

**OS MELHORES CONTEÚDOS SOBRE CULTURA JAPONESA,
DE FORMA DINÂMICA E MODERNA**

NIPPON *já*



ESPECIAL GASTRONOMIA DAS PROVÍNCIAS

A promotional banner for the 23rd Festival do Japão. It features the Bradesco logo, the text 'O MAIOR FESTIVAL DA CULTURA JAPONESA ESTÁ DE VOLTA!', '23º Festival do Japão 2022', and dates '15, 16 E 17 DE JULHO DE 2022'. There are images of performers in traditional Japanese attire, a torii gate, and a 'VENHA PARTICIPAR!' button. A vertical Japanese slogan '夢を現実に' (Dreams to Reality) is on the right.

E MAIS, ANIMÊ, MANGÁ, COMPORTAMENTO, ENTRETENIMENTO,

ARTISTAS E PERSONALIDADES



LEVANDO CULTURA POR MEIO DA INFORMAÇÃO ENTRE O BRASIL E JAPÃO

ブラジルと日本の中で、
情報を通じて、**文化**を伝える

ブラジル日報
DIÁRIO BRASIL NIPPO

JORNAL NIPPON *ja*

NIPPON
ja



Sumário

- 3 Festival do Japão** Sobre o festival e províncias do Japão
Praça de Gastronomia - mapa dos stands e entidades por ordem alfabética

E confira também algumas matérias bem legais!!!

- 30 Passeio** Castelo japonês em Campos do Jordão
▶ um sonho de um imigrante japonês
- 31 Novidade** Doki Doki MaidCafé na Liberdade
▶ um lugar fofo e com comidinhas que valem a pena
- 32 Cosplay** Perguntamos a uma cosplayer profissional
▶ como viver de fantasia no Brasil?
- 33 Mangá** Mangás mais lidos em 2022
▶ Jujutsu Kaisen cai no gosto popular e consolida-se como o mangá mais lido em 2022
- 34 Entretenimento** Utada Hikaru
▶ "First Love" - série inspirada em músicas de Utada Hikaru já tem data de estreia
- 35 Comportamento** Marido e Mulher da era digital
▶ Falamos com Akihiko Kondo, fictossexual japonês casado com a personagem Hatsune Miku
- 36 Lendas e curiosidades** Tsukimi e Sudoku
▶ Observar a lua no primeiro dia de outono costuma ser tradição para alguns japoneses

Agradecimentos especiais:

Esta é uma edição especial do Nippo Já elaborada para a 23ª edição do Festival do Japão. A Associação Brasil-Nippo agradece todo o apoio, parceria e colaboração da Kenren para a produção e distribuição gratuita dos exemplares durante o evento. Agradecimentos especiais ao presidente da entidade, Toshio Ichikawa; ao presidente da comissão organizadora do evento, José Taniguti; e a todos os diretores, kenjinkais e colaboradores do evento.

Conhece o

PORTALNIPPONJA.COM.BR ??

Somos o maior portal de cultura japonesa do Brasil, com conteúdos exclusivos

ANIMÊ

J-POP

MANGÁ

FOODS

DORAMAS

IDOLS

AGENDA DE EVENTOS

TECH

LIFE STYLE

BAIRRO DA LIBERDADE



FESTIVAL DO JAPÃO

o maior festival de cultura japonesa e as 47 províncias presentes no evento

O maior festival de cultura japonesa está de volta! O 23º Festival do Japão vai oferecer shows musicais, atrações culturais, danças típicas, culinária regional tradicional das províncias japonesas, exposições culturais, workshops, ikebana, cerimônia do chá e atividades gratuitas para as crianças, jovens, adultos e idosos, com toda segurança, conforto e qualidade.

Objetivo

Organizado pela KENREN, a Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil, desde 1998, o evento chega à sua 23ª edição, mantendo o objetivo de preservar e divulgar a cultura japonesa e transmitir as tradições para as novas gerações, representando as 47 províncias que compõem o Japão.

O tema deste ano

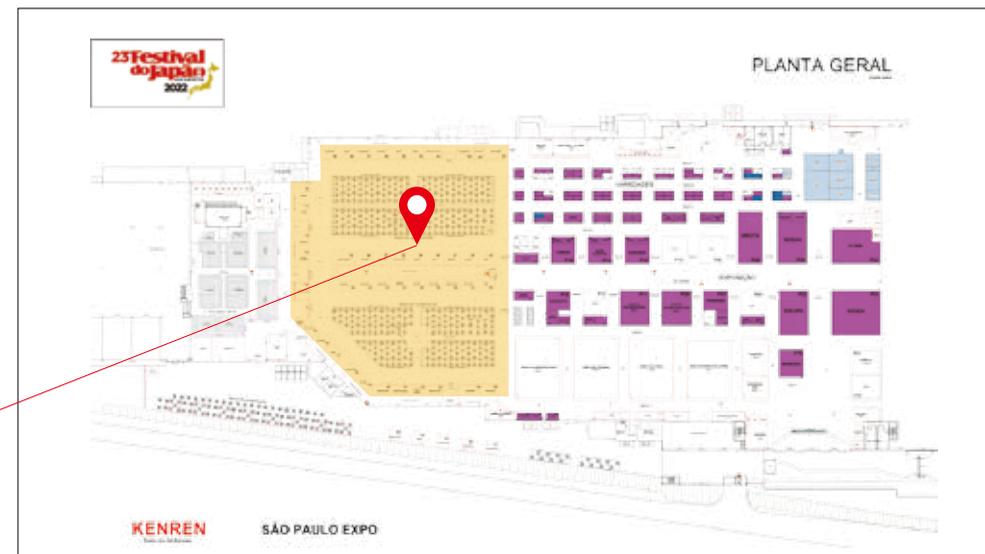
Neste ano, o tema do evento será “Do Sonho à Realidade”, simbolizando a superação de todas as dificuldades e obstáculos, nestes dois anos de pandemia da Covid-19. “Devido a pandemia, há dois anos não realizamos o Festival do Japão, e analisando as participações dos visitantes em outros eventos ocorridos recentemente, com clara demonstração de retomada de eventos, acreditamos que teremos um público superior a 100 mil visitantes nos três dias do 23º Festival do Japão, trazendo benefícios aos nossos patrocinadores e à comunidade”, resume o presidente da Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil, Toshio Ichikawa.

Gastronomia das províncias

A realização do Festival do Japão auxilia na manutenção das 47 associações de províncias (kenjinkais) e de 07 entidades beneficentes da comunidade nipo-brasileira. O evento não tem fins lucrativos, e é organizado por mais de 15.000 voluntários. Um dos principais destaques do Festival é a Praça de Gastronomia, com 44 estandes representando a culinária típica de cada região do Japão, com receitas familiares, muitas vezes desconhecidas até pelos restaurantes japoneses.

Confira nas próximas páginas as curiosidades de cada província, bem como o prato “carro-chefe” de cada estande e aproveite!





Praça de Gastronomia

Entidades por ordem alfabética

Praça de Gastronomia, com 44 estandes - no mapa do evento da página 4 - representando a culinária típica de cada região do Japão com as respectivas páginas explicativas.

6 42 Aichi	12 13 Ibaraki	18 22 Nara	24 6 Tottori
4 Akita	9 Ishikawa	12 Niigata	36 Toyama
7 30 Aomori	13 8 Iwate	19 43 Oita	25 35 Wakayama
13 Chiba	16 Kagawa	27 Okayama	7 Yamagata
8 11 Ehime	14 14 Kagoshima	20 24 Okinawa	26 28 Yamaguchi
17 Fukui	20 Kanagawa	39 Saga	23 Enkyo Pipa
9 33 Fukuoka	15 10 Kochi	21 37 Saitama	27 21 Iko No Sono
5 Gifu	2 Kumamoto	22 Shiga	38 Instituto Gabi
10 19 Gunma	16 26 Mie	22 32 Shizuoka	28 15 Kibo-No-lê
1 Hiroshima	31 Miyagui	34 Tochigi	3 Kodomo-no-Sono
11 25 Hokkaido	17 29 Miyazaki	23 18 Tokushima	29 40 Sakura Ipê
41 Hyogo	44 Nagasaki	31 Tokyo	

Aichi

Missô katsudon* e ankake katsudon, uiro (sobremesa)

味噌カツ丼



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Missô Katsudon

Bowl de arroz com milanesa de Porco, molho a base de missô especial de Aichi. A província é conhecida pelo seu missô preto, com um sabor bem característico

PROVÍNCIA DE AICHI
REGIÃO DE CHŪBU

Localiza-se quase ao centro do arquipélago japonês e tem como limites as províncias de Mie, Gifu, Nagano e Shizuoka. A região oeste é constituída pela planície Nobi Heiya, a segunda maior planície do Japão formada pelo rio Kisogawa, pela serra Owari Kyuryo que se alonga até o sul, formando a península Chita. Na parte central, encontra-se a região montanhosa de Mikawa e no baixo curso do rio, a planície Okazaki Heiya. O clima é geralmente quente e o calor no verão em Nagoya se destaca, pois a temperatura da cidade é mais alta que das cidades de Okazaki e Toyohashi.



Aomori

Maçã Fuji* e suas delícias!

りんご



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Produtos de maçã

Aomori vem com o carro-chefe da província: as famosas maçãs Fuji. O público poderá encontrar produtos como sucos e doces feitos com a fruta.

PROVÍNCIA DE AOMORI
REGIÃO DE TŌHOKU

A terra das maçãs, Aomori cativa pela grande produção agrícola. Além da fruta, a região é forte no cultivo de inhame, arroz, alho e bardana. Uma das cidades mais conhecidas é Hachinohe, por conta da forte movimentação comercial. Dentre os pontos turísticos mais visitados, destaque para o castelo em Hirosaki, famoso por ter três torres e cinco portões e está em perfeito estado de conservação. O parque que cerca o castelo abriga 2.600 cerejeiras e é uma ótima opção de passeio ao ar livre.



Akita

Damakko nabe*, chicken salad, sakepirinha, sakê de Akita e brigadeiro

だまご鍋



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Damakko Nabe

Prato típico de Akita, o damakko são bolinhas assadas de arroz, com um saboroso caldo quente de galinha caipira, shoyu, kombu, frango, cogumelos shiitake e shimeji, gobo, konyaku e cebolinha.

PROVÍNCIA DE AKITA
REGIÃO DE TOHOKU

Nas redondezas do Lago Tazawa, há um grande número de fontes de águas termais (onsen) que são muito populares entre os turistas de todo o Japão. A prefeitura proporciona ainda um conjunto de festas sazonais (matsuri) representativas das tradições rurais japonesas. Alguns exemplos famosos são o Akita Kanto, o Festival de Fogos de Artifício Omagari, o Festival de Namahage e o Festival de Yokote Kamakura.



Chiba

Poke sushi*, temaki, hot roll, goyza e harumaki (rolinho primavera)

サーモン
ちらし

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Poke Sushi Tirashi Salmon

Arroz servido com salmão por cima, em cortes bem saborosos. No Japão, foi promovido a prato de festa e não pode faltar no Hinamatsuri, o Dia das Meninas que marca a chegada da primavera. Por aqui, é um clássico da cozinha japonesa servido pelos melhores sushimenes de São Paulo.

PROVÍNCIA DE CHIBA
REGIÃO DE KANTO

A cidade de Chiba é um dos principais portos marítimos da região de Kanto e abriga o porto de Chiba, que movimentam um dos maiores volumes de carga do Japão. Grande parte da cidade é residencial, embora existam muitas fábricas e armazéns ao longo da costa. Existem vários grandes centros urbanos na cidade, incluindo Makuhari, um distrito comercial à beira-mar no qual Makuhari Messe está localizado, e Central Chiba, no qual o escritório do governo da província e a prefeitura estão localizados. Chiba é famosa pelo Chiba Urban Monorail, o monotrilho suspenso mais longo do mundo.



Ehime

Taruto (rocambolo), udon*, gyoza, amazake (bebida doce à base de sakê) e sakepirinha

うどん

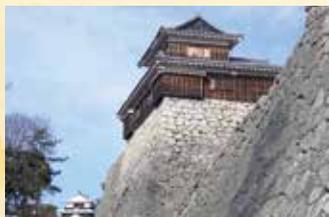
郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Udon

Tipo de macarrão japonês com caldo quente à base de dashi, shoyu e mirin, com toppings: narutomaki, omelete, aguçê, shiitake, cebolinha e cenoura.

PROVÍNCIA DE EHIME
REGIÃO DE SHIKOKU

A província de Ehime fica na ilha de Shikoku, a menor das ilhas principais, possui uma vasta zona costeira e montanhas no interior e sua capital é a cidade de Matsuyama, lar do famoso castelo de Matsuyama e seu centro histórico. As principais atividades econômicas são a indústria naval e química, a pesca e a produção de laranjas, o cultivo de perolas também é uma das atividades importantes da província. As águas termais de Dogo atraem milhares de turistas durante todo o ano. Outra atração imperdível de Ehime é o antigo de castelo de Matsuyama localizado no alto da montanha da região central da cidade. Do alto do castelo, é possível avistar a cidade e o Monte Ishizuchi (o monte mais alto do Oeste do Japão), de um lado, e o Mar de Seto, do outro.



Fukuoka

Tonkotsu Ramen*, Tidori Manju (doce tradicional da província) e Jelly Coffee (sobremesa a base de gelatina de café)

豚骨
ラーメン郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Tonkotsu Ramen

O famoso Tonkotsu Ramen de Fukuoka, também conhecido como Hakata Ramen, tem como base um caldo delicioso e nutritivo com cremosidade resultante do lento preparo, à base de carne e osso suíno. O macarrão especial é mergulhado no saboroso caldo juntamente com uma fatia de lombo suíno (chashu). O ajitama (ovo cozido marinado em um molho especial) e a cebolinha salpicada dão o toque final neste delicioso prato.

PROVÍNCIA DE FUKUOKA
REGIÃO DE KYŪSHŪ

Fukuoka traz uma grandeza em sua composição, afinal, é uma das dez cidades mais populosas do Japão. Por causa de sua proximidade com o continente asiático (mais perto de Seul do que de Tóquio), Fukuoka tem sido uma importante cidade portuária por muitos séculos e foi escolhida pelas forças de invasão mongóis como seu ponto de desembarque no século XIII. Fukuoka de hoje é o produto da fusão de duas cidades no ano de 1889, quando a cidade portuária de Hakata e a antiga cidade-castelo de Fukuoka foram unidas em uma cidade chamada Fukuoka. Hakata continua a ser o nome de um dos distritos centrais de Fukuoka e da principal estação ferroviária.



Fukui

Yakisoba, Echizen Oroshi Soba*, udon, pastel e choux cream

越前
おろしそば郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Echizen Oroshi Soba

É um macarrão de trigo sarraceno, nabo ralado, cebolinha, flocos de peixe seco, molho shoyu e molho de peixe. Um prato extremamente saboroso e único no Festival do Japão.

PROVÍNCIA DE FUKUI
REGIÃO DE CHŪBU

Fukui está localizada perto do centro da costa do mar do Japão, com a parte leste da cidade de Tsuruga dividindo a área norte de Reihoku (anteriormente chamada de Echizen) da área sul de Reinan (anteriormente chamada de Wakasa). A região tem quatro estações distintas com ventos de noroeste do inverno trazendo fortes chuvas, tornando-a um lugar muito úmido abençoado com abundantes recursos hídricos. Além disso, com todo o seu litoral sendo designado como um parque quase nacional, Fukui é realmente uma prefeitura com muitas paisagens, um lugar de inúmeras maravilhas naturais



Gifu

Goheimochi (bolinho de arroz grelhado, com cobertura de missô com nozes), takoyaki* e keichan domburi (frango e repolho ao molho de missô e arroz)

たこ焼き

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Takoyaki (bolinho de polvo)

É um popular bolinho redondo japonês que mais se parece com uma panqueca temperada feita com uma massa muito mole, quase líquida, e frita em uma chapa especial. Normalmente é recheado com pedaços cortados ou um polvo pequeno inteiro, raspas de tempura (tenkasu), gengibre picado e cebolinha.

PROVÍNCIA DE GIFU
REGIÃO DE CHŪBU

Gifu está localizada quase no centro do Japão. Tem uma área de cerca de 10.621 quilômetros quadrados, e ocupa o 7º lugar no país em tamanho. Gifu é uma das poucas prefeituras sem litoral do Japão e é cercada por outras 7 prefeituras. É conhecida pela fabricação de lanternas de papel e pela pesca de peixe-doce (ayu) com biguás no verão. Takayama realiza festivais (abril e setembro) durante os quais carros alegóricos com rodas desfilam para os maiores santuários da cidade. A Universidade de Gifu está localizada na cidade de Kamigahara. Existem inúmeros spas com fontes termais, e a recreação é fornecida no Parque Nacional Chubu-sangaku e no Parque Quase Nacional Hida Kiso-gawa



Gunma

Tempurá de legumes com camarão*, hot roll no palito e choux cream

たっぷり
エビ入り
天ぷら

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Tempurá com Camarão

Legumes (repolho, cenoura, cebola e cebolinha) e camarão envoltos numa massa de consistência líquida (preparada com ovo, água e farinha de trigo) fritos em óleo.

PROVÍNCIA DE GUNMA
REGIÃO DE KANTO

Região perfeita para percorrer montanhas, Gunma é conhecida por suas fontes termais (onsen) e áreas de esqui. A pequena cidade de Kusatsu tem mais de 100 fontes termais, a mais famosa Yubatake, uma grande piscina alimentada por água mineral fumegante que jorra por uma calha de madeira. Situado a 1.200 metros acima do nível do mar, Kusatsu também tem trilhas para esqui e caminhadas.



Hiroshima

Okonomiyaki

広島のお好み焼き

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Okonomiyaki à moda de Hiroshima

Prato feito a partir de panqueca à base de farinha e leite, com camadas de bacon, repolho cortado em tiras, moyashi, cebolinha, macarrão tipo yakisoba e ovo e finalizado com molho adocicado e aonori.

PROVÍNCIA DE HIROSHIMA
REGIÃO DE CHUGOKU

Hiroshima, uma cidade moderna na ilha japonesa de Honshu, foi amplamente destruída por uma bomba atômica durante a Segunda Guerra Mundial. Hoje, o Parque Memorial da Paz de Hiroshima relembra o evento de 1945. No parque estão as ruínas do Genbaku Dome, um dos poucos edifícios que restou perto do marco zero. Outros locais de destaque incluem Shukkei-en, um jardim japonês formal, e o Castelo de Hiroshima, uma fortaleza cercada por um fosso e um parque.



Hokkaido

Yaki ika teishoku (lula grelhada), Yaki sanma teishoku (peixe agulhão grelhado), Yaki niku wasabi (carne refogada com wasabi) e acompanhamentos (arroz, kimpira gobo e conserva tsukemono)

焼イカ定食

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Yaki Ika Teishoku

Um prato saboroso e leve. Assim é o Yaki Ika, típico de Hokkaido e que leva lula grelhada em alta temperatura e temperada com sal fino. Os cortes em anéis são feitos na hora de servir e ganham o acompanhamento de arroz com gergelim torrado, kimpira gobo (raiz de bardana cozida e as cenouras) e asazuke (picles)

PROVÍNCIA DE HOKKAIDO
REGIÃO DE HOKKAIDO

Hokkaido é um paraíso de inverno repleto de resorts de esqui de renome mundial e fontes termais vulcânicas. As planícies costeiras se espalham em todas as direções. As cidades da ilha estão repletas de delícias culinárias e vida noturna vibrante. E a antiga cultura Ainu de Hokkaido é como nenhuma outra no Japão. Em beleza natural, Hokkaido tem o Parque Nacional Kushiro, com mais de 2.000 variedades de animais.



Hyogo

Lamen e temaki

ラーメン

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Lámen

Gosta de um lámen? Então não deixe de provar o delicioso missô lámen ou shoyu lámen, numa viagem degustativa a Hyogo. São combinações que prometem encantar o paladar mais crítico, levando a uma verdadeira viagem gastronômica à província.

PROVÍNCIA DE HYOGO
REGIÃO DE KINKI

Hyogo é uma prefeitura japonesa na região de Kansai da principal ilha do país, Honshu. Kobe, a capital da província, é uma cidade portuária cosmopolita emoldurada por montanhas, a oeste de Osaka e Kyoto. Tem uma movimentada Chinatown e um animado distrito de entretenimento ao redor da Estação Sannomiya. A "Kobe Harborland" oferece lojas de luxo e vista para o mar, enquanto as churrascarias locais são especializadas no Kobe Beef, uma iguaria bastante popular no mundo.



Ibaraki

Lamen e Tempura

手巻き

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Temaki

Febre nos restaurantes japoneses, o temaki é um enrolado grande de arroz, com a alga na parte externa e recheios até a extremidade mais larga. Os recheios mais comuns são de salmão, califórnia (kani, manga, pepino, cream-cheese), atum, peixe branco, ovas, vegetais e acompanha uma pastinha de maionese com cebolinha.

PROVÍNCIA DE IBARAKI
REGIÃO DE KANTO

Imagine uma região de beleza majestosa e um ar de tecnologia que paira a cidade. Assim é Ibaraki, que possui grandiosos campos floridos, dividindo espaço com o principal centro de ciências do Japão. Durante o ano todo é possível passear pelos parques floridos, explorar desfiladeiros conferir o que o futuro reserva, em algum useu de ciência. O Hitachi Seaside Park é famoso por suas flores infinitas, que são um ótimo cenário para passear ou fazer churrasco. O Monte Tsukuba e o Parque Okukuji são destinos espetaculares para caminhadas, e o Tsukuba Science City abriga a agência espacial do Japão e vários museus com fácil acesso a Tóquio.



Iwate

Sanriku wakame udon*, guioza, korokke!

三陸
わかめうどん郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Sanriku Wakame Udon

Sabores de Iwate estão presentes no Festival do Japão, com esta sopa feita com caldo de dashi e macarrão tipo udon. O diferencial é a presença de bastante wakame (uma espécie de alga marinha nativa das costas frias e temperadas da região de Sanriku (área costeira do Pacífico))

PROVÍNCIA DE IWATE
REGIÃO DE TOHOKU

Iwate surpreende pela natureza abundante das montanhas e da costa marítima. Essa proximidade com a natureza foi base para uma rica cultura regional, com direito a inúmeros festivais sazonais, danças folclóricas e histórias indígenas transmitidas pelos ancestrais até os produtos agrícolas e frutos do mar do ambiente natural hostil. O turista que vai até Iwate tem a grata surpresa de contemplar uma natureza intocada, conhecer as culturas e as pessoas locais que vivem em perfeita harmonia com a natureza.



Ishikawa

Hijiki okowa* e ohagui (doce típico)

ひじき
おこわ郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Hijiki Okowa

A pedida no estande da província de Ishikawa é o Hijiki Okowa, que leva arroz (motigome) cozido no vapor com alga hijiki (é uma alga marinha marrom que cresce em litorais rochosos no Japão, Coréia e China), raiz de bardana, cenoura e shiitake com suave tempero de shoyu e outros condimentos.

PROVÍNCIA DE ISHIKAWA
REGIÃO DE CHŪBU

Ishikawa localiza-se na região de Chūbu, no centro de Honshū e delimitada pelo Mar do Japão a oeste e ao norte, a Baía de Toyama e as prefeituras de Toyama e Gifu a leste. É dividido na região de Kaga ao sul e na Península de Noto ao norte. Em 2015, foi inaugurada a linha Hoku-riku Shinkansen, facilitando o acesso a Kanazawa, capital de Ishikawa, e à região de Hokuriku. Desde então, o turismo em Kanazawa tem crescido, com dezenas de visitantes nacionais e estrangeiros atraídos pela arquitetura antiga, o famoso jardim, artesanato tradicional e, claro, sua esplêndida culinária.



Kagawa

Sanuki udon*, Tempurá udon, kitsune udon e inari zushi (sushi com abura aguê – tofu frito)

讃岐
うどん郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Sanuki Udon

O sanuki udon é um prato bastante conhecido: uma sopa feita com caldo dashi (feito com alga konbu, lascas de peixe seco e cogumelo shiitake). O macarrão utilizado é diferente dos demais pelo formato mais "quadrado". O prato é tão famoso que virou marca registrada da província, tanto que a página oficial do governo de Kagawa criou uma campanha humorística para mudar o nome "Kagawa" por "Udon".

PROVÍNCIA DE KAGAWA
REGIÃO DE SHIKOKU

A menor província do Japão está situada no norte de Shikoku, a menor das quatro principais ilhas do Japão. Por lá, diversas instalações e museus de arte moderna de renome internacional podem ser acessados, além de Shodoshima, que é famosa pela produção de azeitonas e possui praias arenosas. A província também é o ponto final da rota de peregrinação, que passa por 88 templos budistas. A capital, Takamatsu, é uma cidade portuária que abriga o castelo feudal Takamatsu e o Jardim Ritsurin, um parque paisagístico construído no período Edo, com lagos de carpas e uma casa de chá.



Kagoshima

Keihan*, kasha mochi e karukan manju (doces especiais típicos da província) e satsuma age (massa de peixe prensada e frita)!

けいはん

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Keihan

É um bowl de arroz com frango desfiado, shiitake, omelete, wakame, cebolinha, casca de mexerica e um caldo de frango. Diz a lenda que o prato foi feito para apaziguar o coração dos samurais de Satsuma. Experimente e sinta-se como um verdadeiro samurai.

PROVÍNCIA DE KAGOSHIMA
REGIÃO DE KYŪSHŪ

Tem um charme todo especial e é comparada com sua cidade-irmã italiana Nápoles devido a um clima igualmente ameno, ruas ladeadas de palmeiras, habitantes alegres e sociáveis, além de ter o Monte Sakurajima, o Vesúvio de Kagoshima. A cidade tem uma rica história como a antiga sede de um dos clãs feudais mais poderosos do Japão, o Shimazu, que desempenhou um papel central na Restauração Meiji. Além de oferecer diversas atrações por conta própria, a cidade também pode servir como base para uma variedade de passeios atraentes, como as Montanhas Kirishima e a Península de Satsuma, e como trampolim para destinos insulares mais ao sul, incluindo Yakushima e Amami Oshima.



Kanagawa

Nikuman, shūmai, gyoza e IEKEI-lamen* (E.A.K. – 家系 – Shoyu Tonkotsu, original de Yokohama)

ラーメン

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Shoyu Tonkotsu

Veio originalmente de Yokohama um novo estilo de ramen entre outros clássicos, que vem conquistando o mercado. Combinação de caldo de Tonkotsu e caldo de Frango, Shoyu e Tonkotsu Chiyu (Óleo de Frango).

PROVÍNCIA DE KANAGAWA
REGIÃO DE KANTŌ

Localizada na região de Kantō, na ilha de Honshu, Kanagawa tem a cidade de Yokohama como capital. A prefeitura possui alguns sítios arqueológicos do Período Jomon (aproximadamente 400 AC). Há cerca de 3 mil anos, o Monte Hakone produziu uma explosão vulcânica que originou o Lago Ashi na região ocidental da prefeitura. Acredita-se que a Dinastia Yamato dominou a região do século V em diante. Na Idade Antiga, suas planícies eram pouco povoadas. A cidade de Kamakura é famosa por abrigar muitos templos budistas e santuários xintoístas. A Chinatown de Yokohama é a maior Chinatown do Japão, maior que as Chinatowns de Kobe e Nagasaki, e uma das maiores do mundo. Outros lugares turísticos incluem Hakone, Ashinoko, Enoshima e Kawasaki Daishi.



Kochi

Tai no mushi*, katsuo no tataki*, yakissoba, udon, tempura, sakuramoti (doce de arroz recheado com pasta de feijão doce e envolto em folha de sakura) e bolo chiffon.

蒸し鯛

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Tai no Mushi, katsuo no tataki

O Tai no Mushi é uma especialidade que leva peixe pargo cozido no vapor, recheado com okara (alimento altamente nutritivo, que contém muitas fibras solúveis e insolúveis, bem como uma pequena quantidade de proteínas) e outras especiarias. Prove também o Katsuo no Tataki, uma iguaria japonesa composta por fatias de peixe bonito levemente grelhadas por fora, acompanhadas de sal ou molho especial (de molho de soja) e outros acompanhamentos.

PROVÍNCIA DE KOCHI
REGIÃO DE SHIKOKU

Quem visita Kochi nunca se esquece. De frente para o Oceano Pacífico, a região cativa os visitantes com seus encantos rústicos e possibilidades de lazer ao ar livre. A localização da província de Kochi no Oceano Pacífico tornou um ponto de encontro para surfistas de todo o Japão. A área de Muroto de sua costa acidentada ganhou o status de Geoparque Global da UNESCO por suas formações geológicas. O rio Shimanto atrai campistas ansiosos para passar o tempo em suas margens. Paisagens históricas como o Castelo de Kochi, antigas cervejarias de saquê e mercados tradicionais da região estão bem preservados e são roteiros para todo turista que visita a região.



Kumamoto

Karashi Renkon*, ikinari dango (doce de mochi, anko e batata doce cozido no vapor), kinpira renkon e melon soda!

辛子レンコン

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Karashi Renkon

Famoso prato típico da província preparado com a raiz de lótus (renkon). Após ser recheado com uma mistura de pó de mostarda importada (karashi) e pasta de soja fermentada (missô), o renkon é envolvido em um molho especial e frito. É uma experiência gastronômica ideal para quem gosta de pratos com sabor forte.

PROVÍNCIA DE KUMAMOTO
REGIÃO DE KYŪSHŪ

Kumamoto é famosa pelo "Monte Aso", onde fica uma das maiores caldeiras do mundo, e pelo belo mar ao redor de "Amakusa" - um grupo de 120 ilhas. Tanto as montanhas de Aso quanto o mar de Amakusa são designados como parques nacionais pelo governo japonês. São esses dois parques nacionais de "montanha" e "mar" que fazem de Kumamoto uma terra única, mesmo no Japão. Há um famoso vulcão ativo em Aso. A energia proveniente deste vulcão abençoa Kumamoto com muitas fontes termais encantadoras. Kumamoto é um dos pontos mais populares do Japão para as fontes termais. Qualquer pessoa que mergulhe em uma fonte termal aqui se sentirá relaxada tanto física quanto mentalmente.



Mie

Karaague (frango frito crocante), tempura, temaki, hot roll, ichigo daifuku* e ichigo milk

いちご大福

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Ichigo Daifuku

Experimente uma incrível fusão de sobremesas japonesas e ocidentais com esses mochi de morango e doce de feijão. Criado pela primeira vez durante a década de 1980, o ichigo daifuku é uma verdadeira iguaria japonesa que consiste em morangos grandes e suculentos, uma camada de pasta de feijão vermelho doce e uma camada externa de mochi.

PROVÍNCIA DE MIE
REGIÃO DE KINKI

A província de Mie é famosa pelo santuário Ise Jingu, que costumava estar no topo de todos os santuários do Japão, e muitos japoneses desejavam visitar uma vez na vida. Em Mie há muitas atrações turísticas, incluindo paisagens costeiras fotogênicas e de tirar o fôlego, um reservatório de parques temáticos e parques de diversões e a famosa casa de Iga Ninjya. Além disso, há uma abundância de gastronomia e cultura. Mie está localizado no meio de Osaka e Nagoya, e é uma ótima pedida de visita no Japão.



Miyazaki

Chicken nanban*, Miyazaki yakisoba, amazake (bebida doce à base de saquê) e café

チキン南蛮

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Chicken Nanban

Este é um prato tipicamente da região de Miyazaki, além de ser o mais popular entre os moradores. Com influências europeias do século XVI, é um espeto de frango frito banhado em um molho especial. Acompanha molho tártaro, arroz e batata chips.

PROVÍNCIA DE MIYAZAKI
REGIÃO DE KYŪSHŪ

A província de Miyazaki, na ilha de Kyushu, no sul do Japão, é conhecida por suas praias e passeios à beira-mar. Aoshima, uma praia popular para nadar, é conectada por uma ponte de pedestres à pequena Ilha Aoshima, que é cercada por uma formação geológica plana e nervurada distinta, apelidada de Oni no Sentakuita, ou "Tábua de Lavar o Diabo". Os principais pontos de surfe da Costa do Pacífico incluem Hyuga, Kisekihama e Shirahama.

Miyagi

Onigiri e karaague*

から揚げ

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Karaague

Tradicional no Japão, o Karaague é um frango frito crocante por fora e macio por dentro. Com um sabor especial, no seu tempero não pode faltar gengibre, shoyu e óleo de gergelim.

PROVÍNCIA DE MIYAGI
REGIÃO DE TOHOKU

Localizada a apenas 90 minutos de Tóquio, a província de Miyagi oferece experiências únicas e diversificadas. Sendai, a capital cosmopolita de Miyagi, é povoada por vegetação exuberante e becos que enchem os olhos, enquanto a oeste está o icônico lago da cratera do Monte Zao. Também é lá que fica Matsushima, conhecido como um dos três lugares mais pitorescos do Japão. Miyagi também oferece acesso direto a todas as outras prefeituras da região de Tohoku, uma vasta área inexplorada cheia de natureza e ricas tradições culinárias, completamente diferente dos destinos turísticos típicos



Nagasaki

Café Expresso, awamori café, gelatina de café* e tapioca de café

長崎の珈琲

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Produtos à base de café

No evento, os voluntários prepararam um cardápio baseado em café: Awamori café, gelatina de café*, tapiocá que leva café como ingrediente

PROVÍNCIA DE NAGASAKI
REGIÃO DE KINKI

Nagasaki é uma cidade japonesa na costa noroeste da ilha de Kyushu. Está situada em um grande porto natural, com edifícios nos terraços das colinas circundantes. É sinônimo de um momento chave durante a Segunda Guerra Mundial, após sofrer um ataque nuclear aliado em agosto de 1945. O evento é comemorado no Museu da Bomba Atômica e no Parque da Paz da cidade.



Nara

Oniguirazu* recheado com katsu (milanesa), Chicken (frango), hambúrguer e vegetariano; espetinhos robata* nos sabores shimeji com bacon e tomate, frango com bacon, costelinha de porco e vegano (com berinjela)

おにぎらず

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Oniguirazu e robatas

Onigirazu é um tipo de bolinho de arroz japonês, envolto por fora com algas marinhas, assim como um onigiri tradicional, e inclui arroz com vários recheios. Os recheios de onigirazu são menos tradicionais que os de onigiri e podem ser comparados aos recheios de sanduíche de estilo japonês. Experimente ainda os espetinhos robatas.

PROVÍNCIA DE NARA
REGIÃO DE KINKI

Nara está localizada na região de Kansai, no Japão, e é conhecida como o lar de muitos palácios dos primeiros imperadores, grandes santuários xintoístas e abundância de cervos selvagens que vagam livremente pela região. Além disso, Nara tem mais listas do Patrimônio Mundial da UNESCO do que qualquer outra prefeitura no Japão e já foi a capital do Japão. Tem uma população de 1.421.310. Cerca de 17% do território de Nara é reconhecido como terra do Parque Nacional, e talvez seja por isso que tantos cervos habitam a área. A maioria dos cervos que vagam pela área vem do Parque Nara e são considerados por muitos como mensageiros dos deuses xintoístas. Eles são criaturas muito pacíficas e podem ser alimentados com os biscoitos de veado vendidos em muitas barracas ao longo do parque.



Niigata

Shiro mochi (bolinho de arroz mochi), anmochi (mochi recheado com pasta de feijão doce), takoyaki* (bolinho de polvo) e okonomiyaki* (panqueca japonesa)

たこ焼き

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Takoyaki e Okonomiyaki

O kenjinkai servirá o Takoyaki - famoso bolinho à base de tempero de peixe, recheado com ovos, gengibre e cebolinha. Já o Okonomiyaki - que é a panqueca salgada japonesa - vem com recheio de bacon, milho e cebolinha. Ambos os pratos são acompanhados de molho agridoce.

PROVÍNCIA DE NIIGATA
REGIÃO DE CHUBU

Niigata é uma cidade portuária com uma população de 810 mil habitantes de frente para o Mar do Japão. Está situado a aproximadamente 250 quilômetros diretamente ao norte de Tóquio e está conectado a Tóquio através do Shinkansen e de uma via expressa. Niigata é uma região de cultivo de arroz famosa pela alta qualidade de seu arroz e saquê. O Porto de Niigata foi estabelecido no século XVI e a cidade prosperou. Em 1858, quando o Tratado de Amizade e Comércio Japão-EUA foi assinado, Niigata foi designado como um dos cinco portos do Japão para realizar comércio com o mundo exterior. O porto internacional de Niigata foi posteriormente inaugurado em 1868. Em 1889, Niigata foi formalmente incorporada como cidade.



Oita

Toriten*, korokke (croquete de shitake), gyuutataki (carne levemente grelhada), dangojiru (sopa típica da província), torimeshi (arroz com frango), coxinha de shitake, caponata de shitake, pudim de côco com kabosu e brigadeiro de kabosu (fruta cítrica típica da província)

とり天

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Toriten

É um delicioso tempurá de sassami de frango, servido com verdura cortada fresca (repolhos). O sabor do prato se intensifica por levar o molho ponzu, à base de frutas cítricas comumente usado na culinária japonesa

PROVÍNCIA DE OITA
REGIÃO DE KYŪSHŪ

Oita é uma região costeira na ilha de Kyushu, bastante famosa e conhecida por seus onsen (fontes termais), incluindo o popular Beppu. As famosas piscinas de Beppu são visitadas por milhares de turistas e incluem 8 fontes termais fumegantes, com destaque para Chinoike Jigoku, com água vermelha, e Tatsumaki Jigoku, com um gêiser. Perto de Yufuin, outra cidade de fontes termais, fica no sopé do Monte Yufu com dois picos, um destino de caminhada e escalada de 1.583 m de altura, perfeito para quem busca imersão na natureza. Oita também é famosa famosa por ter sido cenário da novela da emissora estatal japonesa NHK, Kaze no Haruka, além de ter sido uma das sedes da Copa do Mundo de futebol, em 2002. O seu estádio, o Big Eye, construído para a ocasião, é hoje um centro esportivo.



Okayama

Matsurizushi*; kibidango (arroz típico da província); kurimanjyu (bolinho à base de castanhas); kuriyokan (gelatina à base de castanhas)

祭り寿司

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Matsurizushi

O Okayama estará no estande 27 da praça de Gastronomia do Festival do Japão, servindo o famoso Matsurizushi (prato típico da província); kibidango (arroz típico da província); kurimanjyu (bolinho à base de castanhas); kuriyokan (gelatina à base de castanhas)!

PROVÍNCIA DE OKAYAMA
REGIÃO DE CHUGOKU

A prefeitura de Okayama, na região sul da ilha japonesa de Honshu, é conhecida pelas paisagens praticamente rurais, pelos castelos feudais e pelos inúmeros museus de arte incríveis. Ela também é passagem para a ilha Shikoku pela ponte Seto Ohashi. A capital, cidade de Okayama, abriga o Korakuen, um jardim formal concluído em 1700, e o castelo Okayama do século 16, também conhecido como o "Castelo do Corvo" por causa de seu exterior preto. A província abriga a cidade histórica de Kurashiki e pequenas aldeias da região montanhosa do norte estão envelhecendo e diminuindo em população - mais da metade dos municípios da prefeitura são oficialmente designados como despovoados.



Okinawa

Okinawa soba*, yakisoba, pastel (carne, queijo e pizza), sushi, temaki, espeto (carne e linguça) e sata andagui (bolinho típico da província).

沖繩そば



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Okinawa Sobá

O famoso prato consiste em uma sopa com caldo à base de porco servido com macarrão, panceta de porco, kamaboko (tipo de nerimono, massa de peixe branco cozida no vapor), cebolinha e beni shoga (raiz de gengibre em conserva vermelha).

PROVÍNCIA DE OKINAWA
REGIÃO DE KYUSHU

Okinawa é um arquipélago localizado ao sul do Japão e tem um clima tropical bem característico. Dentre as curiosidades, destacam-se o Castelo de Shuri, uma antiga fortaleza restaurada que fica em um monte acima de Naha. A 40 minutos de carro ao sul de Naha está o Parque Memorial da Paz, um tributo aos 250 mil civis e militares japoneses e norte-americanos que morreram na ilha durante uma das batalhas mais cruéis da Segunda Guerra Mundial.



Saga

Tempurá de sorvete* e pastel

アイスの
天ぷら

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Tempurá de Sorvete

Delicie-se com uma bola de sorvete de creme, envolto com bolo de pão de ló, congelado, que será frito na hora e servido com calda de chocolate e granulado.

PROVÍNCIA DE SAGA
REGIÃO DE KYUSHU

Saga está localizada no noroeste de Kyushu e é a menor prefeitura da ilha. Saga faz fronteira com Fukuoka e Nagasaki e tem atuação principal na área rural, com fortes conexões com o mar e para a Ásia. As duas maiores cidades de Saga são Saga e Karatsu, que são pequenos municípios para os padrões japoneses. Cerca de 39% da área total da província de Saga é designada como terra arável, o dobro da média nacional. 11% da província também é terra preservada e protegida, incluindo o Parque Quase Nacional Genkai, bem como os Parques Naturais da Prefeitura de Hachimandake, Kawakami-Kinryu, Kurokamiyama, Sefuri-Kitayama, Taradake e Tenzan.



Saitama

Kare pan e crepe

カシューパン



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Kare Pan

Kare pan - pão recheado com kare (feito de carne moída, curry, cenoura e cebola) coberto com panko e frito. O pão de curry é uma comida japonesa popular. Consiste em curry japonês envolto em um pedaço de massa, que é então revestido em migalhas de pão e frito. Ocasionalmente, é assado em vez de frito, mas a fritura é o método mais comum de cozinhar. O pão de curry é geralmente encontrado em padarias e lojas de conveniência.

PROVÍNCIA DE SAITAMA
REGIÃO DE KANTO

Se há uma província que encanta é Saitama. Afinal, são lindas montanhas, vegetação bela e é uma cujas vegetações mudam de cor conforme a época do ano. É também uma referência na arte "hagoita", raquetes artesanais com figuras de guerreiros e gueixas, e washi, papel feito de fibra de arroz e tido como um dos mais duráveis do mundo. Em relação a turismo religioso, Saitama tem templos budistas como o Kita'in, localizado em Kawagoe, que guarda 540 imagens de pedra dos discípulos de Buda. Destaque também para o santuário Hikawa, em Omiya, que tem mais de 2 mil anos de história e é cercado por 1,2 mil cerejeiras.



Shiga

Tirashizushi especial*, trio de oniguiris (shimeji, salmão e missô), fukujinzuke (conserva de legumes) e tsukudane (conserva) de shoga (gengibre)

ちらし寿司



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Tirashizushi Especial

Este prato surgiu com o intuito de proteger a saúde das crianças que eram consideradas filhas de Deus. Cada região e família montam os seus ingredientes feito nas festas como "oiwai". Aqui temos o arroz japonês (temperado com vinagre de arroz, levemente adocicado), coberto com camarão, raiz de lótus "renkon", bardana "gobo", tofu frito "aburaague", shiitake, omelete, brócoli e gengibre de conserva.



Shizuoka

Sukiyaki*, conserva de legumes e doces de chá verde (cookies, brownies, brigadeiro de colher e gelatina kanten)

PROVÍNCIA DE SHIZUOKA
REGIÃO DE CHŪBU

Shizuoka é uma cidade na costa sul do Japão. É conhecida pelas vistas do Monte Fuji da praia de Miho no Matsubara e de Nihondaira Plateau. Um teleférico liga o planalto a Kunōzan Tōshō-gū, um santuário ornamentado do século XVII e local de sepultamento original do Shogun Tokugawa Ieyasu. O Castelo de Sunpu apresenta ruínas do castelo original e uma torre recriada. O sítio arqueológico do Museu Toro exhibe habitações da Idade do Ferro.

すき焼き

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Sukiyaki e sobremesas de matchá

Sukiyaki é um dos pratos mais populares da culinária japonesa, baseado em cozido de carne finamente fatiada misturado a diversos legumes e verduras. Prove também as sobremesas (cookies, brownies, brigadeiro de colher, kanten), que são todas feitas com matchá, o famoso chá verde.



Tokushima

Takoyaki (bolinho de polvo) e onigiri (bolinho de arroz)

PROVÍNCIA DE TOKUSHIMA
REGIÃO DE SHIKOKU

A Prefeitura de Tokushima está localizada a leste de Shikoku, de frente para o Canal Kii a leste, e é adjacente à Prefeitura de Kagawa, Prefeitura de Kochi e Prefeitura de Ehime ao norte, sul e oeste, respectivamente. Os distritos montanhosos representam aproximadamente 80% da área total de Tokushima de 4.146,65 km². O rio Yoshino, que flui ao longo do lado norte das Montanhas Tsurugi, nasce na distante província de Kochi, desemboca na província de Tokushima, formando os íngremes Desfiladeiros de Oboke e Koboke. O rio então corre para o leste da cidade de Miyoshi e flui mais largo, dando lugar às planícies de Tokushima e em forma de cunha.

そば米雑炊

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Sobagome-zosui

Sobagome-zosui é uma sopa grossa de grãos de trigo sarraceno cozidos em água, caldo de galinha e verduras. O que antigamente era um prato do cotidiano, aos poucos se difundiu e, hoje, acrescentam-se frango, chikuwa (tipo de nerimono, massa de peixe branco cozido no vapor), cogumelo shiitake, mitsuba (Cryptotaenia japonica) etc., e são servidos em restaurantes de luxo.



Tochigi

Yakisoba*, Gyoza, Norizushi, Sorvete e amazake (bebida doce à base de saquê)

PROVÍNCIA DE TOCHIGI
REGIÃO DE KANTŌ

A província de Tochigi está localizada a aproximadamente 100 km ao norte de Tóquio. As áreas do norte de Nasu e Nikko abrigam uma cadeia de montanhas com picos de mais de 2.000 metros de altura, dando lugar a planícies abertas no sul. Cada área tem suas próprias características distintas, desde a área de Nasu, uma das principais áreas de resort nas montanhas do Japão, até a área de Nikko e seus santuários e templos nas montanhas, Patrimônio Mundial da UNESCO, a área central com Utsunomiya como seu centro de transporte, prosperando artesanato tradicional na zona leste, e na zona sul, que é a mais próxima de Tóquio e outrora floresceu como centro comercial.

栃木の
焼きそば郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Yakissoba de Tochigi

O Tochigi kenjinkai foi o pioneiro em servir o tradicional Yakisoba no Festival do Japão, com uma receita desenvolvida pela equipe das senhoras da entidade. Experimente também o Gyoza, famoso da capital Utsunomiya, para completar a viagem culinária por Tochigi.



Tóquio

Kaminari karaague* (frango frito crocante com molho apimentado) e onigiri (bolinho de arroz)

TÓQUIO
REGIÃO DE KANTŌ

Capital e maior cidade do Japão, Tóquio é a área metropolitana mais populosa do mundo, com uma estimativa de 37,468 milhões de habitantes. Sua área metropolitana é a maior em tamanho e a mais populosa, com uma área de 13.452 quilômetros quadrados e sua cidade possui uma população de 13,99 milhões de pessoas. Localizado na cabeceira da Baía de Tóquio, a prefeitura faz parte da região de Kantō, na costa central do Pacífico da principal ilha japonesa de Honshu. Tóquio é o centro político e econômico do país, bem como a sede do Imperador do Japão e do governo nacional.

雷唐揚げ

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Kaminari Karaague

É um frango frito com uma crocância indiscutível e um tempero especial. Para quem gosta de picância, é envolto por uma pasta de pimenta vermelha bastante saborosa. Inclusive, o nome "kaminari" é inspirada pela explosão de sabores.



Tottori

Gyudon* e daisen okowa (prato típico da província, arroz japonês temperado com especiarias)

大山おこわ

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Daisen Okowa e Gyudon de Wagyu

Daisen Okowa traz todo o sabor e as lembranças da província de Tottori. Trata-se de um prato afetivo, pois leva arroz japonês temperado com especiarias e acompanhamentos deliciosos. Os visitantes também podem experimentar o Gyudon de Wagyu, arroz japonês coberto de carne de Wagyu com um tempero especial.

PROVÍNCIA DE TOTTORI
REGIÃO DE CHŪGOKU

Tottori encanta pela preservação ambiental com a tradição japonesa dando ênfase por toda a região. Artes como artesanato e centros sagrados de formação ascética por séculos proporcionam momentos de paz e belas caminhadas. Tottori também possui uma costa lindamente recortada, com um enorme trecho de dunas de areia, uma raridade no Japão. Pitorescas nascentes termais pontilham o município, algumas particularmente famosas por suas propriedades revigorantes.



Wakayama

Okonomiyaki à moda de Kansai, um prato popular e muito apreciado em nossa região

お好み焼き

Okonomiyaki

“Okonomiyaki à moda de Kansai” é um prato popular e muito apreciado na região. No Festival do Japão, o prato leva ingredientes de qualidade (molho especial, katsuoboshi - flocos de peixe Bonito, bacon em tiras e camarão desidratado) para realçar o sabor, incluindo três produtos importados do Japão que confere uma qualidade excepcional.

郷土食
PRATO
TRADICIONALPROVÍNCIA DE WAKAYAMA
REGIÃO DE KINKI

Província com uma beleza exuberante, Wakayama é uma região que atrai visitantes especialmente interessados em percorrer a rota de peregrinação Koyasan. Um pouco mais afastada, Wakayama oferece uma fuga da agitação urbana. O centro espiritual do Japão atrai em igual medida os peregrinos em busca de revelação e os amantes do sol nas praias. Desde a rota de peregrinação de Kumano Kodo, Patrimônio Mundial, e do complexo do templo Koyasan na montanha, até as areias brancas e cintilantes da praia de Shirara, Wakayama é abençoada com uma natureza abundante.



Toyama

Korokke* e karaage don com molho especial (frango frito crocante com arroz japonês)

コロツケ

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Korokke

Trata-se de um bolinho frito que faz bastante sucesso no Japão. Trazida ao Japão na Era Meiji, a iguaria se destaca pela bela combinação de purê de batata que são revestidos com panko e fritos. Com uma crosta crocante dourada e interior cremoso e suculento, o Korokke de Toyama será vendido nas versões: carne, carne com curry e vegetariano.

PROVÍNCIA DE TOYAMA
REGIÃO DE CHUBU

Toyama está localizada na costa do Mar do Japão, na região de Hokuriku. Localizada a cerca de duas horas ao norte de Tóquio, a região faz uso de seus recursos naturais para oferecer pratos exclusivos e atividades ao ar livre. O mar traz uma abundância de peixes frescos, enquanto os famosos picos de Tateyama e Tsurugi convidam a uma caminhada pelas montanhas. Sua localização central torna a cidade um centro conveniente para explorar os arredores. A capital abrange cerca de 1/3 de toda o território da província, e apresenta um dos menores níveis de densidade populacional entre as capitais japonesas.



Yamagata

Imoni* e obento

芋煮

Imoni

Há uma opção bem harmoniosa para o público: Imoni, o prato típico da província. Saboroso, traz ingredientes selecionados como carne bovina, inhame, konnyaku (alimento da culinária oriental feito a partir da batata konjac, nativa do leste e sudeste asiático), shimeji e cebolinha com caldo à base de shoyu.

郷土食
PRATO
TRADICIONALPROVÍNCIA DE YAMAGATA
REGIÃO DE TŌHOKU

Pensou em cerejeiras no Jpão, pensou na província de Yamagata. Afinal, a região é a maior produtora de cerejeiras do Japão, contando com quase 70% do total plantado no país. Os campos repletos de pés de cerejeiras, além de uma fonte de renda importante, são uma atração turística que atrai milhares de japoneses para experimentar a fruta diretamente da árvore. Além das cerejas, a província produz peras, morangos, uvas, pêssegos, maçãs e mirtilos (blueberry). Localizado a 1.841 metros de altitude está o pico Kumano com seu lago verde que brota em meio a uma cratera. No inverno, as árvores coníferas ficam cobertas de gelo, e parecem monstros. Além de contemplar as árvores, os turistas aproveitam a neve em pistas de esqui e snowboard.



Yamaguchi

Kawarasoba*, além do choshu tempurá e ichigo daifuku (mochi com recheio de morango e pasta de feijão doce)!

瓦そば

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Kawarasoba

Delicie-se com um macarrão de matchá (que dá um ar bem diferente ao prato), servido com fatias finas de bife, ovos, cebolinha e um molho delicado. Por fim, é adornado com nori (alga japonesa), limão e nabo apimentado.

PROVÍNCIA DE YAMAGUCHI
REGIÃO DE CHŪGOKU

Localizada na parte mais ocidental da Ilha de Honshu, Yamaguchi tem cerca de um milhão de habitantes e a capital da província é a cidade de Yamaguchi, embora a maior cidade e ponto turístico seja Shimonoseki. Yamaguchi possui belas atrações turísticas, uma delas a majestosa ponte Kintaikyo, construída em madeira com cinco arcos que se estende sobre o rio Nishiki. A bela forma da ponte cria uma imagem impressionante, refletida nas águas claras do rio que atravessa ao lado da vegetação de Shiroyama ("colina do castelo"). A tradicional fonte termal Yumoto Onsen fica às margens do rio Otozure. No verão, os visitantes são encantados pela popular "dança brilhante dos vaga-lumes de Genji". Diz-se que as propriedades alcalinas desta fonte termal ajudam a aliviar doenças como a neuralgia.



Ikoi no Sono

サンマ定食

Sanma teishoku*, anchova teishoku, tonkatsu teishoku (milanesa), katsu-sando, ichigo daifuku (mochi com recheio de pasta de feijão doce e morango), kakigori (raspadinha) e churros!

IKOI NO SONO

A Assistência Social Dom José Gaspar – Ikoi-no-Sono é uma organização de caridade que iniciou suas atividades em 1942, por meio da Comissão Católica Japonesa de São Paulo, com objetivo de atender aos imigrantes japoneses presos em consequência da II Guerra Mundial. Em 1953 constituiu-se legalmente com a denominação de Assistência Social Dom José Gaspar, destinada a prestar assistência social, moral e material às pessoas necessitadas, sem distinção de credo, raça ou nacionalidade. Visa proporcionar condições favoráveis aos idosos, para que possam continuar a desenvolver-se até o final da vida, valorizados e encorajados para fazer florescer o melhor de si mesmos, ainda que limitados por incapacidades físicas ou mentais.

Telefone: (11) 3208-7248 / 3209-0215

Sanma Teishoku

Peixe importado do Japão que vai na grelha, acompanhado de arroz com gergelim, batatinha no missô, conserva de nabo e hiyahi wakame.

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Enkyo Pipa

Arenque frito, curry, yakitori (espeto de frango) e obento de arenque e yakitori

二ツツの塩焼き

郷土食
PRATO
TRADICIONAL



Arenque

Peixe grelhado com sal, servido com arroz japonês, gergelim branco e preto, além de conserva de acelga e cenoura.

ENKYO PIPA

O Projeto de Integração Pró-Autista (PIPA) da Enkyo (Beneficência Nipo-Brasileira de São Paulo) é um centro terapêutico especializado no tratamento de crianças dentro do Transtorno do Espectro Autista (TEA), utilizando a metodologia japonesa Terapia de Vida Diária (TVD), desenvolvida pela Professora Kiyo Kitahara. A equipe é formada por mais de 15 profissionais, como psiquiatra, enfermeira, psicólogos, fisioterapeuta, fonoaudiólogo, terapeuta ocupacional, educador físico, entre outros. Atualmente, tem a capacidade para atender 80 crianças e adolescentes.

Endereço: Avenida José Maria Fernandes, 618 - Parque Novo Mundo - São Paulo/SP; **Tel:** 11 2633-2269

E-mail: pipa@enkyo.org.br



Instituto Gabi

Tempurá*, guioza, karague (frango frito), frango xadrez, takoyaki (bolinho de polvo), poke, hot roll, yakisoba, kare, gyudon, shimeji, tonkatsu, sucos de laranja e melancia e batata frita

天ぷら

Tempura

Prato muito popular no Japão, feito com legumes e camarão. Adaptado ao paladar brasileiro, é frito, porém, sequinho e crocante.

INSTITUTO GABI

O Instituto Gabi foi fundado em 2001 quando o casal Iracema e Francisco Sogari perderam a sua primogênita, Gabriele Barreto Sogari. Gabi tinha apenas seis anos de idade quando foi vítima de um motorista embriagado. Antes do acidente, Gabi disse ao seu pai a seguinte frase: "Quem ajuda as pessoas é feliz". Com essa frase, ela inspirou seus pais e todos os que acreditam no amor sem violência a fazer isso acontecer. Para manter viva a memória da menina e fazer o bem, nasceu o Instituto Gabriele Barreto Sogari, com o objetivo de atuar em serviços de crianças com deficiência em situação de vulnerabilidade social.

Website: institutogabi.org.br/
Sede Instituto Gabi: R. Palacete das Águias, 735, Vila Alexandria; **Tel:** (11) 5031-1765; **Whats app:** (11) 95604-4972



Kibô
no Iê

Sonho* e pipoca

ソニー



Sonho da Kibô

Uma receita especial da Kibô, o doce de sonho especial é feito artesanalmente na hora. É doce na medida certa, fresquinho e delicioso.

KIBÔ NO IÊ

A Sociedade Beneficente Casa da Esperança "Kibô-no-Iê" é uma entidade sem fins lucrativos de assistência e amparo à pessoa com deficiência intelectual. Fundada por Koko Ichikawa em 1963, foi oficialmente reconhecida em 8 de janeiro de 1970 e hoje acolhe cerca de 65 adultos em sua sede, localizada em Itaquaquecetuba. A manutenção da Kibô-no-Iê é feita pelo trabalho de mais de 90 funcionários e uma equipe de 40 diretores voluntários, com o apoio de centenas de fiéis voluntários.

SEDE - ITAQUAQUECETUBA
Trav. Hideharu Yamazaki, s/nº da Estrada do Tronco (altura do km 206 da via Dutra)
-Itaquaquecetuba/SP
Telefone: (11) 4648-1515
sede@kibonoie.org.br

ESCRITÓRIO - SÃO PAULO
Rua Domingos de Morais, 1722
Vila Mariana - São Paulo/SP
Telefone: (11) 5549-2695
contato@kibonoie.org.br

Kodomo
no Sono

Yakissoba*, tempurá e tempurá teishoku

焼きそば



Yakissoba

Macarrão oriental com mix de legumes frescos e tenros pedaços de carnes, levemente fritos e regados com o delicioso molho especial. Ao fim, o gostinho de solidariedade fica na memória.

KODOMO-NO-SONO

A Kodomo-no-Sono foi fundada em 1958 pelo reverendo budista Ryoshin Hasegawa que veio ao Brasil no início dos anos 50 com a missão de estabelecer o Templo Budista Nippakuji em São Paulo. Ao entrar em contato com a comunidade nipo-brasileira, ficou preocupado com a falta de assistência aos deficientes intelectuais e mesmo de amparo e orientação aos seus respectivos familiares. Assim, concomitantemente às atividades do Templo foi constituída a Escola Nippakuji (voltada ao ensino da língua japonesa) que abrigava o Departamento de Tratamento de Educação de Excepcionais que iniciou as atividades com 13 crianças. Atualmente são assistidas 70 pessoas com deficiência intelectual, entre 25 a 74 anos (alguns cresceram dentro da instituição).

Website: kodomo@kodomonosono.org.br

Sakura
Ipê

Sakura mochi, yakisoba e gyoza

桜もち



Sakura Moti

É um doce japonês feito de mochi (bolinho de arroz) e Anko (pasta de feijão doce) enrolado com uma folha de sakura levemente salgada. O contraste entre o salgado da folha e o doce do anko resulta em um sabor interessante e apreciado.

SAKURA IPÊ

Federação de Sakura e Ipê do Brasil é a nova denominação da "Carmo Koen Sakura Shokuju Inkai". Tem como objetivo a difusão da cultura japonesa e a preservação do meio ambiente. Dentre as atividades, promove anualmente o Festival de Sakurá na área do Parque do Carmo (Festa da Cerejeira do Parque do Carmo), no 1º sábado e domingo de agosto.

Facebook:
<https://www.facebook.com/festadascerjeirasparquedocarmo/>





KIAN

ODONTOLOGIA
INTEGRADA



- IMPLANTES DENTÁRIOS
- ESTÉTICA DENTAL
- REABILITAÇÃO ORAL

+55 (11) 99910-7115

kianodonto@gmail.com

www.kianodontologia.com.br

Dr. Eduardo Kian - CROSP 92.441
Cirurgião Dentista e Técnico em Prótese Dentária

Avenida Paulista, 509 - Cj. 811 (Ao lado do Metrô Brigadeiro)

CASTELO JAPONÊS

é uma boa opção de passeio em Campos do Jordão



"Senti como se o meu avô tivesse falado comigo naquela hora", conta Toyoo Watanabe, responsável pelo castelo.

Um castelo japonês tem despertado o interesse de turistas e moradores da cidade de Campos do Jordão, no interior paulista. Denominado Toyamajo, o local foi inaugurado em maio de 2021 e toda a concepção e construção trata-se de um projeto particular de um casal baiano, motivado por um sonho de um imigrante japonês que passou por gerações até ser idealizado.

O responsável pelo castelo é **Toyoo Watanabe**. Tem 77 anos, nasceu no Japão e veio para o Brasil quando tinha apenas 7 anos. Era 2016 quando visitou Campos do Jordão, influenciado pela sua esposa Aidaides que já havia viajado para São Paulo algumas vezes. Foi quando o casal teve a oportunidade de conhecer um terreno e Watanabe lembrou de uma "historinha" que seus pais contavam para ele: seus ancestrais sonhavam em construir um castelo para a família.

"Senti como se o meu avô tivesse falado comigo naquela hora", conta ele. Finalmente, em maio de 2021 o castelo Toyamajo foi inaugurado. O nome do local veio da terra de origem dos seus ancestrais Toyama, e "jo" que significa "castelo".

• MAIS DETALHES

- **Instagram:** @castelojaponestoyamajo
- **Horário de funcionamento:** das 9 às 17h20, de segunda a domingo
- **Transporte:** Ônibus Coletivo Horto Florestal
- **Visita guiada:** caso queira ser guiado pelo próprio Toyoo Watanabe, consulte sua agenda através do telefone: (12) 99686-5560



Dokidoki Maid Café

um lugar fofo e com comidinhas que valem a pena

Apesar do nome "café", o Dokidoki não oferece somente comidas e bebidas, como também uma experiência única e típica de Akihabara, a terra sagrada dos nerds no Japão.

As atendentes com figurino kawaii são inspiradas em maids, empregadas que trabalhavam em grandes mansões durante a Era Vitoriana. Além do visual, o atendimento aos clientes também é o diferencial, tratados como "goshujin-sama" e "ojou-sama", palavras que respectivamente significam "mestre" e senhorita.

A fofura está em toda parte, até nos pratos e bebidas

O **Sugar Rush** é uma espécie de milk shake com cobertura de chantili com cores pastéis. O sabor doce e a textura cremosa agradam o paladar, não somente a visão com a sua aparência. Os novos doces são o harumaki de romeu e julieta, "**Mochi Pie**" (uma

torta com recheio de anko, doce de feijão azuki) e **brownie com sorvete**, além de **gelatina de café**, uma sobremesa muito popular no Japão. De pratos salgados, tem opção que servem como uma refeição completa, como **butadon** (arroz com carne de porco temperada com um molho japonês), **pink karê** (arroz com curry japonês cor de rosa) e **omuraisu** (porção de arroz com uma omelete de cobertura).

Quem quiser saber de todas as novidades, deve ficar atento ao Instagram do Dokidoki (@dokimaidcafe). Nesse café temático tem espaço para todo tipo de otaku. Toda quinta, sexta e sábado, das 17h às 22h, os amantes de música podem se divertir soltando a voz no karaokê. Com apenas R\$15,00 podem cantar quantas músicas quiser, sem restrição de tempo. Os

cosplayers, ao visitar o café caracterizado, no sábado ou domingo, conseguem 5% de desconto.

■ Lika Shiroma

Dokidoki Maid Café

- **Endereço:** Rua Galvão Bueno 351 Galeria Imperial, 2º Andar - Liberdade, São Paulo - SP
- **Instagram:** @dokimaidcafe
- **Karaokê:** toda quinta, sexta e sábado, das 17h às 22h
- **Cosplayers:** sábado ou domingo, 5% de desconto ao visitar caracterizado

No mundo do animê e mangá, há diversas subculturas que orbitam nesse ecossistema. Uma delas é, com certeza, o "cosplay", que é a prática de interpretar, através de figurinos específicos - sejam de animês, mangás, jogos e até obras ocidentais - personagens de sucesso (ou nem tanto). Nesse sentido, o "cosplayer" é o responsável por "vestir a camisa".

COSPLAY

Perguntamos a uma cosplayer profissional: como viver de fantasia no Brasil?

Maria Luiza Grantaine, ou mais conhecida como Moo chan na internet, é uma das cosplayers mais atuantes no País. Atriz, dubladora e cosplayer há 13 anos, atualmente trabalha produzindo e apresentando conteúdos sobre cultura pop para o portal Omelete e outros trabalhos de dublagem independentes.

trabalha produzindo e apresentando conteúdos sobre cultura pop para o portal Omelete e outros trabalhos de dublagem independentes.

A futura cosplayer já conhecia e gostava de muitas outras obras



“Tudo que eu aprendi com animê e mangá, e com a minha relação com a cultura japonesa é: siga seus sonhos.”

da animação japonesa, mas quando teve contato com Sakura Cardcaptor “a chave virou”. “Foi uma paixão muito maior, principalmente porque os figurinos da Sakura são muito elaborados, bem interessantes”, conta.

Muita água passou por baixo da ponte, e, atualmente, ela conseguiria se sustentar para pagar sua própria moradia e despesas. Para ela, seguir esta jornada é como qualquer outra. Afinal, o mercado otaku hoje apresenta um leque de opções para trabalho, “só é necessário persistência, dedicação de tempo e esforço, assim como em outros ramos, para alcançar o sucesso”.

Ao final do bate-papo, Maria Luiza deixa uma mensagem motivadora aos jovens que se inspiram e se espelham nela: “Tudo que eu aprendi com animê e mangá, e com a minha relação com a cultura japonesa é: siga seus sonhos. Eles sempre estiveram certos. Então, sigam seus corações que vão conseguir conquistar aquilo que vocês querem. Independente em que momento da vida isso vai se realizar, não desistam”.



● Em seu perfil do Instagram é possível ter acesso a todos os projetos que ela atua, como fotos de cosplays e podcasts.
[instagram.com/kidzastr/](https://www.instagram.com/kidzastr/)

MANGÁ
mais lido em 2022

1 Jujutsu Kaisen

cai no gosto popular e consolida-se como o mangá mais lido em 2022

Não tem pra ninguém. Por mais que One Piece tenha alvoroçado os fãs no mundo com a notícia de que está chegando ao final, Jujutsu Kaisen é o mangá mais lido no primeiro semestre de 2022, de acordo com a Oricon, empresa que mapeia os rankings de melhores performances em diversos segmentos do entretenimento japonês.

A série criada pelo mangaká Gege Akutami traz a história de Yuji Itadori, que luta contra diversos inimigos em batalhas e aventuras

de tirar o fôlego. Em um mundo repleto de maldade, Yuji pretende cumprir a promessa que fez a seu avô no leito de morte de ajudar o máximo de pessoas que conseguir, custe o que custar.

Na lista com os **25 mangás mais vendidos de 2022**, até o fechamento desta edição (junho de 2022) há ainda boas surpresas. Casos de Tokyo Revengers e Spy x Family, que superam o interminável One Piece em vendas. Confira a lista:

1	Jujutsu Kaisen	12	Kingdom	22	Frieren: Beyond Journey's End
2	Tokyo Revengers	13	Haikyu!!	23	The Apothecary Diaries
3	SPY x FAMILY	14	World Trigger	24	Welcome to Demon School! Iruma-kun
4	One Piece	15	Dr. Stone	25	Kaguya-sama: Love is War
5	My Hero Academia	16	Golden Kamuy		
6	Mystery to Iu Nakare	17	Record of Ragnarok		
7	Demon Slayer	18	Ao Ashi		
8	Kaiju No. 8	19	One-Punch Man		
9	My Dress-Up Darling	20	Uma Musume Cinderella Gray		
10	Blue Lock	21	Attack on Titan		
11	That Time I Got Reincarnated as a Slime				



“FIRST LOVE”

Série inspirada em músicas de **Utada Hikaru** já tem data de estreia



Com direção e roteiro de Yuri Kanchiku, o elenco protagonizará Hikari Mitsushima e Takeru Satô

A Netflix está produzindo uma série inspirada nas músicas da cantora Utada Hikaru, “First Love”, lançada em 1999, e “Hatsukoi”, lançada em 2018. Com direção e roteiro de Yuri Kanchiku, o elenco protagonizará Hikari Mitsushima e Takeru Satô. A estreia será no dia 24 de novembro, mundialmente. A série se chamará “First Love Hatsukoi”, em japonês.

A história se passa no final da década de 90, 2000 e dias atuais e conta uma história de 20 anos do primeiro amor entre um casal, Yae e Harumichi, que se separaram devido aos fatores da vida. Mas, depois de anos, eles se reencontram, envolvendo uma trama cheia de personagens. No elenco também estarão nomes como Kyoko Koizumi, Naho, Arata Iura, Osamu Mukai, Gaku Hamada, Minami, Akiyoshi Nakao, Araki Towa e Yamada Aoi.

STREAMING

“Hikaru Utada Live Sessions from Air Studios”

NOVO ÁLBUM

“Bad Mode”

Também, no mês de junho, será lançado na plataforma a live da cantora “Hikaru Utada Live Sessions from Air Studios”, que foi feita no começo desse ano. Essa live foi lançada no mesmo dia de lançamento do novo álbum “Bad Mode”, que foi realizada no Air Studios de Londres, cantando as músicas do novo álbum. Será a primeira vez que a cantora lança uma live em um streaming.



Falamos com Akihiko Kondo, fictossexual japonês casado com a personagem Hatsune Miku



Marido & Mulher DA ERA DIGITAL

... “MINORIA DA MINORIA”, QUE VEM GANHANDO NOTORIEDADE...

Com a popularização do termo LGBTQ+, pode-se dizer que o reconhecimento e a compreensão pela minoria sexual têm se tornado cada vez mais comuns e difundidos. Porém, existe uma “minoridade da minoria” – se é que podemos designar o caso desta matéria – que vem ganhando notoriedade. Você pode até já ter ouvido falar, mas não percebeu o impacto social causado. Como no caso do japonês Akihiko Kondo, o homem que se casou com uma personagem fictícia chamada Hatsune Miku. Especificamente, ele é considerado um fictossexual ou fictorromântico, como são designados quem é apaixonado e/ou casado com personagens fictícios.

Para quem ainda não está tão habituado com o mundo tecnológico, Hatsune Miku ganhou notoriedade há alguns anos por ter músicas extremamente “grudentas” e mobilizar milhares de fãs. “Ela [Hatsune Miku], na verdade, é um software de composição de música que você instala no seu computador”, define o próprio Kondo, sendo direto ao ponto e sem romantismo.

Atualmente com 38 anos, ele reside na região metropolitana de Tóquio e se casou com a Hatsune Miku em 2017, com direito a uma festa no ano seguinte. Hoje, quatro anos após o

enlace, ele diz que a vida de casal está tranquila e segue a rotina comum de marido e mulher: fazem refeições juntos, interagem, tem DR’s (discussões de relacionamento) e, claro, como bom cavalheiro, ele sempre a elogia, dizendo frases como “Hoje você está muito kawaii (linda)”.

O caso do amor entre um homem e uma personagem fictícia não foi destaque apenas na televisão, sites e redes sociais. O relacionamento tornou-se foco, também, de estudos acadêmicos e pesquisadores. Kondo afirma ter recebido convites de grandes centros de estudos, como Universidade de Kyoto, Universidade Rikkyo e Universidade de Nagoya, para ser entrevistado por professores e atuar como palestrante.

Para finalizar, ele diz que personagens são muito além de um ser inexistente de outra dimensão. É alguém insubstituível, que sempre podem contar em todos os momentos. “A Miku não é simplesmente um personagem que eu gosto, ela é quem me salvou. Eu agradeço muito a ela por ter me apoiado no momento mais difícil da minha vida”, conclui.

Tsukimi

A LUA E O COELHO

Observar a lua no primeiro dia de outono costuma ser tradição para alguns japoneses. A celebração remete diretamente à lenda de Tsukimi, que explica o motivo de contemplar o astro especificamente neste dia.

Segundo a lenda, certa vez um senhor que peregrinava pelas aldeias se encontrou um dia com vários animais, dentre eles um macaco, um coelho e uma raposa. Já cansado e com muita fome, pediu ajuda para conseguir comida. Enquanto a raposa caçava um pássaro e o macaco apanhava frutas das árvores, o coelho não recebia nada que o ser humano pudesse comer.

Vamos jogar???

Sudoku Nível Médio

	4							
9		6				1	3	
	1				6		8	
				5	8			9
		1				6	2	
		7	2					4
	7			8		9	6	
	9	3		2		8		
			3	1				5

Vendo o velho tão exausto e fraco, o animal decidiu acender uma fogueira e se atirar nele, oferecendo sua própria carne como alimento. Antes do gesto nobre, o velho revelou sua verdadeira identidade: era uma divindade poderosa, a encarnação da própria Lua, que decidiu recompensar o gesto do coelho, levando-o para a Lua ao lado dele.



Takaharu Hayashi
Founder da Associação
Brasil Nippo

QUEM SOMOS

A Associação Brasil Nippo é uma Associação sem fins lucrativos, cujo principal intuito é promover o intercâmbio de informações entre o Brasil e o Japão, além de apoiar constantemente a comunidade nipo-brasileira. Nossas atividades visam ainda, estimular a integração de entidades e associações nipo-brasileiras do País para fortalecer a cultura, tradições e costumes japoneses no Brasil.

団体概要

ブラジル日報協会は、日系社会を支援するだけでなく、ブラジルと日本間の交流を進めることを目的に発足した非営利団体です。ブラジルにおける日本の伝統や文化を強めるために、日系団体や諸機関との連携を促進することも、我々の役割だと考えています。

NOSSA MISSÃO 目的



MISSÃO

Promover o intercâmbio de informações entre Brasil e Japão

使命

ブラジルと日本の間の情報と交流を促進する



VISÃO

Respeitar, preservar e divulgar o legado dos imigrantes japoneses

ビジョン

日本移民の遺産を尊重、継承、普及する



VALORES

Ser referência em projetos de inovação junto à comunidade nikkei e sociedade brasileira

価値

ブラジル社会と日系コミュニティと一緒に革新的プロジェクトの機軸になる

EXPEDIENTE

JORNAIS

Diretor-responsável: Tadao Ebihara

Jornalista Responsável: Aldo Shiguti (MTB. 36.982)

• **JORNAL NIPPON JÁ** **JORNAL NIPPON**
Redator-Chefe: Aldo Shiguti

• **DIÁRIO BRASIL NIPPOU** **ブラジル日報**
Redator-Chefe: Masayuki Fukasawa

EDITORIAL

Texto: Rodrigo Meikaru, Lika Shiroma e Tiago Uehara

Projeto Gráfico e Arte: Rosa Aquico Nakagomi

Impressão: Cromosete Gráfica e Editora Ltda.

Tiragem desta edição: 10 mil exemplares

1ª Edição - Julho de 2022

São Paulo - SP - Brasil

Distribuição gratuita



Iwazaki Keiichi

o ilusionista japonês que viaja o mundo em uma bike



Seizi Tagima

o verdadeiro 'samurai da guitarra' no Brasil



Gostou das matérias?
Confira mais conteúdos interessantes no portal Nippon Já!



Conheça o
One N' Only

o maior grupo de J-Pop no TikTok



Entrevista exclusiva com o vocalista da banda

Orange Range

