職人の一人が大垣に戻ったことで大垣で枡づくりが盛んになりました。

枡に使われている材料は、国産ヒノキです。ヒノキには抗菌作用があり、耐水性も高い優れた材質です。さらに特有の香りがあるためリラックス効果があり、お酒の味をより美味しくすることができます。

Welcome to our Company

About our Company

At Ohashi Ryoki, we manufacture high-quality woodcrafts. Since our establishment in 1950, we have specialized in producing *masu*, a traditional Japanese measuring tool. 80% of the *masu* produced in Japan are made here in Ogaki and our company makes some of the best. Our company has handed down our techniques and culture of woodcrafting for decades. We also produce humidifiers, lamps, magazine racks, and much more, using the traditional techniques based on *masu*-making. In addition to Japan, we participate in exhibitions in many foreign countries.

Some of our Products



"Masu"
wooden eco-humidifier



"Colored Masu"
painted *masu* boxes



"Tomoshimasu"
masu-inspired lamp

The History of Masu

Masu cups have a history of over 1300 years. In the past, *masu* were used for measuring foods such as rice, sake, and oil. However, nowadays they are used mostly as vessels for drinking sake. A uniform capacity for *masu* did not exist for a long time, and volumes varied depending on the era and region. *Masu* capacity began to be unified during the Warring States Period under Oda Nobunaga (the second half of the 16th Century), and a standard volume was instituted nationwide during the land survey ordered by the great unifier Toyotomi Hideyoshi (1586). The capacity was strictly controlled because it was used to measure the land-tax rice. Suspicious *masu* which did not conform to regulations were broken.

The Material of Masu

Masu are made with the *hinoki* or Japanese cypress. *Hinoki* wood has antibacterial effects and high water resistance. Also, the smell of *hinoki* has relaxing effects; hence when it is used in *masu* it helps to improve the taste of sake.



Masu Craft Workshop



You can make your own *masu* at Masu Factory Masuya. Workshops are available with staff to assist you. A reservation 10 days in advance is required to participate. Please contact us for inquiries:

0584-78-5468

Visit TripAdvisor and check the reviews!

→ https://www.tripadvisor.com/Attraction_Review-g788307-d6781104-Reviews-masu_Factory_masuya-Ogaki_Gifu_Prefecture_Tokai_Chubu.html



Workshop Content

We will assemble a complete *masu* cup from traditional wooden pieces and fitting techniques.

Fee

¥ 800 per participant, tax included.

※ At least two participants are required

Time Required

About 45 minutes.

Access

15 minutes on foot from JR Ogaki Station.

Important Information

- There is no reservation fee or cancellation fee.
Payment should be made in cash on the workshop day.
- On Saturdays, Sundays and public holidays, workshops will only be conducted in the morning.
- We are closed from December to February, our peak business period.



Masu Craft Workshop -How to Make Masu-



1. Stack the four pieces and apply glue to the lowest part of the pieces.



2. Slide the pieces to the right, shaping them into a square.



3. Pound the *masu* to close up any gaps between the pieces.



4. Plane each side with a file until the surfaces are smooth.



5. Make the bottom of the *masu*.
Putting the *masu* on one side, you can see the character '人' or *hito* ('people').
Putting it on this side, you can see the character '入' or *hairu* ('enter').



6. Use the frame to attach the bottom part on the *masu*. Put nails in each corner.



7. Shave off each side of the *masu* using a belt sander.



8. Hot stamping the side adds a personalized design.

2019年1月9日実施MASU &SAKE Tour 広報用チラシ

MASU & SAKE Tour

Ogaki is a city in Gifu. We will invite you to the MASU craft working, SAKE breweries and SAKE tasting in Ogaki. Both are famous craft of Ogaki. We hope to see you in this tour!



About this tour
Day : 1/9 (Wed)
Meeting Point : iCoToBa (12:50)
Fee : Free
(transport expending : ¥1,410 to Ogaki)
Contents : MASU craft working
Visiting SAKE breweries
SAKE tasting

Caution

- Please do not eat Natto & yogurt in the day before and the day
- Come with easy to move dress

Reservation



To : International students

MASU making



MASU is a kind of Japanese cup made by wood. It is especially used when you drink SAKE.

We will hold MASU craft working experience in iCoToBa. Please join us!



Date : 12/27
Place : iCoToBa
Time : 13:00 ~ 14:00
Charge : Free
Contact : iCoToBa counter

2018年12月27日
枧づくり体験ワークショップ@iCoToBa
広報

Questionnaire about your stay in Japan



We are Aichi Prefectural University student.
This form is to find out what kind of activities are attractive to tourists in Japan and how to promote Ogaki tourism.
Thank you for your cooperation!

You can find recommend place of Ogaki in the end of this questionnaire.

Aichi Prefectural University
International Relations
Contact : masugaki@apu.ac.jp

外国人宿泊者対象調査
@ホテルクインテッサ大垣 広報

チーム Another王^(わん)

福井酒造株式会社



外国語学部ヨーロッパ学科ドイツ語圏専攻

杉坂 夏代

外国語学部中国学科

青木 ころろ

外国語学部中国学科

金 雪晶

外国語学部国際関係学科

伊藤 朔美

[広報成果物]

日本語 英語 ドイツ語 中国語



100年近い歴史があり、栽培面積は全国一。石巻山の麓の恵まれた水、肥沃な土、日当たりのいい環境で育てられています。柿は、ビタミンCが多く、一個食べれば一日分のビタミンCが摂取できます。風邪の予防や血管の老化防止、シミ・ソバカスを予防するなど美容効果が期待できます。柿を使った加工品も販売している「柿あん」(右上図↑)は農林水産大臣賞 受賞！



ひのき園では、ひのきのおがが粉に酵素を混ぜた、東三河唯一の酵素風呂が楽しめます！酵素は血液をサラサラにする効果があり、酵素から発生する熱は代謝促進、老化防止に役立ちます。ひのきにも殺菌作用があり衛生的です。また、お風呂以外にエステのサービスも提供しています。



豊橋市の伝統的工芸品である豊橋筆は墨になじみやすく、滑らかな書き味が特徴です。高山工房では書道用の筆以外にもパウダーやチーク、シャドウ用の化粧筆「QUON」が、職人さんの巧みな技術によって作られています。肌当たりがふわわりしていて、粉含みが良いとされる化粧筆をぜひお試しください。

自慢の水、仕込み水は急流で知られる天竜川と水質日本一にも選ばれた豊川の軟水が使用され、豊富なミネラルを含んでいます。日本で唯一の中国人社氏、王さんの造るお酒は、辛口だけどすっきりしていて最後に甘みが来る絶妙なバランスが魅力です。食事の邪魔をせず、相性抜群！

定番ブランド『四海王』からなる12種類のお酒を放っています。酒造見学や王さんとお話をしながら日本酒が造られるまでを実感してみよう。是非堪能あれ！



GELATO
SANTA
ITALIAN GELATO

東三河発の手作りジェラート屋さん。人工糊料や保存料を使用せず、天然素材にこだわっています。曙町字南松原にある本店と豊橋駅前店があり、美容に良いとされる福井酒造の酒粕・梅酒のジェラートは本店でしか味わえません。他にも、大葉、次郎柿、新米ジェラートと見慣れない味も多々あるので行ってみたいはいかがでしょう？かぶり食、ジェラートマエストロコンテラテで賞を取ったジェラートも食べられます。



うずら卵を使用した、真匠華月でしか購入できない「うずらプリン」。

豊橋を中心とした東三河ではうずらの卵の全国シェアが70%をしめています。うずらの卵には美容ビタミンと呼ばれるビタミンB2が1.5倍、貧血予防・精神安定効果があるビタミンB12は5.2倍それぞれ鶏卵よりも多く含まれています。プレーン、チョコ、抹茶、カラメルなどの様々な味が展開中です！



女子大学生が提案！

豊橋市内 美容ツアー



今回はプチプラ化粧品の中でも、日本酒エキスや酒粕が配合されたものを紹介します！

日本酒が醸造される過程の中にはコメ発酵液、何種類ものセラミドなど肌や体にうれしい成分がたくさん。今日本でも話題になっている酒粕パックもその一つです。珍しい日本ならではの化粧品を試してみたいかがですか。



石巻柿工房 福井酒造 ジェラートサンタ



ひのき園



華月



高山工房





Ishimaki Koubou has a history of 100 years and largest cultivated area. The persimmons here are raised using the water from the Ishimaki mountain, rich soil, and a lot of sunlight. Persimmons contain rich vitamins that helps to prevent cold, aging of blood veins and skin spots. This shop serve persimmon's process foods. Especially, persimmon paste won the Minister of Agriculture Award.



In Hinoki En, you can enjoy enzyme bath that contain Hinoki sawdust mixed with enzyme. The enzyme can improve blood flow, boost metabolism and help with anti-aging. Also, Hinoki has bacterial effects so it helps to keep the bath clean. Besides the bath, you can also enjoy the beauty salon.



Toyohashi calligraphy brush is one of the traditional crafts of this city. The brush soaks the ink very well, hence, allowing you to enjoy a smooth writing experience. Besides the calligraphy brush, at Suse Koubou, skilled craftsmans make cosmetic brushes called "QUON". Please try this brush and feel the puffy touch!



Using Japan's best water, Fukui Shuzo's Mr Ou is the only Chinese sake brewer in Japan. His sake tastes spicy, but refreshing and after taste is sweet! His sake never interfere with food, making it a good match to drink with food.

Fukui Shuzo sells 12 types of sakes called "Shikaio series". There are tours where you can see how the sake are brewed and also talk with Mr-Ou about sake-brewery.

Please come and enjoy!!



Presented by
Japanese University Girls

Beauty tour In Toyohashi City

These stores sell cosmetics that are made from Japanese sake and lees at affordable prices. Sake contains various ingredients that are good for our skin and body.

In Japan, sake facial masks are a great hit. Why not try these interesting Japanese rare cosmetics!



GELATO SANTA is a homemade gelato shop that originated in Eastern Mikawa. They are all made from natural ingredients with no preservatives. This shop serve various 'rare' gelatos, such as sweet sake, quail egg, persimmon and so on. There are gelatos that won the Gelato Maestro Contest as well. ※sweet sake & quail egg gelato are sold only at Minamimatsubara Akebonocho Shop.



This pudding made from quail egg is served only at Kagetsu Sweet Shop. Eastern Mikawa centered around Toyohashi, produces 70% of Japan's quail eggs. These eggs contain more VitaminB2(called beauty vitamin) and vitaminB12(good for anemia prophylaxis) than a hen's egg. There are many different favors, plain, chocolate, matcha, caramel and more.

Ishimaki Koubou



Fukui Shuzo



Gelato Santa



Hinoki En



Kagetsu



Suse Koubou





种植柿子有近百年的历史，种植面积居全国之首。在石卷山山脚下有丰富的水源、肥沃的土壤、充足阳光，柿子就是在这种得天独厚环境中培育出来的。柿子含有丰富的维生素C，一个柿子就足以提供给人一天所需的维生素C。因此可以期待柿子有预防感冒、防止血管老化的功效，同时还有预防老年斑和雀斑等美容功效。他们还推出了用柿子制作的甜点「豆沙柿」（右上图）。这款甜点还获得了农林水产大臣巨奖。



在松木园可以享受东三河唯一的在松木屑中加入酵素醇素浴床。酵素有促进血液循环的功效，酵素发出的热还有利于促进新陈代谢，防止皮肤衰老。松木还有杀菌作用，可以保证浴池的清洁。这里除了浴池以外，还提供美容沙龙服务。



丰桥的传统工艺品——丰桥毛笔。丰桥毛笔的特点是与墨水易融合，写起字来顺畅淋漓。嵩山工作室除了制作书法用毛笔外，还制作粉底、腮红和眼影用化妆笔、笔「QUON」。这些都体现了匠人们的精湛技艺。细腻柔软，笔端的看粉恰到好处，大家不妨尝试一下吧。



令人自豪的水：四海王使用的日本水质最软，这是因为水流湍急而闻名的大龙川和里的水含有丰富的矿物质。

日本唯一一个中国人杜氏——王先生在这里酿造出的日本酒微辣且爽口，最后甜味萦绕口中。和各种食物搭配，匹配度超群。所以这样平衡绝妙的酒一定也会让你着迷的。福井酒造经营以《四海王》为品牌的12款酒。有机会去酒藏参观，跟王先生聊聊天，体验一下日本酒的酿造过程，会是一个不错的选择！



日本女子大学生提案！

丰桥市的美容旅游攻略

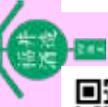
这次我们介绍的是物美价廉的化妆品当中，配有日本酒成份或酒糟的商品。大家知道在酿造日本酒的过程中会有很多对皮肤和身体好的副产品，其中之一就是现在在日本人热烈追捧的商品——酒糟面膜。你不想尝试一下吗？

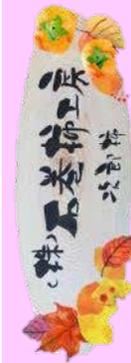


gelato Santa是一家位于东三河的手工冰淇淋店。这家店的冰淇淋等制品，不使用任何添加剂，讲究天然素材。总店在曙町南松原，还有一家分店在丰桥车站附近。而只有在总店才能够品尝到使用有美容功效的鹌鹑蛋、福井酒造的酒糟和青梅酒等食材制成的冰淇淋。另外还有大叶味儿的，次郎柿味儿的和薪米味儿的等等。有些冰淇淋在别的店是很难品尝到的。大家一定不要错过来jelatosanta的机会呦！来这里还可以品尝到获得jelatomasetro奖的冰激凌呢。



使用鹌鹑蛋制作的“鹌鹑蛋布丁”。只有在“菜匠华月”才能买到。在以丰桥市为中心的东三河，鹌鹑蛋的全国市场占有率有率竟达到了70%。据说，鹌鹑蛋含有维生素B2和B12。有美容维生素之称。B2含量比鸡蛋高出1.5倍；有预防贫血、稳定情绪功效的维生素B12是鸡蛋的5.2倍。目前这里的鹌鹑蛋布丁有原味、巧克力味、抹茶味、焦糖味等。





Es hat eine fast 100-jährige Geschichte und die Anbaufläche ist die größte im gesamten Land. Es wird im gesegneten Wasser, fruchtbaren Boden und in einer sonnigen Umgebung am Fuß des Berges Ishimaki angebaut. Kaki enthält viel Vitamin C und wenn Sie eine essen, können Sie Vitamin C ausreichend für einen ganzen Tag zu sich nehmen. Sie können einer Erkältung sowie verschiedenen Schönheitsseffekten wie z.B. einer Älterung der Blutgefäße oder dem Auftreten von Flecken oder Sommersprossen vorbeugen. Wir verkaufen auch verarbeitete Produkte mit der Kaki "Kakinasan" (obere Abbildung) und erhielten dafür auch den größten Preis für Landwirtschaft und Fischereiwesen!



In Hinokien können Sie das einzige Enzymbad, welches Hinoki Pulver mit Enzymen vermischt, in Higashi Mikawa (Ost Aichi) genießen! Diese Enzyme haben die Wirkung den Blut kreislauf anzuregen und die von den Enzymen erzeugte Wärme ist nützlich für die Förderung des Stoffwechsels und die Verhinderung des Alterns. Hinoki wirkt auch antibakteriell und ist hygienisch. In Hinokien gibt es auch einen Schönheitssalon.



Der Toyohashi-Pinsel wird traditionell in der Stadt Toyohashi hergestellt. Die Pinsel zeichnen sich durch ein angenehmes Schreibgefühl aus. Neben Pinsel für die Kalligraphie verfügt Bakusan Kobo über einen Kosmetikpinsel "QUON" für Puder, Rouge und Lidsschatten, der von erfahrenen Handwerkern hergestellt wird. Bitte probieren Sie einen Make-up Pinsel aus, der sehr weich ist und Puder gut festhält.



Qualitatives Wasser. In Fukui-Syuzo benutzt man Wasser aus dem Fluss Tenryu-gawa, welcher als ein reißender Strom bekannt ist, und aus dem Fluß Toyo-kawa, mit der besten Wasserqualität Japans und ist reich an Mineralen. Der Sake-Meister von Fukui-Syuzo ist ein chinesischer Mann namens Wang. Es gibt in Japan nur zwei Sake-Meister aus dem Ausland und er ist der einzige Sake-Meister aus China. Seine Sake sind trocken, erfrischend und am Ende schmeckt man eine süße Note. Außerdem sind sie Wundvoll in Kombination mit verschiedenen Speisen. Insgesamt werden 12 Arten von Sake in Fukui-Syuzo hergestellt. SHIKAO ist eine klassische Marke von Fukui-Syuzo. Lassen Sie uns Sake genießen!



Von Japanischen Studentinnen geplant!

BEAUTY TOUR In der Stadt TOYOHASHI

Wir stellen euch günstiges Make-up vor, welches Sake-Treiber und Sake Essenz enthält. Sake-Gesichtsmaske, die jetzt in Japan sehr populär ist, ist eine von ihnen. Im Sake ist Vitamin B1, Vitamin B2, Aminosäure, viele Arten von Ceramiden und viele andere Zutaten, die für Haut und Körper angenehm sind, enthalten. Warum probieren Sie nicht japanische einzigartige Kosmetikprodukte aus?

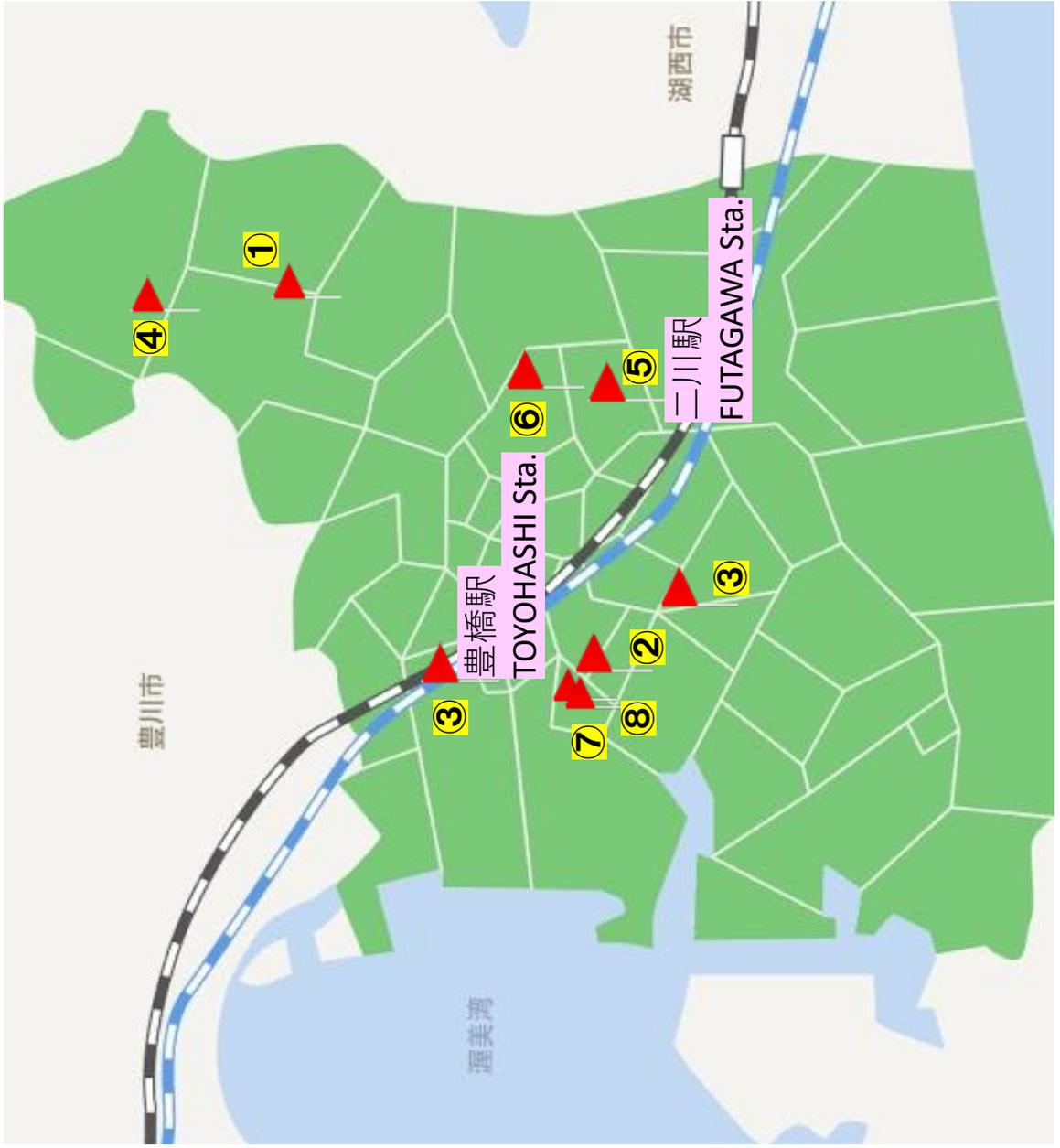


Es ist ein handgefertigter Eisladen von Higashi Mikawa (Ost Aichi). Wir halten uns an die natürlichen Materialien, deswegen verwenden keine künstlichen Pasten und Konservierungsstoffe. Ein Hauptgeschäft gibt es in der Nähe von Minami-Sakae Station und ein Frontshop am Toyohashi Bahnhof. Die Gelato aus Sake-Treiber und Pflaumenwein, die Fukui-Syuzo herstellt, werden nur beim Hauptgeschäft vertrieben. Außerdem gibt es viele ungewöhnliche Geschmäck z.B. Sesam, Jirrogaki(Kaki), Reis. Wie wäre es dorthin zu gehen? Sie können auch Gelato, das den Preis im Gelato-Maestro-Wettbewerb gewonnen hat, essen.



"Wachtelpudding" ist eine Pudding aus Wachtel, den man nur bei Kasyo-Kagetsu kaufen kann. Der nationale Marktanteil der Wachtel, die in Higashi-Mikawa (Ost Aichi) herstellt, beträgt 70 Prozent. Wachtel enthalten 1,5-fach Vitamin B2 und 5,2-fach Vitamin B12 mehr als Hühnerfleisch. Vitamin B2 wird als „Schönheits Vitamin“ bezeichnet. Vitamin B12 hat mit Wirkung der Beruhigung und Vorbeugung der Blutarmut.





①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧

你们知道日本酒的奥妙吗

- 中国人杜氏在日本酿造日本酒 -

什么是日本酒?

日本酒(左)是酿造酒,而烧酎(右)是蒸馏酒,它们不是一个概念的酒。
 酿造酒-----利用酵母使原料产生酒精发酵从而酿成酒
 蒸馏酒-----把酿造酒蒸馏而成的酒
 因为酒精的沸点比水低,所以利用这两个不同的沸点来调节酒精的浓度。

从米变成酒的过程

白米:白米的主成分是淀粉。淀粉就是连在一起的很多葡萄糖。
 (折六七)
 米麴:①米麴有把淀粉拆开并分解成葡萄糖的作用。(糖化)
 酵母:②酵母吃掉葡萄糖使其成为酒精和二氧化碳。(酒精发酵)
 酒:(酒精)



日本酒的酿造过程简单地说就是:

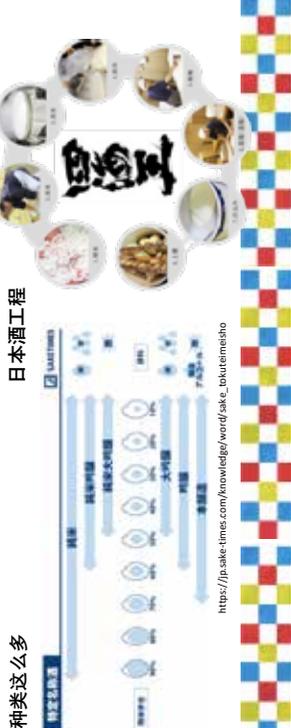
1. 把大米的淀粉变成糖
2. 再把这个糖分变成酒精

日本酒就是这两个步骤酿成的。

关键词

- 麴(こうじ)= 麴: 从蒸完的大米和麦子中生长出来的霉菌(一种霉)*米麴
- 酵母(こうじ): 用在酿造日本酒中的是“清酒酵母”。酵母会把从米麴中分解出来的葡萄糖/葡萄糖当成粮食,把做成出来的糖分分解为酒精和二氧化碳。
- 醪(もろみ): 发酵中的液体,成为日本酒的第一步。
- 酒糟(じりかす)= 酒糟: 蒸馏/压榨后剩下的清液。
- 糯米歩合(せいまいぶあい)= 糯米率: 糯米对糙米的比重。

种类这么多



喝了清酒你也能成为美女!

你们认为清酒是什么样的饮料呢?或许你首先会想到的是日本的传统酒。没错,但是你知道清酒还有什么其他的神秘功效吗?今天我们就来看看清酒的其他神秘功效吧。

清酒的美容成分

- 鞘酸** 能抑制黑色素的形成,防止皱纹、色斑和皮肤松弛,使睫毛浓密并有美白效果
- 氨基酸** 帮助脂肪燃烧
- ◆ 清酒的氨基酸含量比葡萄酒还多10倍~20倍!
- 腺苷** 改善寒症,放松肌肉,缓解肩凝
- 米糠油** 保湿功效,促进血液循环

清酒的功效

清酒含有以上美容成分,具体说会有什么功效呢?

- 美白** 抑制黑色素的形成 解决皮肤的问题
- 保湿·保湿** 促进角质层和透明质酸的形成
- 抗衰老** 活化细胞 防止皮肤衰老
- 促进血液循环** 使体温上升2~3度 促进血液循环,改善寒症
- 其他功效** 对动脉硬化、糖尿病、预防癌症

QR

日本女生告诉你们市桥市的美容之旅



日本甜酒是什么?

日本甜酒是日本传统的甜味饮料,日本甜酒大致可以分成两种,其特点是:
酒精甜酒
 由于是以酒精为原料,因此含有酒精的成分。为了增加甜味,要添加糖,因此热量比较高。因为有乳酸和酵母菌的双发酵,所以营养价值非常高。
米甜甜酒
 是大米、水和米麴发酵的甜酒。不含有酒精和糖,热量比较低。维生素很丰富



葡萄酒有什么好东西?

日本人在甜酒叫做“可以喝的美容液”。
 在这里给大家介绍一下酒精甜酒和米甜甜酒不同的功效。

酒精甜酒

能抑制黑色素形成,有美白效果
 酵素和优质蛋白形成有利于美白的形成
 丰富的维生素可以促进皮肤的细胞代谢
 有保湿功效

米甜甜酒

帮助消化吸收,改善肠胃功能
 (喝酒会弄胃的时候)
 少量易喝就能产生一定的饱腹感,所以有减肥功效
 改善黑眼圈、皮肤粗糙、色斑和色素沉积

清酒商品

最近在日本使用清酒的化妆品越来越多。都有哪些化妆品呢?你也试用一下吧!



美丽职人清酒保湿面膜/高丝

去角质成分为基础配以清酒成分的面膜,清除老旧角质层,补水保湿。

清酒面膜/心

含有多种保湿成分,改善角质层,紧致肌肤,滋养皮肤,改善毛孔粗大,清除老旧角质层,补水保湿。

清酒面膜/心

含有多种保湿成分,改善角质层,紧致肌肤,滋养皮肤,改善毛孔粗大,清除老旧角质层,补水保湿。

清酒面膜/心

含有多种保湿成分,改善角质层,紧致肌肤,滋养皮肤,改善毛孔粗大,清除老旧角质层,补水保湿。

清酒面膜/心

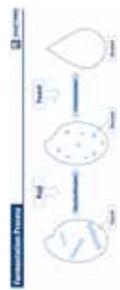
含有多种保湿成分,改善角质层,紧致肌肤,滋养皮肤,改善毛孔粗大,清除老旧角质层,补水保湿。

日本酒の奥深いストーリーをご存知ですか

-日本で日本酒造りに励む中国人杜氏-

日本酒とは？

日本酒(左)は醸造酒、焼酎(右)は蒸留酒であり、カテゴリーが違います。
 醸造酒-「原料を酵母によりアルコール発酵させて造られたお酒」
 蒸留酒-「醸造酒を蒸留して造られたお酒」
 アルコールが水の薄さよりも低いので、この沸点の違いを利用してアルコール濃度を高めています。



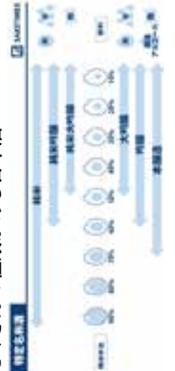
米からお酒に変わるプロセス

白米(左)は醸造酒、焼酎(右)は蒸留酒であり、カテゴリーが違います。
 醸造酒-「原料を酵母によりアルコール発酵させて造られたお酒」
 蒸留酒-「醸造酒を蒸留して造られたお酒」
 アルコールが水の薄さよりも低いので、この沸点の違いを利用してアルコール濃度を高めています。

日本酒製造過程を一言で表すと...つまり

- 1.お米のデンプンを糊に変える
 - 2.作られた糊分をアルコールに変える
- この2つの過程で作られています。
- 知って欲しい用語
- ・麹(こうじ) 蒸したお米や麦に麹菌(カビの一種)が生えたもの *米麹
 - ・酵母(こうぼ) 日本酒造りに用いるのは「清酒酵母」、米麹から分離されて出た麹菌/ブドウ糖をエサにして、自らアルコールと炭酸ガスに分解している。
 - ・膠(もちもち) 発酵中の液体。日本酒になる前段階。
 - ・膠(めかけかす) 膠をこした酒を絞った後に残ったかす。
 - ・精米歩合 白米のそのまゝの量に対する重量の割合。

たくさんさんの種類がある日本酒



日本酒の工程



日本酒の主な原料:米と水

アルコール度数は22 度以下

日本酒を飲んであなたも美女になる？！

みなさんは日本酒をどのような飲み物だと思いますか？
 おそろしくあなたが驚く先にも思いつくのは日本伝統のお酒というところでしょう。
 それは間違いないではありませんが、ここでは日本酒の隠れた効果を見ていきましょう。

日本酒の美容成分

コウジ酸 メラニン色素の抑制、シワやシミ、皮膚のたるみ予防する、まつ毛育毛、美白効果
アミノ酸 脂肪燃焼
アデノシン 冷え性の改善、リチウクス効果、肩こり解消
米ぬか 保湿度効果、血行促進

日本酒の効能

日本酒は上記の美容成分が含まれていますが、どのような効果があるのでしょうか？

- 美白** メラニン色素の抑制、皮膚のたるみ、脂肪燃焼
- 血行促進** 体温が3度上昇、一血脈の流れが良くなり、冷え性を防止
- 保湿度** コラーゲンとヒアルロン酸の生成を促進
- その他の効果** アデノシン、リチウクス効果、肩こり解消、皮膚のたるみ防止

日本女子大生が教える量産型での美容ブロー



QR

甘酒とは

甘酒とは日本の伝統的な甘味飲料で大きく二種類に分けられます。それぞれの特徴を見ていきましょう。

酒粕甘酒 酒粕を原料としているためアルコールが含まれている。また、甘みを足すために砂糖も含まれており、カロリーが高め。麹菌と酵母菌のダブル発酵により栄養価が非常に高い。
米麹甘酒 お米と水と米工麴を発酵させた甘酒。アルコールも砂糖も含まずカロリーも低い。ビタミン豊富

飲むとどんな良いことがあるの？

日本人は甘酒を「飲む美容液」と称しています。ここでは酒粕甘酒と米麹甘酒それぞれの特徴を紹介いたします。

酒粕甘酒

メラニン色素生成の防止ができ美白効果あり
 酵素や良質なタンパク質を豊富に含む美しい肌の生成に役立つ
 豊富なビタミンが肌のターンオーバーを促進
保湿度効果
米麹甘酒
 消化吸収を助けるため胃腸にやさしい(夏/ハチの際におすすめ)
 少量で空腹感を抑制するためダイエット効果あり
 クマや肌荒れ、シミやくすみに効果的

日本酒をつかった商品

最近日本では日本酒を用いた化粧品が多く出てきています。一体どんな化粧品があるのでしょうか？あなたも試してみてください！！



美容師さん日本酒マスカ / nose

発酵の過程で発生した酵素が、肌を柔らかくし、毛穴を閉じる効果があります。また、保湿効果も高く、乾燥肌や敏感肌の方におすすめです。

酒粕のクマ / koma

多くの美容成分を多く含み、肌のくすみを改善、皮膚の保湿効果、毛穴の汚れを吸着、古い角質除去、保湿度効果。

新正宗極低温化整水・菊正宗酒類

一方は、このマスカを、目、鼻、口の隅々まで塗ることで、肌の保湿効果、保湿度効果、古い角質除去、保湿度効果。



飲む以外の使い方

日本酒風呂 肩凝りや腰痛の解消、保湿、むくみ解消、新陳代謝促進、アンチエイジング
 日本酒湿布(タオルまたはガーゼ+日本酒) 血液の循環を促進、肌を和らげる

日本酒風呂 肩凝りや腰痛の解消、保湿、むくみ解消、新陳代謝促進、アンチエイジング

飲む以外の使い方

福井酒造

1912年 明治45年 创业

地址 爱知县丰桥市中浜町214番地

电话号码 (0532)45-5227

日本唯一一位中国人杜氏就在这里！

“杜氏”就是每个酒藏酿造清酒的最高责任人
王矿生先生的简历

1992年来日本。机缘巧合，那年就认识了现在的会长赤井先生。在他的推荐下，王先生拜田中杜氏为师，开始学习造酒。要知道那之前王先生根本就没有接触过造酒业。

日本造酒业神秘的传统文化深深地吸引了王先生。王先生凭着自己对工作的执着和超出常人的努力，一般酿造日本酒需要十年的修行才能独当一面，而他却只用了三个月就独立地成功造出了日本酒！

为了照顾孩子等原因，他暂时离开了造酒业。2015年赤井会长三顾茅庐，作为杜氏又把他请回了阔别14年的福井酒造，直到现在。



“酒是活的，是有血有肉的”

王先生为了找回酿酒的感觉，回归最初一段时间，夜里要每两小时起来一次，查看酒醅的状态。

“和酿良酒”

就是要酿造出大家天天都想喝的美酒。喝上我精心酿造的酒，和气融融、幸福满满。

“育酒”

酿酒的过程就像爱护呵护孩子一样。

王先生推荐适合中国人口味的福井酒造的日本酒：

福：不仅酒好喝有人气，名字也吉利。

梦吟香：梦吟香是非常适合做日本酒的大米，酿出来的酒也好喝。

梅酒：甜味恰到好处。适合年轻的女性享用。

酿造日本酒流程上的重点



世界酒类中没有比日本酒更复杂更细腻的。

王先生说第一天进藏，手插入水中，冻得生疼，他就想要记住这种感觉。



适合的温度

洗米时的水温、做麴时的温度、发育中的醪的温度等等。

严格的管理

每天都要多次查看酒醪的状况。听酒醪的呼吸，看酒醪的发育；调节水温、水流量；测量酸、氨基酸、酒精等的浓度；包括工具的摆放、整理……，事无巨细。

腕

老杜氏说酿酒靠的就是感觉。

日本的传统、历史及日本酒

据说日本酒是在公元前500~1000年因稻作的传入而开始用白米酿酒，这就是日本酒的起源。

而大米烧酒则远远晚于日本酒，据说第一缸大米烧酒是1500年初期做成的。

王先生酿的酒，其魅力所在：

福井知裕社长评价：微辣且爽口，甜绵留香。

赤井知久会长评价：恰到好处的美味，刚一含到嘴里就觉得“好喝”，而又一瞬即逝，不留任何遗憾。这才是最理想的酒。酒里包含着王先生的感情。



日本酒并不是你们想像中的“清酒”。

Q: 你们对日本酒有多少了解呢？

比如：·比中国酒度数低



·味道很苦

·比较爽口



·与烧酒有什么区别

·从来没喝过，不了解

中国語版日本語訳

福井酒造

1912年 明治45年 創業
住所 愛知県豊橋市中浜町214番地
電話番号 (0532)45-5227

日本に唯一の中国人杜氏がここに！

“杜氏”とは、酒を造る職人。酒蔵の最高製造責任者。

王矿生さん プロフィール

1992年 来日

縁があり、当時の社長赤井さんと知り合い、杜氏の道を勧められました。

これまで王さんは酒造りの経験はありませんでした。

そんな中、日本酒に没頭していくきっかけが → 日本映画『蔵』

その後、彼の夢中になる性格や努力により、通常10年かかる日本酒修行を3か月で修得されました！！

息子の子育てなどから13年酒造から離れるも2015年復帰し
今も続けてられています。



“お酒は生きていて、生き生きとしている”
王さんは酒造りの感覚を取り戻すために、
復帰してしばらくの間は、夜中2時間ごと
に起きて麴の状態をチェックしていました。

“和醸良酒”

飲んだら笑顔になるお酒、幸せ感じるお酒、
毎日飲みたくなるお酒を醸す事。

“育酒”

酒造りは毎年が一年生。
まるでわが子を見守るように慈しみ育てる。

王さんがオススメする中国人に合う福井酒造のお酒

福: お酒の名前から縁起の良いお酒として人気です。

夢吟香: 酒米「ゆめぎんか」は、とても日本酒向きで
いいお酒ができます。

梅酒: 中国人が好きな甘味の仕上がりです。
若い女性も手に取りやすいのでは？

酒造りにおいて大切なこと



日本酒ほど複雑で繊
細な酒は世界に
ありません。

初めて酒蔵に入り、手を水
の中に入れて時、冷たくて
手が凍えそうでした。
あの感覚を忘れるはしません。



適切な温度

洗米に使う温度…水温が高いと米が割れてしまう心配があり、
指が少し痛いくらいの水でなければなりません。

厳格な管理

酒の状態チェックを欠かしません。酸、アミノ酸などの濃度を記
録し酒造りのデータとして蓄えます。道具の掃除、準備、片付
けも徹底しています。

腕

感覚を頼りに腕を磨いています。

日本の伝統と歴史の上に成り立つ日本酒

日本酒は紀元前500~1000年頃に稲作の伝来によって、お米
による酒造り=日本酒造りが始まったとされています。
それに対して1500年代の初め頃に最初の米焼酎が作られて
いたと考えられています。

王さんのお酒の魅力をお聞きました:

福井知裕社長のコメント

辛口だけどすっきり、最後に甘み。

赤井知久会長のコメント:

適当なうまみがあって口に含んだ後に「お
いしいな」と思った瞬間に消えていく、理想
的な酒。王さんの想いがこめられている。



日本酒はあなたが思っている
中国での“清酒”ではありません。

Q. あなたたちは日本酒についてど
のくらい知っていますか。

例)

中国のお酒よりアルコールが低い
辛い

すっきりしている

焼酎(とどんな区別が)?

飲んだことがないのでわからない…

このようなイメージでは…?



Welcometour Fukui shuzo

Welcome to Fukui Shuzo! Here you can learn how to make Japanese sake and find the kind of sake that suits your taste. We hope you will enjoy learning about and tasting our fine sake.

Water : the Prize Ingredient

We use groundwater from the Toyo and Tenryu rivers, which provide a totally different level of quality and taste than mineral water.

Our commitments People

We strive to show appreciation to our customers by making the best product possible.

Technique

Through our long experience with sake, we have obtained 12 out of the 15 possible sake honors.

● Key spots on our tour show the sake-making process:

① Bottling of Shochu (Japanese Distilled Spirits)

In this process, freshly-made shochu is poured into bottles by machines. Using machines allows us to serve fresh shochu to customers sooner.

② Water Well

We use water from the Toyo River which runs 50 meters underground, and from the Tenryu River, 100 meters underground.

③ Storage Tank

Freshly-made sake has a lingering astringent taste, so in this process, we let the sake age to remove the astringency.

④ Shikomiba (Place for Fermenting)

We wash the rice using ice-cold water. If the water temperature changes by even one degree the taste of sake will turn out different.

⑤ Fermenting Tank

The rice used for sake is fermented in this tank.

Do you know how to enjoy Sake?

● Cold Sake:

Cool the sake to about 7~10°C.

Recommended types: Daiginjo, Ginjo, freshly-made raw sake and low-malt beer.

● Hiya (“cool”) Sake

15~20°C is the best temperature to drink as a connoisseur.

You will be able to enjoy the original taste of the sake.

Recommended types: Junmai-shu and Ginjo-sake.

Hot sake:

Heat the sake to about 40~60°C.

About 50°C→“Atsukan”

About 40°C→“Nurukan”

About 45°C→“Tekikan”

Recommended types:

Junmai-sake and Honjozo-sake.

● After the tour, you can try our many sake products, including:

- Daiginjo-sake
- Ginjo-sake
- Special Honjozo-sake
- Honjozo-sake
- Junmai-daiginjo-sake
- Junmai-ginjo-sake
- Special Junmai-sak
- Junmai-sake
- Shochu
- Liqueur
- Sake Lees Gelato (limited edition)
- Amazake (non-alcoholic sake)

Glass

Delicate taste
(Ginjo, Dai-ginjo)

STRONG

Porcelain

Middle

Pottery

Thick taste
(Junmai-sake)

SOFT

Toyohashi Cuisine to Try with Sake

Toyohashi curry Udon



You can enjoy both curry and udon noodles in one delicious dish.

Yamasa's Chikuwa



Chikuwa is a tubed-shape fish paste cake. A Toyohashi specialty

Misonikomi Oden



A traditional Japanese dish simmered in miso.

Jiro persimmon



Eating this with sake with brings out the persimmon's fruitiness.

Nameshi Dengaku



Baked tofu dipped in miso, served with rice mixed with radish leaves

Quail egg pudding



Pudding made with quail eggs. A great combination with sake!

Fukui Shuzo's "SHIKAIO"

SHIKAIO is Fukui Shuzo's flagship sake line. "SHIKAIO" means "King of the Seven Seas" in Japanese. The sake was named SHIKAIO from our confidence in being the "the best brewery in the world." We sell a wide variety of sake, from our connoisseur's "OO" to our affordable alcohol-free "Amazake SHIKAIO".

Daiginjo SHIKAIO

720ml 5400 Yen
(tax included)

An award-winning sake at the 2018 IWC (International Wine Challenge)



Daiginjo SHIKAIO KIWAMI

720ml 10800 Yen (tax included)

Won the Gold Prize 10 times at the sake competition held by the National Brewing Research Institute. Our most exclusive sake, with only 200 bottles produced per year.



Junmai-shu SHIKAIO FUKU

720ml 1123 Yen
(tax included)

Its dry and refreshing taste goes well with any food. The name "FUKU" means luck, so it is popular among Chinese customers.



Our Brewer

Chief Brewer :
Wang Kuang Sheng



Wang Kuang Sheng is the only Chinese brewer in Japan. He mastered the art of brewing, what usually take 10 years, in only 3 months! He has been working exclusively for Fukui Shuzo. His sake have won many prizes, and has been dubbed as the "ideal taste" by many critics.

Corporate information

Address

Toyohashi, Aichi Prefecture Nakahama-cho, 214
TEL : 0532-45-5227 FAX : 0532-45-5229

E-mail : info@fukui-syuzo.co.jp

Schedule :

observation of brewery → tasting → sake shop
※making malted rice is available
(Reservation required)

Open hour : 10:00 ~ 16:30

Days closed :

weekend, national holiday, New Year's holiday

Admission fee : Free

Carport : ○ (limited 1 large bus or 10 Private cars)

Foreign language staff

ENG : ○ CHN : ○ (reservation required)

Tasting : ○ Sake shop : ○

※If you want to purchase any sake, please tell us before at reservation.

Willkommen Fukui-Syuzo

Bei unsere Brauerei-Tour können Sie erleben, wie Sake hergestellt wird. Gerne laden wir Sie zu einer anschließenden Verkostung ein, bei der Sie verschiedene Sorten probieren können. Genießen Sie bitte den Sake von Fukui-Syuzo!

Stärke

Wasser

Wir benutzen Wasser aus dem Fluss Toyokawa und Tenryu. Es unterscheidet sich deutlich von Mineralwasser im Ladenverkauf.

Mensch

Wir danken den Menschen und stellen attraktive Sake her. Dies führt zur Zufriedenheit unserer Kunden und hoher Qualität.

Technik

Wir haben 12 Arten von Sake-Lizenzen.

● Kurs der Sake-Brauerei Tour

① Abfüllung und Verpackung von Destillat (Shochu)

Frischer Shochu wird in der Abfüllanlage in Flaschen gefüllt.

② Brunnen

Wir verwenden Wasser des Toyokawa (Toyofluss) und Tenryugawa (Tenryugawa). Beide fließen unterirdisch in je 50m und 100 m Tiefe.

③ Tank (Reifung)

Weil frisch destillierter Alkohol scharf im Geschmack reift er in Tanks, sodass er milder wird.

④ Waschstation

Hier wird der Reis mit eiskaltem Wasser gewaschen. Auch wenn sich die Wassertemperatur nur um 1 Grad ändert, ändert sich der Geschmack des Sakes.

⑤ FOP-Tank (Gärungstank)

Hier fermentiert der Reis mit Aspergillus oryzae (einem Hefepilz) wodurch der Alkohol entsteht.

● Sakeprobe Abteilung

- 大吟醸 Daiginjo
- 吟醸 Ginjo
- 本醸造 Honjyozo
- 純米大吟醸 Jyunmaidaiginjo
- 純米 Jyunmai
- 焼酎 Syochu
- 甘酒 Amazake

Wissen Sie, wie man Sake trinkt?

Sake ist sehr sensible. Der Geschmack des Sakes ändert sich, je nach Art wie Sie den Sake zu sich nehmen.

Glas

Sensibler Sake
(吟醸、大吟醸)

Scharf

Porzellan

mittel

冷酒 Reishu

Temperatur: 7~10°C

Für: 大吟醸, 吟醸, Schaum Sake

常温(ひや) Hiya

Temperatur: 15~20°C

Für: Alles (besonders gut für 純米 und 吟醸.)

Sie können den ursprünglichen Geschmack genießen.

熱燗 Atsukan

Temperatur: 40~60°C

Für: 純米, 本醸造

Keramik

Kräftiger Sake
(純米)

Mild

Spezialität in Toyohashi

Toyohashi Curry Udon



Curry Udon + Curry Reis

Yamasa Chikuwa



fishcake in Toyohashi

Misonikomi Oden



Miso + Oden

Jirougaki (Kaki)



Kaki past zu Sake!

Nameshi Dengaku



Reis mit Rettichblätter und Miso Dengaku

Wachteleipudding



Pudding aus Wachteleier Matscha, schokolade und Karamell

Vorstellung der Toji



王毓生
Wang Yusheng

Der Sake-Meister von Fukui-Syuzo kommt aus China und heißt Wang. Er erlernte das Herstellen von Sake in einem kurzen Zeitraum von 3 Monaten (in der Regel dauert es etwa 10 Jahre) und braut schon lange bei Fukui-Syuzo. Sein Sake ist ein besonderer Sake.

Firmen Info

Name: Fukui-Syuzo AG
Adresse: 214 Nakahama-cho Toyohashi Aichi Japan

TEL: +81 0532-45-5227
FAX: +81 0532-45-5229

Ablauf: Brauerei Tour → Sake-Verkostung → Souvenirshop
Sake Brewing Erfahrung ist möglich (Reservierung nötig)

Öffnungszeiten: Mon-Fri 10:00~16:30
Geschlossen: Samstag, Sonn- und Feiertags
Preis: kostenlos
Bitte reservieren Sie telefonisch.

[Informationsblatt]

Englisch: ○ Deutsch: ○
[Führung] Englisch: △ Deutsch: ×

四海王Shikaio von Fukui-Syuzo

Shikaio ist die originale Sake Marke von Fukui-Syuzo. "Shikat" bedeutet "die ganze Welt". Shikaio bedeutet die beste Brauerei/der beste Sake der Welt. Vom Luxus Sake "極Kiawami" (10800 Yen pro Flasche) bis zum "Amazake SHIKAIO" (180 Yen pro Flasche) gibt es viele verschiedene Sorten.

Daiginjyogensyu

Shikaio

720ml bttto. 5400Yen
2018IWC(International Wine Challenge) einen Preis erhielt.



Daiginjyo

Shikaio Kiwami

720ml bttto. 10800Yen
Bei Sakeausstellung haben 10 Mal Gold Preis und 6 Mal plazierte sich. Am exklusives Sake in Fukui-Syuzo. Nur 200 Flaschen pro Jahr stellen wir her.



Jyunmai

Shikaio Fuku

720ml bttto. 1123Yen
Trockener Sake.
"酒Fuku" bedeutet Glück, deshalb ist beliebt auch bei Ausländern.



おいでん 福井酒造

酒蔵見学コース

1. 焼酎のボトル詰め

できたての焼酎が、機械によって勢いよくボトルに注がれていく様子をご覧ください。最新機械の導入により、できたての酒をより早くお客様にお届けできるようになりました。

2. 井戸

福井酒造の酒はすべて、地下50mを流れる地元豊川と、地下100mを流れる天竜川の伏流水を使用しています。

3. 貯蔵タンク

搾りたての酒は滓みが残っているため、ここで酒を熟成させます。

4. 仕込み場

冷たい水で米を洗います。1度でも水の温度が違えば酒の味は変わってしまうのです。

5. 発酵タンク

ここで麹菌により米を発酵させます。

お試しいただけるお酒

- 大吟醸 特別純米
- 吟醸 純米
- 特別本醸造 焼酎
- 本醸造 リキュール
- 純米大吟醸 酒粕ジェラート(期間限定)
- 純米吟醸 甘酒

愛知県豊橋市の福井酒造株式会社にようこそ。福井酒造では、酒蔵見学で、日本酒がどのように作られるのかご覧いただいた後、お好きな日本酒を試飲いただけます。福井酒造こだわりの日本酒を、どうぞお楽しみください。

福井酒造のこだわり

自慢の水

当社のお酒の仕込み水は、地下50mを流れる地元豊川と100mを流れる天竜川の伏流水を使用。市販の軟水ミネラルウォーターと呑み比べれば、明確に違いがわかります。

繊細な日本酒と100年以上真摯に向き合ってきたノウハウを生かし、当社は酒造りに関する免許を12種類取得しています(最大15種)。

人

「良い酒を醸す」のも人、「飲む」のも人。人に感謝し、お客様の心を魅了する「和合良酒」を醸すこと。「伝統」に新たな「技術」で挑戦すること。これらが品質の高さとお客様の満足に繋がると信じて酒造りを行っています。

日本酒の飲み方、ご存知ですか。

繊細で奥深い日本酒。飲み方を知っていれば、日本酒のさまざまなおいしさを楽しむことができます。

温度

冷酒

冷酒の飲み頃温度はビールなどと同じ7〜10℃。大吟醸、吟醸酒、搾りたての生酒、発泡タイプなどに向く。

常温(ひや)

15〜20℃くらいの温度が飲み頃。その酒の持つ本来の味がわかる。すべての酒の一般的な飲み方で、特に純米酒や吟醸酒に向く。

熱燗

40〜60℃に温める。50℃前後は熱燗、40℃前後はぬる燗、その中間の45℃前後は適燗と言う。純米酒、本醸造酒に向く。

酒器

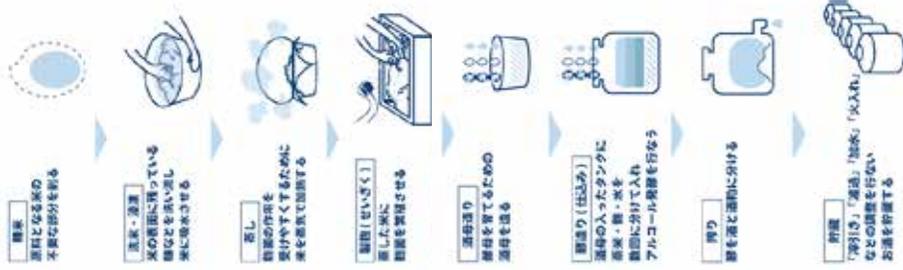
ガラス

繊細な酒(吟醸、大吟醸)シャープに感じる

磁器 中間

陶器 味が濃い酒(純米) やわらかく感じる

日本酒の作り方



酒の肴に...

豊橋グルメ

豊橋カレーうどん



カレーうどん、カレーライスと同時に楽しめます!

ヤマサのちくわ



豊橋名産といえどこれ! 新鮮な魚のすり身で作られています

味噌煮込みおでん



豊橋ではおでんを味噌で煮込みます

次郎柿



日本酒とあわせるとフルーティーさが倍増します

なわし田舎



大根の葉を混ぜたごはんと焼いた味噌田舎

うずらプリン



うずらの卵のプリン。日本酒とスイーツは合うんです

福井酒造の四海王

四海王は福井酒造オリジナルの日本酒ブランド。四海とは世界、天下という意味で、「四海王」という名は、世界一の酒蔵になるという決意を表しています。あわせて、四方を太平洋、日本海、東シナ海、オホーツク海に取り囲まれた日本において、絶対的な存在の日本酒であるという意味も表しています。

高級な日本酒から甘酒まで、そのバリエーションは豊富です。



大吟醸原酒 四海王

720ml 5400円(税込)
2018年JNC(インターナショナルワインチャレンジ)推奨商品受賞酒



大吟醸 四海王極

720ml 10800円(税込)
新酒評会でこれまでに金賞10回、入賞6回を受賞した当社の最高級品
年間200本限定生産



純米酒 四海王福

720ml 1120円(税込)
和洋折衷何にでも合うスッキリとした平口の純米酒
「福」という名で縁起もよく、中国人にも人気

杜氏紹介



杜氏 王 王 破 生

福井酒造の杜氏、王破生は中国人、日本酒造りを3か月という短期間(通常は10年程)で完璧に習得し、福井酒造の酒造りをささげ続けている。王の造る酒は「適当なうまみがあって、口に含んだ後、おいしいなど思った瞬間に消えていく、理想的な酒だ。名杜氏だと思ふ」と評されている。王のつくる酒は品評会で何度も入賞している。

会社情報 福井酒造株式会社
住所 愛知県豊橋市中浜町214番地
TEL 0532-45-5224

FAX 0532-45-5229

見学内容 蔵見学→試飲→土産販売→終了
製造り体験も可能(要予約)

開館時間 10:00~16:30

休館日 土日・祝日・年末年始

見学料(大人) 無料

見学料(子供) 無料

予約 要/電話予約願います

駐車場 有/大型バス1台、自家用車10台

外国人対応

[案内表示] 英語:× 中国語:×

[音声ガイド] 英語:× 中国語:×

[付添いガイド] 英語:○ 中国語:○(要予約)

年間来場者数 500人

試飲 有

販売店 有

備考 お酒の購入を希望の方は、見学予約の際にお伝えください。



FUKUI-SYUZO IN TOYOHASHI SAKE-BRAUEREI TOUR/SAKEPROBE 2019 ENDE NOVEMBER

Seit 1912 stellt die Brauerei Fukui-Syuzo in Toyohashi Sake her. Der hier gebrauchte Sake wird „SHIKAIŌ“ genannt, was übersetzt „weltester Sake“ bedeutet. Gerne laden wir Sie zu einer Besichtigung der Brauereianlagen mit anschließender Verkostung ein. Der Sake-Meister benutzt nur besonderes Wasser und braut nach alter Tradition. Neben dem Sake können Sie auch regionale Spezialitäten aus Toyohashi probieren. Dies ist eine gute Gelegenheit, die japanische Esskultur und den Reiz von Toyohashi zu verstehen. Wir würden uns über einen Besuch von Ihnen freuen. Weitere Informationen werden Anfang Juli veröffentlicht.

Seit 1912

Fukui-Syuzo
Weltklasse japanischer Wein aus Mikawa



~

~

【 INHALT (Plan) 】

Ort: Fukui-Syuzo

Datum: 2019
Ende November

Preis: 2000 Yen
(Besichtigung
inklusive Verkostung)

Details: Anfang Juli

Feiner Sake „SHIKAIŌ“

„Shikai“ heißt übersetzt alle vier Meere die Japan umgeben, und bedeutet die ganze Welt. „Ō“ heißt König. Shikao wird vom Sake-Meister mit ganzen Reiz hergestellt.

【 FUKUISYUZO AG 】

Tel: +81(0532) 45-5227

Fax: +81(0532) 45-5229

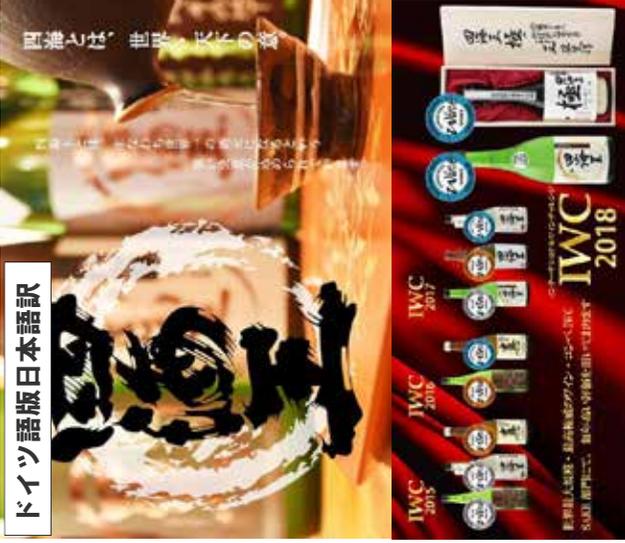
Mall: info@fukui-syuzo.co.jp

PLZ: 441-8065

214 Nakahama-Cho

Toyohashi Aichi Japan

ドイツ語版日本語訳



豊橋市・福井酒造 酒蔵見学・試飲会

平成 31 年 11 月下旬 予定

1912 年から豊橋市で酒造りにとくりんできた福井酒造。天下第一の意味を持つ銘酒「四海王」を造るこの蔵元で、酒造りの見学と試飲会を実施します。「水」と「作り手」にごだわった酒造りに触れたあとは、豊橋の名産品と共に福井酒造の日本酒を味わう企画です。日本の食文化と豊橋の魅力を深く知る機会があります。ぜひご参加ください。

詳しい企画の予定は、7 月頃に発表します。

明治 45 年創業

福井酒造 ~ 世界に誇る日本の酒を三河から ~



【 イベント内容 (予定) 】

場所: ホテルアークリッシュ
豊橋 宴会場

日時: 平成 31 年 11 月
下旬

参加費: 2000 円
(酒蔵見学・試飲代込)

詳細: 7 月上旬公開

銘酒「四海王」

四海とは、世界全体という意味です。四海王は、世界の王、つまり世界一の日本酒をつくるという酒職人の強い想いを込めたお酒です。

【 福井酒造株式会社 】

Tel: (0532) 45-5227

Fax: (0532) 45-5229

Mall: info@fukui-

syuzo.co.jp

〒441-8065

愛知県豊橋市中央町

214 番地



チーム ハローソク

松井本和蠟燭工房



外国語学部英米学科

加藤 陸

外国語学部英米学科

山口 未菜美

外国語学部ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻

佐藤 知華

外国語学部国際関係学科

松崎 未侑

外国語学部国際関係学科

伊藤 珠菜

[広報成果物]

日本語 英語

伊勢志摩サミット
贈答品



〒444-0034
愛知県岡崎市
十五町2-33

TEL/FAX (0564) 21 4207
<https://www.matsuirousooku.com>



松井本和蝋燭工場の

本和蝋燭

仏壇を華やかに



絵蠟燭は東北地方で生まれたいわれられています。寒い日が続く季節には、生花の代わりに仏壇に供えられます。あなたにとっても、特別な絵柄を選んで、仏壇に彩りを与えてみませんか。



あなただけの1本を
作ってみませんか

松井本和蠟燭工房三代目の職人、松井規有が伝統の製法によって一本一本手作りする蠟燭は、日本国内でも数少ない**本物**の和蠟燭です。

木の串に和紙を巻いた燈心に、一回一回丹念に蠟を塗り付けることでできる年輪模様は、あなた自身が今まで積み重ねてきた人生を表しているかのようです。

そんなたくさんの工程を経て一人前になった和蠟燭を彩り、思い思いに手を加え、大切な一本に新たな命を吹き込む。そうしてできた世界に一つだけのオリジナル和蠟燭と一緒に、毎日大切に生きていきたいと思います。

電気のない時代には、蠟燭は人々の生活を支える灯りでした。モノや情報があふれた現代では、時に本当の自分を見失ってしまうときもあります。そんな中、本和蠟燭はその暖かみのあふれる柔らかな灯であな自身をうつしだし、真の幸せを照らし出すともしびとなってくれるでしょう。

ともに新たな**一歩**を



「年輪」は本物の証



絵蠟燭には、メッセージを入れることも可能です。
ご家族や友人、大切な人に、感謝の気持ちを込めて、さらには、これから新たな一歩を踏み出すために、これからの人生の励みとなることばを入れてみてはいかがでしょうか。



蠟燭に**想**いをのせて

本工房では、和蠟燭への絵付けをご体験いただけます。当工房の専属デザイナーがあなたの想いを形にするお手伝いをいたします。花言葉に秘めた想いを蠟燭に託すこともできます。和蠟燭というキャンバスに「あなたらしさ」を表現することで、これまで大切にしてきたこと、そして、これから大切にしたいことが見えてくることでしょう。



平日 10時～15時
その他日程相談
体験料 3000円
所要時間 約1時間

年に一度の大切な結婚記念日

二人の未来を想い

特別な1日にしませんか？

松井本和蠟燭工房

一本一本手作り

職人が丁寧に手作りするからこそ生まれる、本和蠟燭の年輪。二人で歩んだ深みのある結婚生活を表します。

ながく続く灯

岡崎に和蠟燭の製法が伝来して300年。古くから守り続けられてきた灯りが未永くつづく二人の生活を照らします。

幽玄な炎

刻々と表情を変え揺らめく炎。その姿から心地よい癒しを感じることでしよう。二人の人生のさまざまな出来事を思いおこし、安らぎのある結婚生活をもたらします

愛を込めて

「あなたを愛しています」

赤いバラの花言葉です。

お互いの気持ちを伝えあってお互いのお互いを見つめています」

黄色のパンジー

「つましい幸せ」

「あなただけを愛しています」

「つましい幸せ」

「つましい幸せ」

「つましい幸せ」

「つましい幸せ」

「つましい幸せ」

「つましい幸せ」

「つましい幸せ」



松井本和蠟燭工房 Tel 0564-21-4207

本和蠟燭と過ごす

結婚記念日プラン

岡崎ニューグランドホテル

と

松井本和蠟燭工房

最上級のディナーとともに一生忘れられない結婚記念日をお祝いしませんか

期間限定 2019.6-8月

松井本和蠟燭工房とのコラボ記念日プラン

お二人で作った本和蠟燭を灯して特別なディナーが楽しめます



岡崎城を望むホテルで

年に一度の大切なひとときを

9F レストラン パリ

Tel 0564-21-5125

創業明治40年 本和蠟燭は日本の伝統です



伝統を、守る。受け継ぐ。



仏教の伝来とともに伝わった蠟燭。江戸時代から「灯り」の主流になり、揺らめく火は人々を癒し続けてきました。

近年は蠟燭を型に流し込んだ作る「型蠟燭」が主流になってきているものの、蠟燭職人の松井規有さんは人々の心を癒す「本和蠟燭」の灯りを、日本の伝統芸能として創業以来守り続けています。

工房情報

松井本和蠟燭工房

T 444-0034

愛知県岡崎市十王町2丁目33番地 (岡崎市役所西)

TEL・FAX : (0564) 21-4207

URL : <https://www.mis.ne.jp/~matsui-1/>

E-mail : mailto:matsui-1@mis.ne.jp

松井本和燭工房



創業明治四十年

日本の伝統芸能を守り続けます



本和蠟燭ならでの、強み

天然資源を利用

純植物性の木蠟（ハゼの木の実を搾ったもの）を使用しているため、油煙が少なく安全にお使いいただけます。



全行程手造り



灯りが長持ち

天然資源を使用しているため、風に吹かれても消えにくく灯りが長持ちする特徴です。



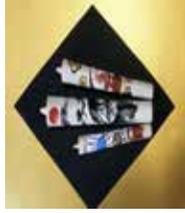
伝統の本和蠟燭

職人がひとつひとつ丁寧に作り上げます



モダンな本和蠟燭

デザイナーが繊細に描きます



リサイクル朱蠟燭

貴重な天然資源を再利用した環境にやさしい朱蠟燭です



絵付け体験で 自分だけの本和蠟燭を



松井本和蠟燭工房では、絵付け体験を行っています。想いを絵にのせて、自分だけの本和蠟燭を作りませんか。学校などの教育機関や外国人観光客のお客様が多く、絵付け体験を通じて、本和蠟燭という日本の伝統芸能を、次世代にまた、グローバルに伝えていきます。



Discover Tokugawa's rich history with light of traditional Japanese candle

Itinerary	Activity
-14:10	Meet up at Higashiokazaki station and have a brief Japanese treasure tour in Daijūji temple
-14:20	Move to Japanese traditional candle factory
-14:30	Encounter a Japanese traditional candle maker, Matsui
-16:00	Learn some secrets about Japanese traditional painting Then, a workshop on candle-painting
-16:40	Stroll an old town of Okazaki around Higashi Okazaki station
-17:00	Transfer to Igahachiman shrine
-17:30	Discover a secret heart of Japan with a shinto priest at Igahachiman shrine
-17:30	End



Ieyasu Tokugawa is the first Shogun in Edo Period. He made the foundation of rule for governing Japan.

Ieyasu Tokugawa Okazaki, Aichi

Okazaki in Aichi is Ieyasu's birthplace. Okazaki shows many traces of his life, achievements and legends.



Meet ancient national treasures in

Daijuji Temple

Place Ieyasu swore to comeback

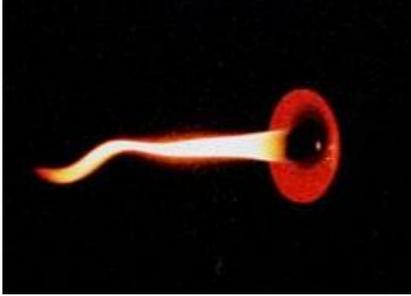
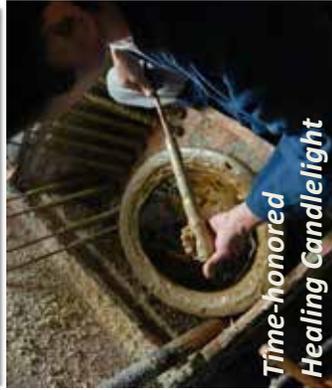


When Ieyasu came back with losing a war in 1560, he sought death at his own hand. Then, the chief priest of Daijuji temple advised him to aim to make the peaceful world. Ieyasu was dissuaded from dying by this advice, and after a time, he actually governed Japan.



Decollate your own original candle at

Matsui Traditional Japanese Candle Factory



Japanese candle was one of the gifts to Ieyasu Tokugawa. Although many Japanese candles were made by easier method these days, Matsui Japanese-styled candle atelier has carried on the traditional method.



Ieyasu almost always visited to this shrine before he had a big war. It is worshiped as Guardian and prosperity deity of the Tokugawa family.

Guardian of Ieyasu

Walk around the shrine with a light of the candle to learn history from a hereditary shinto priest at

Iga Hachiman Shrine



leyasu Loving Food

Miso is one of the most popular seasonings which is made from fermented soya beans and barley or rice melt. Especially, leyasu really loved Hattcho-miso , it is popular style in Aichi, and it support his health.



チーム ティアラ

株式会社クラウンパッケージ



外国語学部英米学科	渡邊 岬希
外国語学部ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻	山下 智子
外国語学部中国学科	中村 麻未
外国語学部国際関係学科	袴田 真由
外国語学部国際関係学科	森 一樹

[広報成果物]
日本語 英語 中国語

The Symbol of Peace "Folded Paper Cranes" - Beginning from One Girl –

Do you know "folded-paper-cranes"? They are considered to be a symbol of peace in Japan. It all started with a girl named Sadako Sasaki. She was born in Hiroshima City in 1943. On August 6th, 1945, her city was bombed at the age of 2. Later, when Sadako was only 11 years old, she was diagnosed with leukemia. She was hospitalized, but her medical condition gradually worsened. One day, multicolored folded-paper cranes were sent to the hospital as a prayer for recovery. Impressed with the paper cranes, many patients started to make their own cranes. Sadako also began to make cranes believing that, "If I make a thousand paper cranes with origami, I will feel better." It is said that the number of paper cranes exceeded 1,000 and had reached 2,000. However, her wish did not come true. On October 25th, 1955, Sadako died young at the age of 12. It was less than a year after being hospitalized. Her story shows how even innocent people not connected with a war can be hurt by it.

A Wish for world peace from the past to the future

The story of Sadako and paper cranes is passed from generation to generation and is engraved deeply in our hearts as a symbol of peace. Even now, over 10 million paper cranes (over 10 tons) with people's wishes for peace reach to the Peace Memorial Park from all over the world every year.

"We have to inherit the desire for peace symbolized by paper cranes." Hiroshima City thought so and initiated the "Regeneration and Circulation of Paper Cranes Project". Folded paper cranes, kept at the Hiroshima City Peace Memorial Park, will be recycled as "Colorful Wish". Then Deliver products made of Colorful Wishes. People visiting Japan to watch the Olympics will be able to make their own paper cranes with this paper and continue this cycle of peace that began long ago by a little girl in Hiroshima.

"Peace festival Olympics" - A celebration with the wishes of the human race as world peace.

The modern Olympic Games, which began in 1896, was born in the late 19th century from the idea that a French educator, Pierre de Coubertin, incorporates sports into human education as a revival of the "Ancient Olympic Games". The Olympic games he thought were not just sports festivals, but also including art festivals that wish for the development of spirit.

The Ancient Olympics is a sports festival born as a religious event worshipping the gods in the Olympia region of Greece, and is considered to be a sacred festival of Olympia faith. It lasted for about 1200 years in the second half of the 4th century until Greece was under the rule of the Roman Empire with Christianity as the state religion.

Pierre de Coubertin, the creator of the modern Olympic Games, has contributed to the restoration of the Olympic Games from the establishment of the International Olympic Committee (IOC) in the homeland of the Olympics and in Greece. It was in 1896, after about 1500 years of virtue from the end of the ancient Olympic Games.

The Olympic mark that we often see represents the five continents of Europe, the Americas, Africa, Asia and Oceania. Through the Olympic Games, we respect the differences between different cultures and nationality and deepen mutual understanding between them, meaning that people around the world connect hands and wish for realization and development of world peace.

An Olympic torch runner ~preserve hope~

Olympic sanctification is a symbol of peace and hope. Olympic sanctification, which originated in ancient Olympia in Greece, has become a strong symbol of hope and its physical representation is displayed by the Olympic torch runner. By holding up the sacred fire, we can give form and ignite the ideals of the Olympics peace, unity and friendship, spread widely from the host country to the rest of the world. People can forget harmful division and conflict, and instead, celebrate togetherness, sportsmanship and remarkable effort and achievement.

The Olympic torch relay in the Tokyo Olympics will despite the notion of hope lighting our way! It will ignite the hearts and minds of people to support, cheer and embrace one another as the light of the torch becomes the sunrise of a new era.

The Olympic torch relay will start in Fukushima on March 24th in 2020 and tour Japan to promote peace and unity, and ignite the hearts and minds of people in Japan. 10 years have passed since the Great East Japan earthquake, the disaster-stricken area and bring people earthquake to the renewed hope and energy to continue on the long road towards revival and prosperity. As the world watches and shares its support and encouragement, the runners will share with them the spirit of Japan, the spirit of togetherness and determination in times of difficulties and hardship.

In addition, regarding a lot of support and encouragement from all over the world at that time, the runners will share Japanese today's aspect and show an unbending spirit and the energy to overcome difficulties.

PEACE ORIZURU

The **PEACE ORIZURU** is an activity to realize and spread a world free of war and conflict through the making of origami, a symbol of peace. The Tokyo Olympic and Paralympic Organizing Committee will promote UNICEF 20.



1. Download and print the paper of PEACE ORIZURU.



2. Make a "ORIZURU"



3. Write a message and your name in a wish with peace.



4. Post with #PEACE ORIZURU on Instagram or Twitter.



For download
PEACE ORIZURU

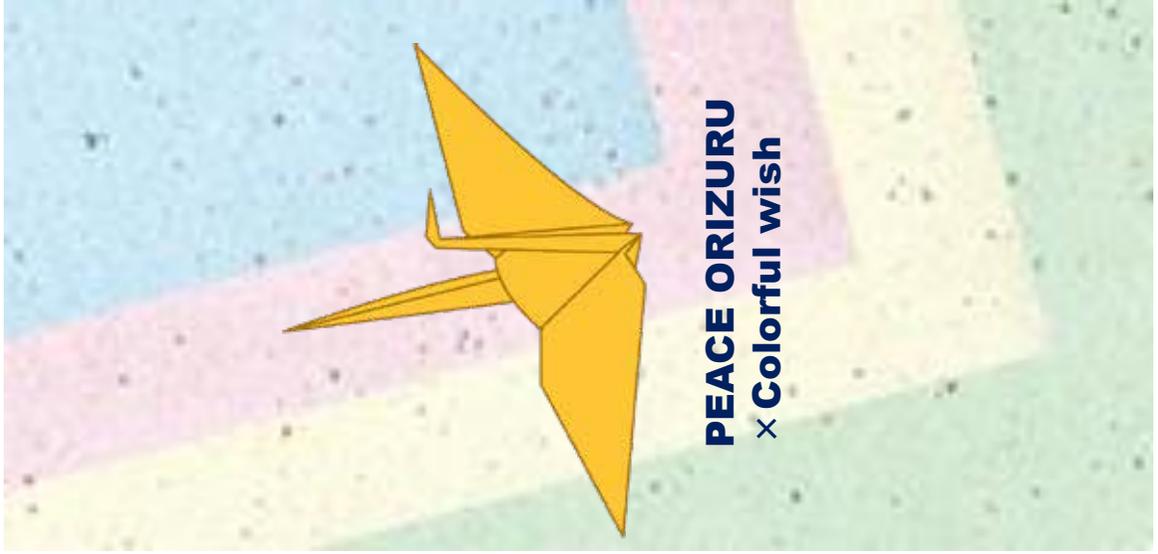


The leading role is each of us in the world. PEACE ORIZURU is an activity to realize and disseminate a world without war and conflict through the creation of folding cranes



愛知県立大学
Aichi Prefectural University

Collaborated with Team Tiara



PEACE ORIZURU
× **Colorful wish**



奥林匹克与和平

和平的盛典

奥运会是包含着人们共同愿望“世界和平”的盛典。从1896年开始的近代奥运会是因法国教育学者皮埃尔·德·顾拜旦的倡议“把运动引入到教育”，复兴古代奥运会而诞生的。

我们经常看见的奥运会五环标识表示五大洲，欧洲、北美洲、非洲、亚洲和大洋洲。

通过奥运会，提高身心健康，互相理解尊重不同文化和国家，世界人民能互相手拉手，实现世界和平。

火炬接力选手

奥林匹克的火炬接力是和平和希望的象征。从希腊古代奥林匹亚平原的太阳光取来的圣火用接力的方式来传递。这体现奥运会的理趣—和平·团结·友爱，引起人们对奥运会的注目和期待。

1964年在东京奥林匹克开幕时，最后火炬接力选手是日本人坂井义则。他是1945年8月6号美国把原子弹投到日本广岛那天出生的。

他一边跑一边想：“我们能留给下一代什么？”

这次东京2020奥林匹克圣火接力照耀着我们希望之路，2020年3月26号从日本的福岛县出发，经由日本全国，用以表达大家的喜悦和热情。



第33届奥林匹克运动会（2020东京）
 期间：2020年7月24日（金）～8月9日（日）
 比赛项目数：33

东京2020残疾人奥林匹克运动会
 期间：2020年8月25日（火）～9月6日（日）
 比赛项目数：22

东京奥林匹克·三个观念

1. 所有人要全力以赴
2. 多样性和调和
3. 面向未来



【合作组织】

宝贵包装公司
 爱知县立大学



爱知县立大学
 Aichi Prefectural University



关于 →
 PEACE ORIZURU

PEACE ORIZURU

×

再生纸 — 彩色的愿望





说到和平的象征……在日本，想到折纸鹤的人不少，但是知道为什么折纸鹤变成了和平的象征的人不多。那是从一个叫佐々木禎子女孩子开始的。她1943年在广岛市出生。那时，正当太平洋战争中。因为希望健康成长，所以被起名“禎子”。1945年8月6日美国把世界上第一颗原子弹投到日本的广岛，佐々木禎子2岁的时候，被原子弹炸了。但是那个时候健康状态没有变化。

过了10年，随着时间的流逝，广岛人民的生活慢慢好起来了。但是1955年她突然发病，检查结果发现她得了白血病，仅仅11岁。住院以后病情越来越严重。

有一天，有人把一千只纸鹤送到医院，很多人看到漂亮的一千只纸鹤被感动了。佐々木禎子看着一千只纸鹤也开始折纸鹤，想要超过1000只，甚至到2000多只。

但是最后她的愿望没有实现，1955年10月25日，12岁的时候去世了。

通过她的故事，我们学到了什么？

战争让人们不幸，让无辜的受害者痛苦。佐々木禎子折纸鹤的故事给很多人向前看的勇气。她去世2年后的儿童节，在和平纪念公园建立了她的雕像。很多日本人送了捐款，同时国外也有很多人捐了款。她的雕像前面的石碑上刻着我们和平的愿望，不要再发生佐々木禎子这样的悲剧。

每年1000万只（大概10吨）的折纸鹤被送到和平纪念公园。因为广岛市政府想要人们继承纸鹤包含的愿望，决定组织“折纸鹤的再生和循环项目”，就是把送到广岛和平纪念公园的折纸鹤变成再生纸一彩色的愿望，再送到我们手中。通过这样的活动，以折纸鹤循环表达对和平的愿望。



“PEACE ORIZURU”是通过手工折纸鹤来宣扬和平无战的活动。东京奥林匹克·残疾人奥运会组委会得到联合国儿童基金会的合作，推行东京2020参与计划。让我们以诚恳的愿望折个纸鹤，然后集中到东京，成为“奥运会停战”的力量。

什么是“奥运会停战”呢？

“奥运会停战”是以奥林匹克运动拥有的力量来实现无战争和平世界的活动。以前的奥运会期间，为了运动员和观众能从各个地方安全到达举办城市，闭幕后也能安全回家，全世界停战。

(程序)



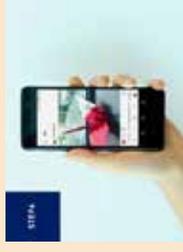
1. 下载“PEACE ORIZURU”的纸，要打印。



2. 叠个鹤



3. 精心地写你对和平的愿望，还有你的名字或绰号



4. 加 #PEACEORIZURU，发在微信或微博上

谁都可以参加，而且参加的办法也很简单。除了日本人以外，其他国家的人也能参加，重要的是表示对和平的愿望。通过这个活动，我们跟别人分享和平的愿望吧！

怎么折个纸鹤呢？
你可以扫一扫右边的QR码→



集中到东京的折纸鹤能变成什么呢？

一家叫王冠的包装公司把送到广岛和平纪念馆的折纸鹤造成再生纸一彩色的愿望，然后制成包装箱，这家公司把所到利益的一部分捐给联合国教科文组织。

所以，集中到东京的折纸鹤也一样会被再利用，变成再生纸一彩色的愿望。这样把我们对和平的愿望传给我们的孩子，将一直传下去。



个再生纸一彩色的愿望

日本的名古屋市和小牧市的小学也进行这个PEACE ORIZURU活动。学生通过这个活动会思考“什么是和平，我们为了世界和平能做什么”等等。学生以PEACE ORIZURU活动对世界和平做出贡献。



オリンピックと平和

平和の祭典

オリンピックは私たち共通の願い「世界平和」の祭典です。1896年に始まった近代オリンピックは、フランスの教育学者であるピエール・ド・クーベルタンが人間教育にスポーツを取り入れるという発想から、「古代オリンピック」の復興というかたちで生まれました。

私たちがよく目にする五輪マークは、ヨーロッパ、南北アメリカ、アフリカ、アジア、オセアニアの五大陸を表しています。

オリンピックを通して、心身の向上や異なる文化や国籍を超えてお互いを尊重し合うことにより、お互いが手を取り合い、世界平和の発展と実現を目指します。

聖火ランナー

オリンピック聖火は、平和や希望の象徴とされています。ギリシャの古代オリンピックの太陽光から採火されたオリンピック聖火は、聖火ランナーがリレーによって繋いでいきます。これにより、平和・団結・友愛といったオリンピックの理想を体現し、関心と期待を呼び起こします。

1964年の東京オリンピック時には、最終聖火ランナーは坂井義朗さんでした。彼は、1945年8月6日、広島に原爆が落とされた日に生まれました。「次の世代、子供たちに何が残せるか」ということを思い、走りました。

今回の東京オリンピック聖火リレーは私たちの希望の道を照らすべく、2020年3月26日に福島を出発し、日本全国を回って、喜びと情熱を伝えていきます。



第32回オリンピック競技大会 (2020東京)
期間：2020年7月24日 (金)～8月9日 (日)
競技数：33

東京2020パラリンピック競技大会

期間：2020年8月25日 (火)～9月6日 (日)
競技数：22

3つの基本コンセプト

1. 全員が自己ベスト
2. 多様性と調和
3. 未来への継承



【協力団体】

株式会社クラウンパッケージジ

愛知県立大学



PEACE ORIZURU
について→

中国語版日本語訳

PEACE ORIZURU

×

再生紙カラフルウイッシュ



平和と折り鶴

平和の象徴とは…

日本では、平和の象徴として、折り鶴を思い浮かべる人は少なくありません。しかし、なぜ折り鶴が平和の象徴になったかについては多くの人が知りません。その始まりは、佐々木禎子さんという一人の女の子でした。彼女は、1943年に広島市で誕生します。当時は、太平洋戦争のさなかでした。禎子という名前は、元気に育つようにという願いを込めて付けられました。1945年8月6日、アメリカによって世界で初めて広島に原爆が投下された。佐々木禎子さんは2歳の時に被爆します。けれどもその後、健康状態に変わりはありません。

10年という月日が経ち、広島の人々の生活も少しずつ落ち着きを取り戻して行きました。しかし、1955年彼女は病氣にかかります。検査の結果、白血病であることが判明しました。わずか11歳の時でした。入院はしたものの、病状は悪化していききました。

ある日、病院にお見舞いの千羽鶴が送られてきて、多くの入院患者がその美しさに感動しました。佐々木禎子さんも、この時から折鶴を折り始め、思いが込められた折り鶴は1000羽を超え、2000羽にもなりました。

しかし、最後は彼女の願いは叶わず、1955年10月25日に12歳という若さで亡くなります。

彼女の時から私たちは何を学ぶのか？

戦争は人々を不幸にし、何の罪のない人を苦しめます。鶴を折り続けた佐々木禎子さんの姿は、多くの人に前を向く勇気を与えてくれました。彼女が亡くなってから2年後のこの日、広島平和記念公園に佐々木禎子さんの像が立てられ、日本のみならず、海外からも多くの人が寄付金が寄せられました。像の前に置かれた石碑には、2度と戦争という悲劇が起こらないように、平和への思いが刻まれています。

毎年、1000万羽(約10トン)の折り鶴が平和記念公園に送られてきます。広島市は、この折り鶴に込められた思いを伝えていくべきだと思ひ、折り鶴を再生紙カラフルウィッシュに変える「折り鶴の再生・循環プロジェクト」を推進しています。

このような活動を通して、平和への思いを伝えていきます。

PEACE ORIZURU

“PEACE ORIZURU”とは折り鶴作りを通して、戦争がない平和な世界を実現し、広めていくための活動です。東京オリンピック・パラリンピック組織委員会がユニセフの協力を得て、推進する東京2020企画プロジェクトです。思いを込めて折った折り鶴は東京に集まり、オリンピック休戦の力になります。

オリンピック休戦とは？

オリンピック休戦とは、スポーツの力で戦争のない世界の実現を目指す活動です。古代オリンピックでは、競技者や観客が安全に各地から開催地まで辿り着き、閉幕後も無事に帰路につくことができようこと、その期間は戦争を休止して行きました。

【手順】



1. PEACE ORIZURUの紙をダウンロードし、印刷する。



2. 「折り鶴」を作る



3. 平和に願いを込めて、メッセージと自分の名前を書き



4. #PEACEORIZURU をつけ、微信や微博に投稿する。

誰でも簡単に参加することができます。日本人だけでなく、海外の人にも参加できます。この活動を通して、平和に対する思いを共有しましょう。

中国語版日本語訳



折り鶴の折り方
右のQRコードから読み取ることができます

東京に集まった折り鶴は何に変わるのか？

株式会社クラウン・パッケージは広島に集まった折り鶴を再生紙・カラフルウィッシュにしています。また、売り上げの一部をユネスコ協会連盟に寄付し、より良い社会づくりをするために、活用されています。

そのため、PEACE ORIZURUプロジェクトで東京に集まった折り鶴も同様に、カラフルウィッシュに生まれ変わらせることを考えています。このようにして、皆で平和の思いを共有し、後世に伝えていきます。



↑ 再生紙カラフルウィッシュ

日本の名古屋、小牧市の小学校で、PEACE ORIZURUの活動を実施する予定です。生徒はこの活動を通して、「平和とは何か」「世界平和のために何ができるか」といったことを考えます。また、PEACE ORIZURUの活動を通して、平和に貢献します。



チーム 高砂ナビ

高砂電気工業株式会社



外国語学部ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻

林 麗央

外国語学部ヨーロッパ学科スペイン語圏専攻

駒田 泰子

外国語学部ヨーロッパ学科ドイツ語圏専攻

今城 遥

[広報成果物]

日本語 英語

取り組み①

大学研究室を対象としたマーケティング戦略

目次

- ◆ 本取り組みの基本情報…………… 1
- ◆ 研究室インタビューその1 三重大学…………… 3
- ◆ 研究室インタビューその3 愛知県立大学…………… 5
- ◆ 研究室インタビューその2 名古屋大学…………… 7
- ◆ 研究室インタビューその3 愛知県立大学…………… 9
- ◆ 学内の掲示に関する調査…………… 11
- ◆ まとめ…………… 12
- ◆ 販促に向けた提案…………… 12
- ◆ 製品広告物の改善案…………… 13

本取り組みの基本情報

- ◆ 大学研究室を対象とした「ポータブル培地交換システム」の販路拡大を目的とした情報収集
- ◆ 販売拡大につながるアプローチ先(大学研究室等)を探る
- ◆ ターゲットへの有効な広告方法の把握

製品情報



「ポータブル培地交換システム」

- ◆ 培地交換を自動で行う製品
- ◆ 電源は単三電池二本。コードを使わないため、クレーンベンチやインキュベーターにいれたままの使用できる
- ◆ 適応培養容器…6ウェルプレート
- ◆ 培地の交換間隔…3H,6H,12H,24Hごと
- ◆ 培地が触れる部分は全て交換できる
- ◆ 顕微鏡でそのまま観察できる

背景

- ◆ 再生医療の産業化が進む中、培地交換の自動化が必須であるが、そういった製品は高価であり、あまり普及していない。そこで安価に培地交換を自動化できる本製品が開発された。
- ◆ 本社はこれまでBtoBのみの取り扱いであったため、BtoCの販路が確立されていない。本製品の販売拡大のためにはBtoC戦略を確立することが必要である。

仮説

- ◆ 細胞研究は実験対象となる細胞を培養する培地を定期的に交換することが不可欠である。そのため、細胞研究を行う学生は、実験期間中、定期的な培地交換のために研究室にこなければならず、休日も大学に来る必要があったり、長期休みの取得が困難であったりする。ポータブル培地交換システムを使うことで、自由時間が増え、学生生活をより豊かにできる。
- ◆ 大きな研究センターでは、培地交換を行うオペレーターがいるが、大学の研究室では、それを下級生が担当している可能性がある。そういった自分以外の研究のための培地交換に時間を割いている学生からの需要が見込める。
- ◆ 研究室での機材購入のプロセスとして、学生の側からの要望が通る可能性がある。そのため、学生の需要及び、製品を導入した際の効果を教授に訴えることにより購入につながる。
- ◆ 年度末の3月などに研究室で余った予算で新しい機材を導入することがある。
- ◆ 大学研究室に所属する学生が多くの時間を過ごす大学での広報活動が効果的である。

研究室で培地交換を行う学生の声と当製品による問題解決を記事化し、大学内で広報することで共感を得られ、製品の販売拡大が見込める

方法

- ◆ インタビュー
細胞研究を行う学生が所属する大学の研究室にインタビューを行い細胞研究を行う学生の現状を把握する。
- ◆ 製品の提示
研究室の教授や学生に製品情報を提示、または実際に製品を見てもらい、需要の有無を確認する。需要が無い場合は、その原因や製品の改善点を探る。
- ◆ アンケート調査
揭示物を意識的に見るかどうか、またどの揭示物をよくみるのかについてアンケートを用いて調査する

対象

- ◆ 三重大学 生物資源学部 生物圏生命化学科
- ◆ 名古屋大学 大学院創薬化学研究科
- ◆ 愛知県立大学 看護学部看護学科
- ◆ 金城大学 薬学部

研究室インタビュー その1 三重大学 生物資源学部 生物圏生命化学科

柴田 敏行先生と学部4年2名、修士課程1年の学生1名
研究室訪問日:2018年12月25日

1. どんな研究をされていますか。

学部4年①: 脂肪細胞を用いた脂質関連疾患予防の基礎研究を行っている。
培養した脂肪細胞に試薬を加え、その細胞からRNAを抽出し、分析している。

学部4年②: ハーブの生理機能の研究。

修士1年 : 海藻から得られるポリフェノールが人体に吸収されるかどうかをCaco-2細胞を用いて研究している。Caco-2細胞で吸収反応が見られた場合、その効果を調べる。

2. 実験・研究で困る事は何か。

- 細胞の時間に生活リズムを合わせなければいけないことが大変。16時間サイクルの細胞を扱うとき、午前10時に一度目の観察したら、次は深夜2時に行わなければいけない。わたしの研究室では泊まり込みで実験をする人も少なくない。(学部4年①)
- 研究室が狭いことが気になる。ものが多く、実験に使えるスペースが限られている。もし実験できるスペースが増えれば、3年生が実験の練習をもつことができ、四年になって研究に本格的に取り組む前に技術的なスキルを磨くことができと思う。また、4年以上の学生間でも実験スペースの譲り合いがあり、改善されると効率的に実験を進めることができる。(学部4年②)



▲ 培地交換を行う学生

- 実験中は長期休暇が取れない。2日から3日に一回の培地交換が必要な細胞のため、2日以上続けての休暇を取れない。また、培地交換自体は5分程度でも、クリーンベンチの電源を入れたりとか、実験の準備や片づけを含めると1時間半程度のもっとした時間が必要。(修士1年)

3. 当社製品を見た、感想を教えてください。

- 製品のパンフレットに関して、交換が必要なパーツの値段が明記されているのは良心的だと思う。ただ、交換必要頻度がわからないと具体的な予算が立てられないので、それも明記する必要があると思う。研究室は予算が限られているところが多いから、新しい機材を購入するときは維持費も含めて経費が気になる。(柴田先生)

- 私が所属する研究室では、12ウェルまたは24ウェルのプレートを使っている人が多いので、対応しているのが6ウェルプレートのみであれば、自分の研究では使えないと思う。レンタルについては、これまで手作業でやっている細胞培養を、機会を使用して行うと、実験条件が変わってしまうので、実験期間の途中での導入は難しいと思う。6月など、新四年生が実験を新たに始めるタイミングがいいと思う。(学部4年①)
- この機材を自分の実験で用いることができたら、長期休暇が取れたり、培地交換の時間をかなり節約できると思った。また、培地交換の機材はコンタミや条件が変わるのを防ぐために使い捨てのものが多くあるので、そういったものの消費も減らせそう。ただ、自分が扱う細胞は培地交換が2日か3日に一回なので、プログラムできる時間にもっとバリエーションがあると嬉しい。(修士1年生)

4. 実験器具の購入プロセスについて教えてください。

- 基本的に院生と先生で話し合ってから機材や試薬の購入をしているのでわからない。(学部4年②)
- 試薬や消耗品はキャンペーンの時期に買っている。(修士1年)
- 新しい研究をする際に必要であり、今後も長期的に使用すると考えられる場合購入を検討する。また、新しい機材を知る機会としては、定期的に届けられるカタログの他に企業主催の勉強会での紹介もある。(柴田先生)



▲ 凍結保存されている細胞
液体窒素の入った容器に保存されており、これを解凍、培養して実験に用いる

高砂ナジによる結論

- 研究期間中に製品をレンタル使用してもらったことはハードルが高く、新たに研究を始める時期にアプローチをかけたほうがいいことが明らかになった。
- 細胞や研究内容によって培地交換の頻度やウェルプレートの種類が異なるため、既存の製品で効果的なアプローチをかけるには、各研究室で扱う細胞や研究のテーマなど実験の具体的な情報が必要である。

研究室インタビュ その3 愛知県立大学 看護学部看護学科

米田 雅彦先生と修士課程1年の学生1名

研究室訪問日:2018年12月25日、2019年1月9日、1月13日

1. どのような研究をされていますか。

米田先生:ヒアルロン酸の機能分析と、がん細胞に抗がん剤を加えた際の遺伝子分析を行っている。

修士1年:胃がんの抗がん剤治療におけるPD-L1と呼ばれる受容体の発現量の分析を行っている。実験時には、がん細胞の培養を行って、そのがん細胞にシスプラチンやS1という抗がん剤を処理して、PCRという機械でPD-L1の発現量を計測している。

2. 実験・研究で困る事は何ですか。

薬剤にかかるとお金がかなり高い所。当研究室は予算については問題ないようだが、予算の問題で研究に踏み込めない所もあるのではないかと。

また、細胞が反応するまでの待ち時間の長さや、分析機械の指示が多く、予想と異なったデータが出た際に、どこで操作を間違えたのかが分かりにくい点も困る部分である。

看護学部、という分野で細胞について研究をしている人もかなり少なく、周りからの理解が得られにくいところもある。特に、生化学と看護学では、研究へのアプローチが異なっており、自分がよく行く学会も看護学に近い臨床分野の学会が多い。

医師でありながら基礎研究を続ける人がいる一方で、看護師が続けながら基礎研究が出来る人はかなり少なく、社会体制が整っていない所もネックである。(修士1年)



インキュベーターと呼ばれる庫内の温度・二酸化炭素濃度を一定に保つ機械

細胞は、「フラスコ」と呼ばれる表面処理の施された容器で培養される



5

3. 当社製品を見た、感想を教えてください。

生化学分野よりも、薬学や製薬、特にiPS細胞関連の研究で強みがあると思う。通常の細胞培養では、細胞の汚染を防ぐために、抗生物質を入れて汚染の元となる細菌・マイコプラズマの発生を防いでいる。

再生医療分野では抗生物質などの余計なものを入れたくないため、「培地交換システム」のような環境で無菌で行えるのはメリットといえる。

また、製薬メーカーなどは細胞を大量培養して、それぞれ細胞に別々の薬剤を投与したり、投与量を変えて実験を行っている。そうした培養条件の異なる細胞を用意しなければいけない場合、培地交換の数も膨大になるため、そこに安価な自動交換システムが導入できれば、かなり助けになる。(米田先生)

4. 実験器具の購入プロセスについて教えてください。

学会等では各企業が展示ブースを出しているけれど、大学教授は運営や発表で忙しくて見る時間がない。

基本的には、研究室に出入りしている業者から新製品等の情報が入って来る。何か欲しい器具があった場合は、その業者に探ってもらっている。

毎月様々な業界誌が研究室に届くが、あまり見ておらず、もしも見るとしたら、自分の研究しているキーワードに引っかかったものを見ている。

この「培地交換システム」の場合は、細かい仕様について広報するよりも、「長期培養」や「継続的な培地交換」という一部の研究者に引っかかるキーワードを全面に押し出すと、より良いかもしれない。

実験器具は、基本的に「ボス」と呼ばれる研究責任者の一声で購入が決まる研究室が多い。もしも研究室に売り込みをかけるなら、研究室のボスを把握して、その人に説得できるだけの材料を提出していく必要がある。

実験器具は「科研費」と呼ばれる国からのお金によって購入されるが、各研究者は毎年研究計画を提出し、研究予算を手に入れている。この計画提出の締め切りが毎年11月頭であり、9月頃から大学機関は動き始めている。そのため、9月頃までには機械の提案をする必要がある。(米田先生)

高砂ナビによる結論

当製品を販促するにあたって、各分野で行われている細胞培養に関する細胞研究についての知見が必要である。細胞培養は看護学から理学、農学、薬学、医学と広く行われており、各分野に適したカスタムの必要を感じた。小規模のものからカスタマイズができる当社の強みが活かせるのではないかと。



6

研究室インタビュー その2
名古屋大学 大学院創薬科学研究所 基盤創薬学専攻
創薬生物科学講座 細胞分子情報学分野

蟹江 慧先生と修士課程1年の学生4名

研究室訪問日：2019年1月22日

1. どんな研究をされていますか。

蟹江先生：

研究室は「細胞分子情報学」という名前を冠しているが、「細胞を用いた実験」と「コンピュータによるデータ解析」の両方を行う研究をしている。

「医薬を支援する工学技術開発」という実用化を目指す研究室で、例えば「細胞製造プロジェクト」では、自動車の生産と同じような形で、品質の良い均一な細胞を大量生産する技術について研究している。

「修士課程の学生の方の研究テーマ」

修士1年①：iPS細胞を自動培養装置で培養した際の、装置の振動のストレスが品質に与える影響について

修士1年②：薬剤を投与した際の細胞の形の変化について

修士1年③：生体材料表面の形態変化について

修士1年④：がん細胞の立体的な分析

⇒細胞培養だけでなく、画像処理技術を用いて細胞の形の分析を行っている。

2. 実験・研究で困る事は何か。

- iPS細胞は、培地交換の頻度が高い。二日に一回の培地交換。土日でも来なきゃいけない。細胞が増えてくると、培地の使用量(消費量)が増え、一日に一回行かなくてはいけないこともある。(修士1年①)
- 毎回同じ数の細胞を、プレート1枚あたりに播種(細胞をまくこと)しているつもりが、まばらになってしまう。ウェル(細胞を培養する円筒状の容器)ごとのばらつき、実験日の違いで、数をそろえているつもりでも一緒にならない。(修士1年③)
- 当研究室は他の研究室以上に、細胞の数のバラつきに対してシビアだと思う。細胞を画像解析するため、細胞が重なっていると形が認識しづらいということがある。(修士1年②)

7

3. 当社製品を見た、感想を教えてください。

- 6 well というのが、少ないように思う。当研究室では、一度に大量数培養する人が多いため、今の装置のままだと、インキュベーターに入れた際にスペースをかなり多くとってしまいうように見える。使っている人が多いのは10cmディッシュで、それに対応しているとありがたい。購入ではなく、レンタルをして使ってみる、というのは良いかもしれない。(研究室全体)
- 2日に1回来なくてよい、というのは楽。ただ、チューブが培地に触れたままの状態になるので、コンタミが怖いな、と思った。実験条件も変わってくると、もしも自分が使用するとしたら、使うかわらないかは実験によると思う。(修士1年①)
- チューブは細胞ごとに使い分けなくてはいけない、ということでもう少しまとまっていると使いやすくなるように思えた。培地交換が一斉に行える、というのは良いと思った。(修士1年②)



4. 実験器具は、先生方の意見によって購入されていますか。それとも、学生の意見で購入される機会も多ありますか。

- 学生は数年で研究室を去ってしまうという事情もあり、高額な製品を買って使いたい、ということにはあまりない。研究室内の予算会議で、学生の意見を取り入れてはいるが、基本的には試薬等の消耗品の要望が多い。(蟹江先生)
- 実験器具は、研究室に備え付けられているもので良いと思っている。しかし自分たちの研究負担がさらに楽になる器具で、先生たちの方から用意してくださる、という風であれば是非使いたいとは思っている。(修士1年①)

高砂ナビによる結論

「この器具を使いたい」という学生の要望が教授に伝わり、機材が購入されることを仮説として立てたが、学生は実験器具にそこまでこだわっていないという事が分かった。それ以上に実験の精度を上げることに対して悩みがあり、そうした声を開発に反映させることができれば需要が生まれる可能性がある。

8

研究室インタビュー その4 金城学院大学 薬学部

野田康弘先生と研究者1名

研究室訪問日：2019年1月22日

1. どんな研究をされていますか。

野田康弘先生：

軟膏基剤や医療材料の生物活性に関する研究をしています。例えば、切り傷の際に塗る薬で、軟膏とクリームがある。これは薬成分を、基剤と呼ばれる軟膏やクリームに加えることで、市販の塗り薬になっている。この基剤の違いが、傷口に塗った時にどのように効果として表れるか研究している。

データの収集は臨床研究を行っている。臨床研究は被験者に薬剤を投与する実験と、使用事例を解析する実験の2つあり、この実験は主に後者で行われる。患者のカルテに記載の、薬剤の使用履歴を元に症例を分析している。

研究者K：

細胞死を抑制するために有効な物質について分析している。細胞にビタミンCなどの物質を加えて、その反応を見ている。細胞実験以外にも、動物実験を行って有効な物質について分析をしている。

2. 実験・研究で困る事は何か。

自分の実験では、培地をPBS(生理食塩水の1つ。人間の細胞と同じ浸透圧で、実験に使用される。)で洗う必要があり、何度も行う必要があり、手間である。96穴プレート等、小さい穴に複数行う必要があり、大変。ただ、培地交換はそこまで高頻度で行わないため、培地交換システムを使うメリットはそこまで大きくない。(研究者K)



▲細胞は培地でしか育たないが、軟膏を培地に入れることは出来ないので、当研究では現在細胞培養を行っていない。



▲野田先生の実験に用いられる軟膏基剤。市販薬を用いて実験を行う。

9

3. 当社製品を見た、感想を教えてください。

- 製品のチラシについて。培養実績を一番目立つ部分に持って来てほしい。「わざわざわしい培地交換作業を自動化」との文言があるが、研究者は煩わしさの軽減よりも、培養実績に目を引く。多様な分野での培養実績を前面に打ち出してほしい。「IPS細胞培養に最適～」といった文言があれば効果的ではないか。また、大抵の研究者は細胞培養時、培地交換をすると同様に細胞の成長過程を観察している。私達の研究分野ではその都度観察をして細胞の変化によって臨機応変に対応していくわけではない。当製品によって培地交換を自動化できるかもしれないが、結局観察のために実験室を訪れることになるため、そこまでメリットは感じられない。(野田先生)
- 培地交換の間隔が4段階しか設定できないのは不便。48時間の交換間隔、96穴のプレートにも対応してほしい。6wellは通常、初代培養(主体から採取した細胞を最初に播種して培養すること)で使用されることが多いが、それ以外ではあまり使われない。また自分の実験では、動物実験を行うことがあるが、その際の飲み水を定期的に供給するシステムとして当製品を応用できるのではないかと思った。一定時間ごとに決まった量の飲み水を与えることは難しいため、自動化できるとありがたい。(研究者K)

4. 実験器具は、どのように購入されていますか。

教授が研究室の意見を取り入れて購入している。学部生や修士の希望で購入、というケースはあまり無いが、助教や博士課程の学生が購入するという機会はある。実験器具の販促をするなら、学部生や修士を対象にしても効果は弱い。助教クラスの研究者は効果があるかもしれない。教授は昔上手くいった実験の延長をする事が多く、新しいことをやろうという人が少ないため、新しいシステムを導入する人は少ない。しかし助教は実験数が多く、実験の改善に対して意見をより多く持っている。二ーズとマツチすれば購入する可能性は高い。金銭的なハードルという面で、30万円が一つの区切りとなる。30万円を超えるものは研究所の資産として登録されるため、多くの手続きを必要とする。そのため30万円を超えない、10万円程度の製品であれば購入のハードルは一気に下がる。

また科研費申請で、秋には研究計画書を提出する必要があるため、販促をするなら9月前が都合が良い。(野田先生)

高砂ナビによる結論

- 製品販促について、培養実績を前面に押し出し、似たような分野で結果を出したい研究者にPRする必要があることが明らかになった。
- 高砂ナビとしては、当製品を、細胞研究を行う研究者全員を対象に広報する予定だったが、必要性が低い研究室も多く、ターゲットを絞り込む必要がある。

10

学内の掲示物に関する調査(回答系学生 14名)



半数近くの学生が掲示物を見ている。

どこの掲示物を見るか

- 愛知県立大学・・・エレベーター前、生協、食堂
- 三重大学・・・エレベーター前、学部掲示板
- 岐阜大学・・・エレベーター前、エレベーター内、研究室の掲示板
- 中部大学・・・コンビニ周りの掲示板
- 名古屋大学・・・エレベーター前、研究室近くのトイレの前



[考察]

- どの大学もエレベーターを待つ時間に、掲示物を見ていることが分かかった。エレベーター前の掲示に、当社製品についての告知ができれば学生の認知度向上につながるという。
- 食堂、購買内の掲示を管理する愛知県立大学生協は、「直接的な企業の宣伝はできないが、内容次第で掲示は可能」と私達の質問に対して返答している。

掲示に関する提言

- 製品紹介と学生のインタビュ記事を絡めてエレベーター前に掲示することで、「BtoC製品の認知度向上」という目的を一定レベル達成できる見込みがある。

まとめ

- 本製品を使用することによって、学生の自由時間を増やせると予測していたが、培養の際、定期的な培地交換と合わせて細胞観察やPBS(生理食塩水(一種))による洗浄など、時間が定期的に取りられることから、あまりそういった効果は期待できない。また、研究においても扱う細胞が48時間間一回の培地交換が必要なものであったり、24ウェルのプレートを使用した研究であったので、本製品の仕様には合致しなかった。
- 大学の研究室では、人の研究を手伝うことは推奨されておらず、自分の研究に関する作業は基本的に自分で行われている。手伝いとして、教授や助教の研究している細胞の培地交換を行っている修士や学部生がいることを予想していたが実際にはそういったケースはほとんどない
- 実験器具の提案を学部生や修士に行ってもあまり効果はない。教授側が、学生が実験しやすいように機材を整えているケースが多く、新しい実験器具を導入したいと思う修士・学部生はかなり少ない。機材購入の要望が通る可能性が高いのは博士課程の学生もしくは助教レベルの研究者である。
- ほとんどの研究室が予算にほとんど余裕がない。そのため、新しい機材を買うほどの経算が年度末に残っている研究室は稀である。新機材導入は新しい研究を始めるタイミングに行われる。「科研費」と呼ばれる国からの研究予算申請は11月上旬が締切となり、各大学は9月頃に新規の研究計画を立てている。また、研究期間中の機材レンタルは実験条件の観点から難しいことが分かった。
- 学生は実験器具よりも、実験の精度を上げることに関心があるようだ。

販促に向けた提案

① 事前準備

既存の製品で効果的な営業を行うためには、各研究室で扱う細胞や研究のテーマなど実験の具体的な情報が必要である。

② 対象

教授の他、博士課程の学生または、助教レベルの研究者にアプローチをかけたほうが高い効果が期待できる。

③ 時期

研究予算申請の関係から、新規の研究室にアプローチする際は9月以前に販促した方がよい。また、レンタルの時期としては学部4年生が卒業論文に向けての新しい研究を始めめる6月より前が望ましい。

- ④アピールポイント
また、本製品により培地交換に均一性ができると、本製品の使用が実験精
度の向上につながるなどのアピールができるとうい。

製品・広報物の改善案

販売拡大のためには各分野に適したカスタマイズが必要である。また、広報
物に関しては、ターゲットにより響きやすく、具体的な経費がイメージしやすい
工夫が必要である。



- ①培地交換間隔
細胞によって培地交換の必要頻度が異なるため、培
地交換間隔を最長24時間以上にプログラムできるよ
うにする。

- ②サイズ
インキュベータによっては入らないものもあるため、も
う少しサイズを小さくする。



- ③ウェルプレート
6ウェルプレートだけでなく、シャーレや12ウェルプレ
ートなど適応できるプレートの種類を増やす。

- ④サブタイトル
似たような分野で結果を出したい研究者にPRできるよ
うに、培養実績をアピールする。

- ⑤交換必要パ
交換が必要なパーツの値段だけでなく、交換必要頻
度を明記する。

取り組み②

外国人リクルートに関する提言書

提言書の流れ



①ターゲット・企画決定までのプロセス

当社から提示された課題は2つあった。①グローバル人材の採用強化、②社内の国際感覚を上げることである。私たちはこの2つの課題を**外国人材のリクルート**によって解決できると考えた。

アイデアソンにて上記の2点について話し合い、「日本で働くことに興味のある外国人留学生(以下、留学生)」と「日本で語学教師として働いている外国人(以下、外国人教師)」をターゲット候補とすることに決めた。この2者が候補に挙がった理由は以下の通りである。

【留学生】

留学生の日本での就職意欲が高いことを示す就職みらい研究所のデータ(図1)を入手した。また、JETROの東谷様から、留学生の教に対する留学生の日本国内での就職率が低く、その要因の1つが企業が留学生に求める日本語能力が高すぎることである、という意見をいただいた。これらのことから、留学生に当社を認知してもらい、留学生の抱える不安を取り除ければ、リクルートとつながると考えた。

【外国人教師】

外国人教師の中には、母国ではエンジニアやビジネスマンとして働いていたが、日本人との結婚などを理由に今までのキャリアを生かすお金のために外国へ教師として働いている人もいて、という意見が出た。そこで、その状況が事実であった場合、そのような人材と当社をつなぐことができれば提示された課題を達成できると考えた。

その後、ターゲットを定めるために、県外の外国人教師、国際交流室、キャリア支援室にターゲットに関するヒアリングを行った。それにより以下のことが明らかになった。

[1] 想定していた状況は10年、20年ほど前の話であり、現在の外国人教師のほとんどは母国で語学教師としての勉強をしている。

[2] あいり国際プラザ等の団体が主催する工場見学ツアーに留学生が参加し、職先を見つけたケースがある。

[1]から、当初想定していたように外国人教師と当社をマッチングさせることは難しいと判断し、就職みらい研究所のデータと[2]に基づいて、**ターゲットを留学生とし、工場ツアーを企画**することに決定した。

▶ 工場ツアーによって、日本の企業での就労意欲のある留学生と外国人社員の増加と社内の国際感覚の上昇を課題としている当社の出資の場を創出することができる。**そのような場を作ることで留学生のコミュニティ内で当社の認知度を高め、当社に興味を持ってもらうことが本企画の目的である。**

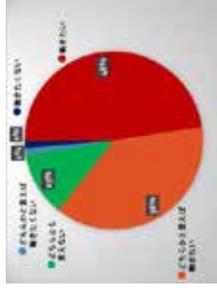


図1 留学生の日本での就業意欲
出典:就職みらい研究所「就職に関するデータ 2017年版」
外国人材学生の採用・就職に関するデータ

②コンテントツ決定のためのヒアリング

[A] 当社人事担当

当社の求める外国人人材の像を明確にするために複数回にアヒリングを行った。その結果わかった主なことが以下の5点である。

- ・獲得したいのは機械系・電気系を先行している留学生だが、理系学部であれば他専攻であっても構わない
 - ・英語がビジネスレベルで使えなければならぬ
 - ・日本語の能力は問わない
 - ・将来的な日本長期滞在の意欲がある留学生
 - ・1年以内の短期留学生、4年間の正期留学生のどちらでもよい
- 以上ことから、**英語の語せる理系学生**をターゲットにすることに決定した。

[B] 当社外国人社員

当社の外国人社員(オランダ人)にインタビューをし、外国人の視点から当社の魅力や日本企業の特徴、海外の就活事情などについて質問をした。



Q1. 実際に働いてみて良かったことは何ですか。

A. 入社してすぐの一ヶ月月の新人研修が良かった。新人研修を同期と受けて、親しくなった。オランダの場合、卒業時期が人によってバラバラで、論文を提出した人から卒業して就職活動を行う。オランダでは通年採用を行っているため、入社時期も人によって違い、同期と一緒に研修を受ける文化は無い。研修時期も日本と比べて短く、すぐに配属されて実力が求められる。

Q2. 入社当初、日本語のレベルはどれくらいでしたか。

A. JLPT (日本語能力試験) で、N3 (日常会話レベル) くらいだったと思う。最初の面接は、人事と英語で技術的な話をした。二回目は、社長や重役の方と日本語で、自分の人間性についての話をした。採用要件を見ると、N2 (ビジネスレベル) を求められるけど、N3 くらいで大丈夫だと思う。

Q3. この会社を他の外国人に薦めるとしたら、どういう点を推しますか。

A. 当社では、社長と話す機会も多いし、すぐに企画のリーダーを任されて、自分の仕事のインパクトの大きさを感ぜられる。そして、自分は今東京都在住だが、新幹線で通勤できたり、他の日本の会社よりも働きやすさを感じる。フレックス制度を利用して、午後から出勤したり、定時より早めに帰宅する機会も多い。また他の会社で働く友達と比べて、当社は残業が少ないと感じる。

これら以外にも質問をしたが、実際に働いている人の意見はどれも説得力があり、彼の話は留学生にとって価値のあるものであると感じた。座談会で話してもらえば、留学生たちに当社の魅力を伝えることができるかと考えた。

[C] 留学生

ターゲットである留学生にとつて参加する価値がある企画にするために、留学生を対象に日本で働くことに対する意識・考えに関するアンケートを行った。質問は20項目あり、結果として計36名からの回答を得られた。以下はその一部であり、工場ツアーのコンテントツを考えるにあたって参考にしたものである。

※アンケート結果原文はp15-p16に記載

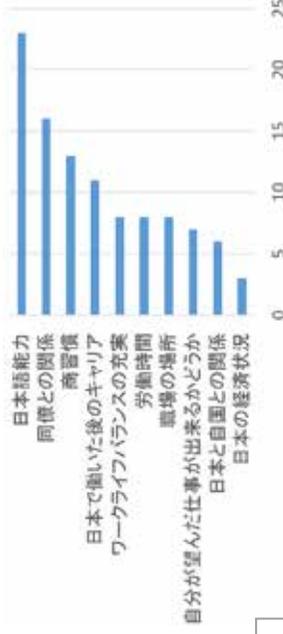
Q1 日本で働きたいですか？



考察

6割以上の留学生が日本で働きたいと考えている

Q2 日本で働くにあたって不安な点は？(複数回答可)



考察

- ・回答者の過半数が日本語能力に関して懸念を抱えている
- ・同僚との関係と給与の数字も高いことから、日本ならではの労働環境に対しても不安を抱いていると読み取れる
- ・日本でキャリアを積んでから母国あるいは他国で働くことも視野に入れている人もいる

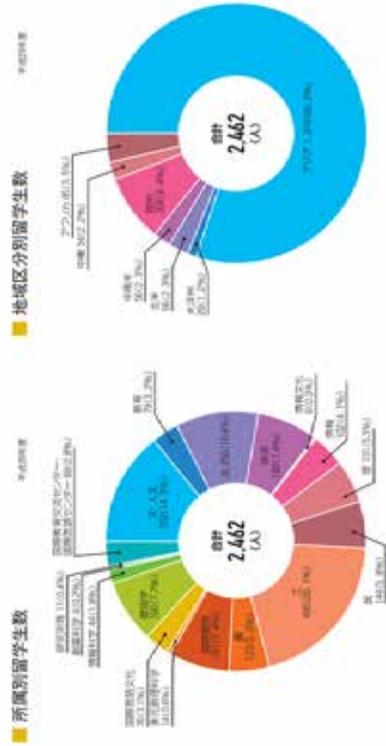
③ 広報活動

前章の[A][B][C]に基づいてターゲットと工場ツアーのコンテンツを決定した。ターゲットは理系学生部の留学生とし、工場ツアーのタイトルは“Work in Japan Seminar for Exchange Students”とした。そして、コンテンツは日本の就活や日本の中小企業・モノづくり企業、日本と海外の働き方の違いなどとし、当社の留学生リクルートにつながるように、日本のモノづくり企業の一例として当社の労働条件・事業・工場等の紹介を行うことにした。

その後、**募集中ポスター(右)**を作成し、以下のリストの各所を通じて工場ツアーの広報を行った。主に名古屋大学に關係するところ(★)で広報を行ったが、その理由は、現在名古屋大学には2500人ほどの留学生在籍しており、理系学生も多いためである(下図参照)。また、比率としてはアジア人が多いものの、留学生が集まっている留学生寮などにアプローチすることで効率的に参加者を集められると考えたからである。

★名古屋大学の留学生寮(×4)/★名古屋大学工学研究科国際交流室/★名古屋国際交流室/名古屋学生会館(港区)/清明ハウス(留学生用賃貸)/iCoToBa(愛知県立大学施設)/Hamoney For(留学生就職支援企業)

結果として、参加者は2人しか集められなかった。留学生寮の入り口の掲示版など、留学生の目につきそうな場所にポスターを掲示してもらうことはできたが、結局はメンバーが直接企画内容を説明して誘った留学生のうちの2人が工場ツアーに関心を持つに至った。



出典:名古屋大プロフィール2018
http://www.nagoya-u.ac.jp/about-nu/public-relations/publication/upload_images/2018profile.pdf

Work in Japan Seminar for Exchange Students

All in English

¥0

In cooperation with **JETRO**

Presented by the Local Business & Student Collaborative Project

- ◆ Lectures about Japanese work culture including: the Japanese method of job hunting, manufacturing in Japan, the merits of working in Aichi Prefecture
- ◆ Factory tour
- ◆ Round-table talk with international employees of Takasago Electric, Inc.

And more

- ✓ This seminar will be held entirely in English. (Japanese skill is not necessary.)
- ✓ Science majors — ...engineering, informatics, agriculture, physics, chemistry, biology, etc — are especially welcome!

Max 10 people

Time: 1:00 pm - 4:30 pm

Date: JAN. 18th, 2019

At Takasago Electric, Inc

66 Kakitsubara, Narumichi-cho, Mikoto-ku, Nagoya, Aichi 458-8522

Contact us: takasagonavi@gmail.com
 Facebook: <https://www.facebook.com/takasagonavi>
 URL for Takasago: <https://www.takasago-fluidics.com>

Takasago NAVI Aichi Prefectural University

④工場ツアー当日

時間	所要時間	項目	内容	担当者
12:30		駅集合	野並駅4番出口に学生と待ち合わせ、本社まで誘導(徒歩20分)。	
13:00	30分	挨拶兼アイスブレイク 学生企画	一人ずつ全体の前で挨拶 ①日本と外国の働き方の違い・就活の違い ②愛知県で働く事の魅力・ものづくり企業の魅力	県大
13:30	90分	高砂人事 「About working in Takasago」 工場見学ツアー	①本社概要 ②募集職種・どんなふうに通じるか ③勤務条件(給料や待遇等)	高砂
15:00	60分	座談会	当社社員との座談会。話しやすいよう"Question Sheet"を用意。※飲み物、お菓子を食べながらのリラックスした形式 今日感じた事、日本で就活することに対しての自分の思いを"Work sheet"にまとめる。その際、アンケートにも回答してもらおう。(15分)	県大 / 高砂
14:00	30分	グループ・ディスカッション	3人または4人1チームになって、思ったことを話し合う。今城、駒田、林は各チームに入り、話を聞く。(15分)	県大 / 高砂
16:30	5分	締め挨拶		



(1)学生企画



(3)工場見学ツアー



(5)座談会1(上)・2(下)



(2)高砂人事



(4)塚本さんプレゼン



(6)締めの挨拶

⑤ 企画振り返り

参加者の感想



メキシコ人参加者

- ・日本企業は終身雇用という語で、短期契約が当たり前前のメキシコと比べて、良い労働環境だと思った。
- ・給料についても、メキシコより優れていると思った。
- ・私達が心配なのは就労ビザについてで、インターネット申請等で簡略化出来ないのかと思っている。



中国人参加者

- ・日系企業はものづくりに強みを持っている、ということが新しく知れた。
- ・日本企業は給料面で自国よりも高い給料がもらえるという事が分かった。

企画後アンケートの結果

企画終了後にアンケートを行った。(1を"very bad", 5を"very good"として5段階で評価)

- ① セミナーで知りたいた事が知れ → 評価5: 2名
- ② 高砂電気工業で働く事に興味を持ちましたか? → 評価5: 2名
- ③ 集合場所へのアクセスは容易でしたか → 評価5: 2名
- ④ セミナーの長さはどう良かったですか? → ちょうど良い: 1名、少し短かった: 1名

塚本様の意見・感想



HarmonyFor
代表

- ・進行役が緊張しており、その緊張を参加者も感じてたように見えた。
- ・企業で働く外国人の方との座談会を設けたのは大変良かった。
- ・社員との座談会の際、沈黙の時間が気になった。社員の方も何を話してよいか困っていた。事前に質問したい内容を集めて、座談会では事前に集計した質問に社員が答えていく、という形の方が上手いくと思った。

当社人事担当の意見・感想



神谷様

- ・順番、内容共に良かったと思う。
- ・留学生が日本で就職活動を行う上での不安点を率直に聞くことができ、大変良い機会だった。弊社ではグローバル人材の育成に力を入れているが、採用活動においてもそれを意識し、多言語対応等を行うことが重要だと再確認できた。
- ・弊社の知名度が低いことや、また今回のプロジェクトの宣伝から実施までの期間に限られているという事も原因のひとつと考えられるが、もしかしたら今回行った集客方法+αの方法を取ることでも、もう少し参加人数が増えたかも知れない。
- ・今回参加して頂いた学生2名は、弊社に関してこれまで知らなかったようであったが、当初予定していた参加人数よりも少ないことを考慮すると、「認知度を高めると」という点では70%程度の達成であったかと思う。

高砂NAVIの意見・感想

- ・アンケート結果から、参加者が二人とも本企画に満足し、当社に働くことへ強い興味を示したことが分かった。そのため、**高砂に興味を持ってもらう**という当企画の目的は達成できたと言える。
- ・社員座談会は、参加者側が自発的に社員にたくさん質問するであろうという前提に基づいた企画であったが、参加者が2名ということもあり、望んだような質疑応答の時間にはならなかった。塚本様からの指摘通り、参加者から事前に質問したい内容を集めていた方が良かっただろう。

企画の改善点

- ・一番改善しなければならぬのは参加者数である。理系の留学生を対象に募集を行ったが、定員の10人まで参加者を集めることが出来なかった。そして、そのためか今回の企画の座談会にてあまり活発な議論が行われなかった。そこから、1回当たりの参加者を増やすことが大切であると感じた。文系の留学生は本企画のターゲットではないが、企画を盛り上げるためには文系の留学生を参加させるといった手もあったと考えられる。
- ・学生企画のプレゼンテーションでは、就活時の見た目に関することや選考に関することなどを紹介した。だが、ルールやシステムについて話をしただけで、どのようにして企業を探せばいいのかやどのようなようにインターンに参加するのかなど、実際に就職のために何か行動する時の方法論についてはまったく触れていなかった。後者の情報も加えることで、日本での就職を考えている留学生にとってもより有意義な企画になるだろう。

⑥ 提言

留学生用のインターンを開催することは、外国人人材を増やすうえでは有効な手段であると私たちは考えている。なぜなら、日本での就職意欲がかなりながらも日本企業への道は開かれておらず、また留学生自身もどのような日本で就活すればいいのかわかっていないということが今回の企画準備・実施を通じて明らかになったためである。そのため、今後も留学生用のインターンを開催することを勧める。コンテンツ面は都度変化していく可能性はあるが、当社は留学生にとつて望ましい労働環境を整っている企業である。その魅力を伝えていくことが最も重要であろう。

だが、問題はどのように留学生に参加してもらうかである。今回の工場ツアーの結果からわかるように、参加したのはいずれに顔を合わせた2人であった。このことから、直接留学生と関わる機会を持つ、あるいは少なくとも主催者がどのような人かわかるような方法で広報することが大切であると考える。紙面に情報だけが載っているだけでなく、主催者の感じの良さや企画に対する真剣さなどを伝えることで、留学生は安心して企画に応募できるのではないのだろうか。

しかし依然として、留学生とどのような接触を図るかという問題が残る。この問題に対して私たちは以下の2つを提案する。

[1]大学での留学生に向けた講演会の実施 [2]留学生就職支援団体などが行うイベントへの参加

[1]は大学と交渉をする必要があるが、留学生が集まる大学で講演会を行うことにより、留学生への当社の認知拡大において高い効果が期待できる。この辺りの地域では、留学生の多い名古屋大学と共に岐阜大学、三重大学、名古屋工業大学が積極的に留学生の就職支援に取り組んでいる。特に、名古屋大学、岐阜大学、名古屋工業大学、名城大学は、愛岐留学生就活支援コンソーシアム^(注)に参加している。また、名古屋大学には工学研究科の留学生に特化した国際交流室が設けられており、当社の希望する人材により有効的なアプローチがかけられるのではないだろうか。ここでは、国際交流情報の提供を目的として、国際交流に関するセミナー等のイベントが開催されている。

このような留学生の就職支援を積極的に行なっている大学では、留学生向けのセミナーなども多く開催されており、留学生の就職につながる活動を受け入れられる可能性が高いのではないだろうか。

[2]のような、団体のイベントに参加することで、留学生と直接かかわる機会が得られる。また、イベントの告知においても、留学生の利用実績があり、信頼のある団体が窓口となることで、留学生側の精神的負担を減らすことができ、より高い集客効果が見込める。今回の企画を通して、この地域には以下のような留学生の就職支援を行っている団体・企業があることがわかった。

- ・愛知国際プラザ
- ・愛岐留学生就活支援コンソーシアム
- ・株式会社Harmony for

この他にも、国際交流室の方の話によると、各大学には留学生の支援を行う学生団体があるという。そういった団体と協力してインターン等のイベントの告知ができるのではないだろうか。

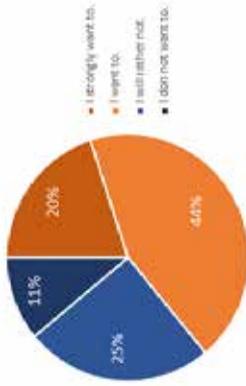
[1][2]を通じて当社に興味を持ってもらい、インターンのリクルートに参加してもらおうという流れを形成することができれば、外国人人材のリクルートにつながることを期待できる。

留学生の就労に関するアンケートの結果や外国人社員の聞き取りから、当社は留学生にとつて魅力的な企業であるといえる。しかし、同時に、それをどのよう知ってもらうかという課題も抱えている。その課題を解決するために、地道ではあるが留学生と顔を合わせながらのリクルートを行うことが最も有効である。と私たちは考える。

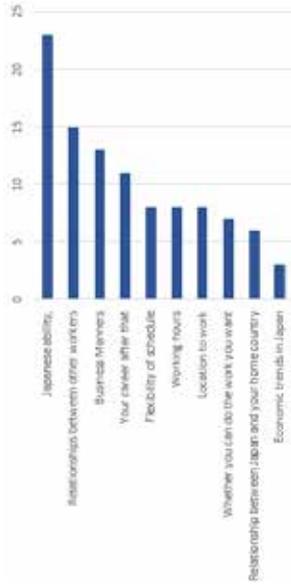
(注) 文部科学省「留学生就職促進プログラムの事業目的に賛同した愛知県及び岐阜県下の大学、地方公共団体、経済団体及び企業支援団体が連携し留学生の国内就職支援を行うことを目的として設立された共同事業体。

付属資料 外国人向けアンケート結果原文

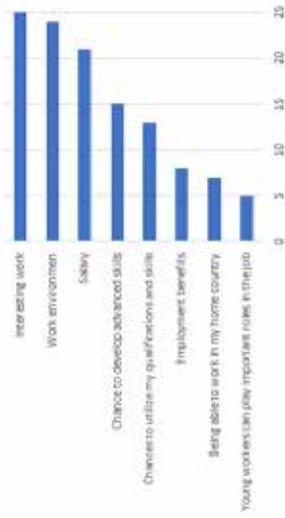
Q1. Do you want to work in Japan in the future?



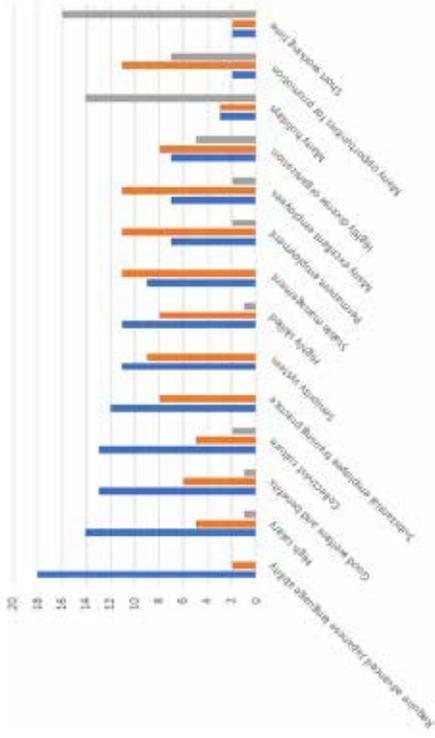
Q2. What are your concerns about working in Japan?



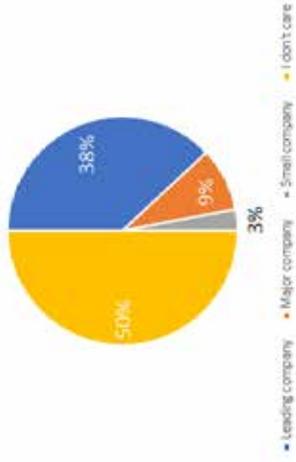
Q3. What factors are important for you when deciding on a company?



Q4. What image do you have about Japanese companies?



Q5. In which type of company do you want to work?



**愛知県立大学・グローバル実践教育プログラム(PAGE)
地域ものづくり学生共同プロジェクト 2018**

2019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
URL <http://www.aichi-pu.ac.jp>**

