

NIPPON *ja*

Associação
Brasil Nippo

ブラジル日報
DIÁRIO BRASIL NIPPO

bradesco

Ministério da Cidadania, Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas, Bradesco e Kenren apresentam

GUIA OFICIAL GASTRONÔMICO

25^o Festival
do Japão
JAPÃO
12-14 DE SETEMBRO
2024

12/07 SEXTA
11h às 21h
13/07 SÁBADO
09h às 21h
14/07 DOMINGO
09h às 18h

IKIGAI
Viva com
propósito!

生きがい
目的を持って生きる

SÃO PAULO EXPO
EXHIBITION & CONVENTION CENTER
R. dos Invenientes, Km 1,3 - São Paulo

Participe!

festivaldojapao
www.festivaldojapao.com

Patrocinam



Apoio Governamental



Apoio Cultural



Realização



GORO



Os melhores produtos Japoneses na sua mesa!



Aguê
Gostoso



Delícias do Mar



Lançamento!



O MELHOR
NARUTOMAKI
PARA SEU
LAMEN!



Tofu Macio
Tofu Extra Macio
Tofu Firme
Tofu Levemente Salgado

OS MELHORES TOFUS PARA VOCÊ

Com a qualidade da GORO



Tofu Momen de 1kg

e Tofu Momen
de 500g



Tofu Caseiro de
1 kilo



Tofu Caseiro de
750g



Tofu Caseiro de
500g

GORO PRODUTOS JAPONESES



(11) 9.7330.2626

goro@goroalimentos.com.br

SIGA NO INSTAGRAM



FESTIVAL DO JAPÃO 2024

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

Mensagem

José Taniguti

Presidente da Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil



Olá! Em nome de todos que fazem parte da Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil, agradecemos muito pela sua presença, neste que é o maior festival da cultura japonesa do Brasil, que comemora 25 anos de muito sucesso.

Espero que todos possam saborear as delícias da culinária japonesa, encontradas somente no Festival do Japão. Além da experiência de degustar um exótico e delicioso prato regional japonês, nossos visitantes terão inúmeras experiências da cultura japonesa em cada espaço da área cultural.

Todos poderão apreciar espetáculos e apresentações de shows de renomados grupos artísticos e cantores da comunidade Nikkei, o Miss Nikkey Brasil e o Akiba Cosplay Summit (concurso nacional de cosplay), além de outras variedades de atrações, como expositores, estandes de empresas nipo-brasileiras, área do governo japonês, etc.

Não deixe de aproveitar e se divertir em nosso evento, que é um dos maiores eventos da cultura japonesa fora do Japão, e foi preparado com muita dedicação e esforço por todos os voluntários. Será uma experiência ímpar e aqueles que já conhecem, retornam todos os anos, porque você tem a sensação de estar no Japão com uma vantagem: não precisa falar japonês! Venham e comprovem!



#comunidadenikkei #culturapop #politica #história #entrevistas

NIPPON JÁ PRINCIPAL JORNAL DA COMUNIDADE NIKKEI DO BRASIL

Conectando culturas e comunidades, o jornal Nippon Já traz o Japão até você, com notícias, eventos e histórias que fortalecem os laços nipo-brasileiros!



(11) 3164-0474 - Whatsapp (11) 97820-0303 - nipponja.com.br
Associação Brasil Nippo
Rua São Joaquim, 381 - 6º andar
Liberdade - São Paulo - SP
CEP 01508-900



TUNIBRA|Co. SOLUÇÕES EM VIAGENS



Aponte a câmera do seu celular e navegue pelos links

Do Japão ao resto do mundo

Embarque tranquilo com a Tunibra Co.,
sua melhor companhia de viagem

Praça da Liberdade, 130 - Cj 1709-1712- Liberdade
tunibra@tunibra.com.br - Fone: +55 11 3346.8200



Mapa da praça de Gastronomia



ASSESSORIA E CONSULTORIA CONTÁBIL E FISCAL

KENJI KIYOHARA

Contador – CRC.SP.94.806/0-2

Tels. (11) 3208-3082 / 3207-8446 / 3209-0732 / 2579-6380

Fax (11) 3277-8604 – E-mail: kkiyo@terra.com.br

RUA BARÃO DE IGUAPE, 212 - 2º AND. - C.J. 25 A 29

CEP 01507-000 – LIBERDADE – SÃO PAULO – SP

YANMAR

PARA VOCÊ,
COMPACTO.
COM VOCÊ,
GIGANTE.

ACESSE

ALUGUEL DE TRAJE A RIGOR
Trajes Típicos Japoneses



KYOOKO WATANABE

Alameda Santos, 1343 - Apto. 405
CEP 01419-001 - Cerqueira César - São Paulo

Tel. (11) 3283-0531 (3ª, 6ª ou noite)

E-mail: kyooko.watanabe@hotmail.com

Aichi

味噌カツ丼



Missô Katsudon - Aichi

O missô katsudon é feito com uma porção generosa de arroz, uma camada de repolho e uma milanesa de lombo de porco coberto com um molho de missô tradicional da província. Missô Katsudon

Ichigo Daifuku - Yamanashi

Ichigo daifuku é um doce japonês delicado e saboroso, conhecido pela combinação harmoniosa de sabores e texturas. É composto por morangos frescos envoltos em uma camada de anko (pasta de feijão azuki adoçada), que por sua vez é envolvida em mochi, uma massa de arroz glutinoso macia e elástica.



苺大福

Yamanashi

Akita

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.



Aomori

りんご

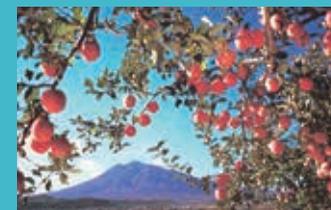


Produtos de maçã

Aomori vem com o carro-chefe da província: as famosas maçãs Fuji. O público poderá encontrar maçãs super frescas e saborosas, além dos seus derivados como sucos, doces e sorvete.

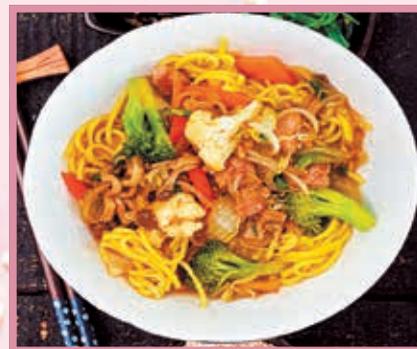
PROVÍNCIA DE AOMORI
REGIÃO DE TŌHOKU

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.



Chiba

焼きそば

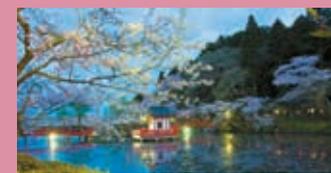


Yakissoba

O Chiba Kenjinkai apresenta seu delicioso yakissoba, uma iguaria japonesa que combina sabores intensos e uma textura irresistível. Preparado com carinho, o prato é uma verdadeira obra-prima de sabores equilibrados e ingredientes frescos. Haverá, ainda, poke, guioza, tempurá e udon.

PROVÍNCIA DE CHIBA
REGIÃO DE KANTO

Chiba é uma província localizada na região de Kanto, no Japão, conhecida por sua rica história, belas paisagens naturais e influências culturais variadas. Situada ao leste de Tóquio, Chiba possui uma costa extensa que se estende ao longo do Oceano Pacífico, oferecendo praias pitorescas e oportunidades para atividades marítimas. A província é famosa por suas delícias gastronômicas, como o peixe fresco capturado diariamente, que é amplamente apreciado em pratos tradicionais japoneses, como sushi e sashimi. Além disso, Chiba abriga parques temáticos renomados, como o Tokyo Disney Resort e o Tokyo Disneyland, que atraem visitantes de todas as idades em busca de diversão e entretenimento.



Ehime

うどん

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Udon

Tipo de macarrão japonês com caldo quente à base de dashi, shōyu e mirim, com toppings: narutomaki (pasta de peixe), omelete, aguê (tofu frito), 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.



Fukui

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 mas muitas paisagens, um lugar de inúmeras maravilhas naturais.



Fukuoka

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.

Fukushima

喜多方
ラーメン郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Kitakata Lamen

O prato é originário da cidade de Kitakata, da montanhosa região de Aizu, em Fukushima. É um dos três tipos de lamen mais apreciados em todo o Japão, e Kitakata é ainda hoje, a cidade com a maior concentração de restaurantes especializados em lamen.

PROVÍNCIA DE FUKUSHIMA
REGIÃO DE TŌHOKU

Fukushima apresenta culinária e cultura únicas, resultado da sua localização privilegiada que produz alguns dos melhores frutos e saquês do Japão. A natureza é abundante e preservada, inclusive seu famoso onsen (águas termais) atrai turistas de outras regiões do Japão. Embora o terremoto e o tsunami de 2011 tenha atingido duramente Fukushima, o turismo voltou à forma graças à união e à dedicação do povo local, típico da cultura samurai. Os lagos de Goshikinuma são um ponto turístico imperdível pela sua coloração azul-marinho. Para os amantes de esportes de inverno, Urabandai é uma ótima pista de esqui com flocos de neve bem finos.



Gifu

たこ焼き



Takoyaki (bolinho de polvo)

O carro-chefe do Gifu Kenjinkai será o takoyaki, especialidade japonesa que encanta tanto pelos sabores únicos quanto pela sua forma divertida de preparo. Esses bolinhos são feitos à base de uma massa de farinha de trigo, recheadas com pedaços macios de polvo cozido, tempero especial à base de molho de takoyaki. Confira também o goheimoti (bolinho de arroz grelhado) e o keichan don (frango ao molho de missô, refogado com gergelim)

PROVÍNCIA DE GIFU
REGIÃO DE CHUBU

Gifu é uma província localizada na região central do Japão, conhecida por sua beleza natural deslumbrante, rica história e tradições culturais profundamente enraizadas. Localizada na ilha de Honshu, Gifu é cercada por montanhas majestosas, rios serpenteantes e florestas exuberantes, oferecendo um cenário de tirar o fôlego em todas as estações do ano. A província é lar do famoso Castelo de Gifu, uma fortaleza histórica que remonta ao período feudal japonês, e que proporciona vistas panorâmicas da cidade e das paisagens circundantes. Outro ponto turístico emblemático é a Vila Histórica de Shirakawa-go, um Patrimônio Mundial da UNESCO, conhecido por seus característicos telhados de palha (gassho-zukuri) que preservam a arquitetura tradicional japonesa.



Gunma

たっぷり
エビ入り
天ぷら

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

広島風
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.



Hokkaido

焼イカ

郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Yaki Ika

O Hokkaido Kenjinkai apresenta o típico prato de lula temperada com sal fino e grelhado em brasa de alta temperatura. Cortes em forma de anéis (na hora), acompanhado de Gohan com gergelim torrado, kimpira gobô e salada. Também haverá opções de arenque, picanha, vieira, além de onigiri, cookie e choux cream.



Ibaraki

どら焼き



Dorayaki

Um doce da confeitaria tradicional japonesa (wagashi), que consiste em duas pequenas panquecas de castela unidas por recheio de doce de feijão-vermelho (anko). Especialmente para o Festival, o dorayaki também levará pedaços de kuri, conhecida no Brasil como castanha portuguesa, cuja maior produtora do Japão é a província de Ibaraki.

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.



Ishikawa

桜餅



Sakura Moti

Doce de feijão azuki (anko), coberto com um bolinho de arroz (motigome e japonês), envolto em folhas de cerejeira (sakura) trazidas do Japão. A folha do sakura do Japão é macia e seu sabor levemente salgado contrasta com o doce do anko, resultando em um paladar inusitado e gostoso.

郷土食
PRATO
TRADICIONALPROVÍNCIA 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 Hokuriku 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.



Iwate

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.



Kagawa

讃岐
うどん郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Sanuki Udon

O sanuki udon é uma sopa feita com caldo dashi (feito com alga konbu, lascas de peixe seco e cogumelo shiitake). O macarrão udon é diferente dos demais pelo formato mais “quadrado”.

PROVÍNCIA DE KAGAWA
REGIÃO DE SHIKOKU

Kagawa é uma província localizada na região de Shikoku, no Japão, conhecida por sua rica cultura, belas paisagens naturais e culinária única. Apesar de ser uma das menores províncias do Japão em termos de área, Kagawa possui uma rica história e uma série de atrações que a tornam um destino encantador para os visitantes. A província é famosa pelo seu macarrão udon, que é considerado um dos melhores do Japão. Udon de Kagawa é conhecido por seu macarrão grosso e saboroso, servido em caldos quentes ou frios, acompanhado por ingredientes frescos como tempurá e cebolinha.



Kagoshima

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 comaprada 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.



Kochi

蒸し鯛



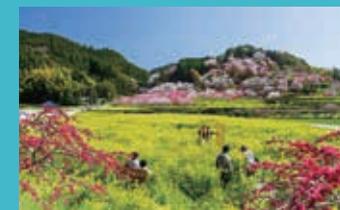
郷土食
PRATO
TRADICIONAL

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 a 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.



Kanagawa

ラーメン



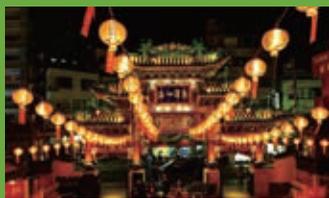
郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Ikei Ramen - Shoyu Tonkotsu

Veio originalmente de Yokohama um novo estilo de rámen 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.



Kumamoto

タイピューエン



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Taipien

Este prato, de origem chinesa, tornou-se muito popular na província de Kumamoto. Por ser difícil de encontrar em outras regiões do Japão, foi reconhecido como um prato local típico. Preparado geralmente com macarrão (harusame), verduras, ovo, camarão e caldo de galinha e porco, o Taipien é um prato saudável, nutritivo e muito saboroso. Neste ano, o estande terá a ilustre presença do chefe do Restaurante Kourantei, um dos mais renomados da província de Kumamoto, que ajudará no preparo deste famoso prato típico, servido pela primeira vez no Festival do Japão.

PROVÍNCIA DE KUMAMOTO REGIÃO DE KYUSHU

Kumamoto é uma província localizada na ilha de Kyushu, no sul do Japão, conhecida por sua história fascinante, paisagens pitorescas e cultura vibrante. É lar do famoso Castelo de Kumamoto, uma fortaleza imponente construída no século XVII, que é um dos maiores e mais bem preservados castelos do Japão, oferecendo uma visão impressionante da arquitetura feudal japonesa. Kumamoto também é abençoada com paisagens naturais deslumbrantes, como o Monte Aso, um dos maiores vulcões ativos do mundo, e as fontes termais de Kurokawa Onsen.



Mie

いちご大福



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 morango fresco com pasta de feijão vermelho doce (koshian) envolto em massa de moti.

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.



Miyagi

餃子



Gyoza

Guizoa é um pastel recheado de origem chinesa, popular na culinária japonesa. Feito com uma massa fina, é recheado com uma mistura de carne de porco moída, repolho, cebolinha, alho, gengibre e molho de soja. Deguste também o onigiri, karaguê (frango crocante) e o kakigori (raspadinha com cobertura).

PROVÍNCIA DE MIYAGI
REGIÃO DE KYUSHU

Miyagi é uma província localizada na região de Tohoku, no nordeste do Japão, conhecida por sua combinação única de paisagens deslumbrantes, cultura vibrante e resiliência histórica. A província é famosa pelo seu litoral magnífico, que se estende ao longo do Oceano Pacífico, oferecendo praias pitorescas, enseadas tranquilas e oportunidades para atividades como surf e observação de vida marinha. Além disso, Miyagi abriga o belo Parque Nacional de Sanriku Fukko, que possui trilhas cênicas, penhascos dramáticos e vistas panorâmicas de tirar o fôlego.



Miyazaki

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.



Nagano

椎茸ご飯



Shiitake gohan

Um prato muito presente nas famílias japonesas, o shiitake gohan é um arroz japonês cozido e temperado com o cogumelo shiitake, rico em sabores e nutritivos. Para acompanhar, delicioso espetinho de frango empanado e tsukemono (conserva) de pepino.



Nara

天ぷら



Tempurá

Tempura é um prato tradicional japonês que consiste em pedaços de frutos do mar, legumes ou vegetais empanados e fritos. A massa é feita com farinha de trigo, água gelada e, às vezes, ovos, resultando em uma cobertura leve e crocante. Popular como aperitivo ou prato principal, é frequentemente servido com molho de soja ou molho de tempura.

PROVÍNCIA DE NARA
REGIÃO DE KANSAI

Nara é uma província localizada na região de Kansai, no Japão. Conhecida por sua rica história e patrimônio cultural, foi a primeira capital permanente do Japão, estabelecida em 710 d.C. A cidade de Nara abriga diversos templos e santuários históricos, incluindo o famoso Templo Todai-ji, onde está a maior estátua de Buda de bronze do mundo. A região também é famosa pelo Parque de Nara, onde cervos andam livremente, sendo considerados mensageiros dos deuses na tradição xintoísta.



AGUEKAZU

TONKATSU | KUSHIAGUE

R Dr. Rafael de Barros, 70 - Paraíso

(11) 3284 - 9390

Instagram: @aguekazuoficial

Seja equipe!

Estamos contratando!

aguekazu@grupokazu.com.br

Estamos abertos no bairro do Paraíso!
O restaurante Japonês especializado em frituras como tonkatsu e kushiague.

Oita

だんご汁

郷土食
PRATO TRADICIONAL

Dangojiru

Dangojiru é uma sopa tradicional japonesa, feita com bolinhos de massa de trigo, chamados "dango", cozidos em um caldo saboroso à base de miso ou molho de soja. Além dos bolinhos, a sopa geralmente inclui vegetais como cenoura, daikon (rabanete japonês), batata e cogumelos, além de carne de porco ou frango. Dangojiru é reconfortante e nutritivo, apreciado especialmente durante os meses mais frios.

PROVÍNCIA DE OITA
REGIÃO DE KYUSHU

Oita é uma província localizada na ilha de Kyushu, no Japão. Conhecida por suas abundantes fontes termais, particularmente nas cidades de Beppu e Yufuin, Oita é um destino popular para relaxamento e turismo. A região também é famosa por sua natureza exuberante, incluindo montanhas e rios, além de um rico patrimônio cultural que inclui antigos templos e santuários. A gastronomia local destaca-se por pratos como frango tempura e frutos do mar frescos.



R Thomaz Gonzaga, 87 - Liberdade

(11) 3277 - 4286

Instagram: @lamenkazuoficial



R Thomaz Gonzaga, 84/90 - Liberdade

(11) 3208 - 6177

Instagram: @espacokazuoficial



R Thomaz Gonzaga, 84/90 - Liberdade

(11) 3203 - 1588

Instagram: @kazucakeoficial

Okayama

祭り寿司



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Maturizushi

O Okayama estará no estande 27 da praça de Gastronomia do Festival do Japão, servindo o famoso Maturizushi (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

沖縄そば



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.



Osaka

たこ焼き



Takoyaki

O takoyaki consiste em uma massa assada em uma chapa especial, para ganhar o formato de bolinha, recheada com polvo e temperada com molho inglês.

PROVÍNCIA DE OSAKA REGIÃO DE KINKI

Desde 1969, a província de Osaka possui relação de cidade-irmã com São Paulo. Em 1970, a província recebeu a Exposição Universal, onde o espaço e as construções preparadas para o evento hoje se transformou em um parque memorial. A região da baía de Osaka, ao oeste da província, é um verdadeiro centro de entretenimento, com parques temáticos, aquário, roda-gigante e instalações esportivas. A região Minami apresenta um dos ícones de Osaka, a placa da Glico, na animada área de entretenimento de Dotonbori, com luzes de neon e placas chamativas.



RODRIGO HAYASHI GOULART
VEREADOR

APOIO CONSTANTE À
COMUNIDADE NIKKEI

ORGULHO EM CONTRIBUIR COM A CULTURA JAPONESA
Principais projetos contam com apoio de Rodrigo Hayashi Goulart

PAVILHÃO JAPONÊS

ABCJ | ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE GASTRONOMIA JAPONESA

RAQUEL KOBASHI GALLINATI
“É inspirador ver a vontade do vereador Rodrigo Hayashi Goulart em apoiar incondicionalmente as ações da nossa comunidade”

VICTOR KOBAYASHI
“O trabalho desenvolvido pelo vereador Rodrigo Hayashi Goulart é fundamental nos projetos do Instituto Paulo Kobayashi”

Saga

アイスの天ぷら



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.

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.



TONKAYAH

とんかや

とんかやは本物の日本料理にこだわり、
トンカツをはじめとした
豚肉の美味しさを追究するお店です。



6/24より昼食・夕食もiFoodでご注文承ります。

昼食 月一木 11h30 - 14h30 / 金・土 11h30 - 15h / 夕食 月一土 17h30 - 22h



Ganhe uma garrafa de sake Azuma Namazake ao apresentar esta revista e consumir R\$400,00.



Promoção válida até durar o estoque!

AZUMA 東

Rua Afonso de Freitas, 399 - Paraíso - SP - 04006-051
restaurantetonkayah@gmail.com

☎ 11 3889-0128
www.tonkayah.com.br



26 anos levando aos mais fascinantes destinos!

Parabéns aos organizadores e a todos os colaboradores que dedicaram seu precioso tempo para engrandecer este maravilhoso evento!

Confira: www.tabitours.com.br | Ligue já! WhatsApp (11) 99354-3365

Tabi Tours é agente autorizado Japan Rail Pass, cuja malha inclui o famosíssimo Trem Bala, servindo mais de 4.800 cidades!



Viagens diferenciadas: Alpes do Japão, Península de Shiretoko, China, Vietnam, Cruzeiro ao Alaska, a Indochina, Mar Egeu, Báltico, Escandinávia, Salar de Uyuni, Atacama, Ushuaia...

A viagem do seu sonho!
Agora bem acessível e parcelado em até 9 VEZES.

Sede própria: Rua Vergueiro, 2253 - Sala 1316 - Estação Ana Rosa



LIBERDADE
Rua Galvão Bueno, 43 - Sobre loja
(ENTRADA PELO CORREDOR)
(11) 3207-3420

PAULISTA (Entrada Rei do Mate)
Avenida Paulista, 2001
Galeria 2001 - Lj. 64
(11) 3207-7980

LIBERDADE
Rua Galvão Bueno, 200
Galeria Lotte - Loja 30
(11) 3207-5757

REPÚBLICA
Av. São Luis, 187
Galeria Metrópole - 2º piso - Lj. 23
(11) 3259-3547

@zenshinsiatsu
Zen Shin Centro de Terapia Oriental
contato@zens.com.br

agende via whatsapp
11 9 4756-9074

焼鳥屋 YAKITORI

昼食: 月~金 12時-14:30 / 土・日 12時-15時
夕食: 月~木 18時-22時 / 金・土 18時-23時
日 18時-21時 / 毎月第一日曜は定休

Av. dos Carinás, 93 - Moema - SP
(地下鉄エウカリプトス駅すぐそば)

☎ 11 5044-7809 / 11 5042-0187

www.yakitori.com.br

Yakitori_Ya

YakitoriRestaurante

restauranteyakitori@gmail.com

デリバリーのご注文は



Saitama

カレシパン



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.



Shimane

焼きそば



Yakissoba

Um dos pratos mais queridos da culinária japonesa, o yakissoba do Shimane Kenjinkai vai macarrão frito, mix de proteínas e verduras fresquinhas que incluem carne bovina e suína, acelga, repolho, cebola, brócolis, couve-flor, vagem, cenoura, salsa, cebolinha finalizado com alho, gengibre e cogumelo shitake. E por fim, um molho super especial feito com uma receita da própria associação.

PROVÍNCIA DE SHIMANE
REGIÃO DE CHŪGOKU

Shimane é uma província conhecida por sua rica história e cultura tradicional. É lar de importantes locais históricos como o Santuário Izumo Taisha, um dos mais antigos do país, e o Castelo de Matsue, bem preservado. A paisagem de Shimane é marcada por montanhas, litorais pitorescos e fontes termais, proporcionando uma experiência única para os visitantes interessados em explorar tanto a natureza quanto a história japonesa. A população é relativamente pequena, contribuindo para um ambiente tranquilo e autêntico.



Shiga

カレシうどん



Kinoko Kare Udon

Kinoko Kare Udon é um prato da culinária japonesa que combina o sabor dos cogumelos (kinoko) com a riqueza e complexidade do curry (kare) em uma base de macarrão udon. Um prato que se destaca por sua combinação única de ingredientes e sabores.

PROVÍNCIA DE SHIGA
REGIÃO DE KINKI

É a província conhecida por ter o maior lago do Japão, Biwako, ocupando uma grande área de Shiga. Tem uma paisagem que chama a atenção, com construções históricas e um calendário oficial está repleta de eventos seculares como os festivais de Otsu, Sanno e Sagicho. Num complexo que reúne ciência e entretenimento, o Museu Biwako, localizado em Kusatsu, possui um dos maiores aquários de água doce do Japão, com dezenas de espécies retiradas das próprias águas do maior lago do arquipélago. O destaque do aquário é um tanque em formato de túnel, onde os visitantes sentem-se como se estivessem dentro do lago.



Shizuoka

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.

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 exibe habitações da Idade do Ferro.



Tochigi

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.

PROVÍNCIA DE TOCHIGI
REGIÃO DE KANTÔ

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.



Tottori

和牛の
牛丼



郷土食
PRATO
TRADICIONAL

Gyudon de Wagyu

Os visitantes também podem experimentar o Gyudon de Wagyu, arroz japonês coberto de carne de Wagyu com um tempero especial. O diferencial do Gyudon de Tottori é o tipo de carne usado: Wagyu, a carne nobre do Japão com um sabor inigualável, preparado 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.



Tóquio

ぽてと餅



Potato Mochi

Famoso bolinho de farinha de arroz com batata, recheado com queijo, coberto com um delicioso molho tarê caseiro e para finalizar, folha de alga (nori). O maior sucesso da 3ª Temporada do Anime Demon Slayer.

PROVÍNCIA DE TÓQUIO
REGIÃO DE KANTÔ

Tóquio, a capital do Japão, é uma metrópole vibrante e densamente povoada, conhecida por sua mistura única de tradição e modernidade. A cidade é um centro global de negócios, tecnologia, cultura e gastronomia, oferecendo uma vasta gama de atrações, desde arranha-céus futuristas e distritos comerciais movimentados até templos históricos e jardins tranquilos. Entre os pontos turísticos mais famosos estão a Torre de Tóquio, o Templo Senso-ji em Asakusa, o cruzamento de Shibuya e o bairro de Akihabara, famoso por sua cultura otaku. Tóquio também é renomada por sua eficiente rede de transporte público e pela rica cena culinária, que inclui desde restaurantes com estrelas Michelin até comida de rua.



Smoti
Sorvete Artesanal

UMA NOVA PROPOSTA DE
SORVETE COM A
QUALIDADE QUE
VOCÊ MERECE!

11 5031-0950 11 99586-5049

@smotisorvetes

smotisorvetes.com.br

FURIKAKE
daily food

FURIKAKE CASEIRO EXCLUSIVO!
RECEITAS DE FAMÍLIA!
AMBIENTE INFORMAL!
SINTA-SE EM CASA!

RUA FRANÇA PINTO, 390
VILA MARIANA (logo após a Rua Humberto I)

RETIRADA (take away) por: 97557-0707
DELIVERY por APPs wide QR CODE:

Toyama

コロッケ



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.

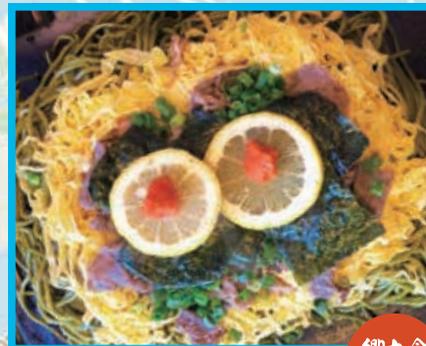
PROVÍNCIA DE TOYAMA REGIÃO DE CHUBU

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.



Yamaguchi

蕎麦



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 Kintaiiky, 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 nevralgia.



Wakayama

関西圏

お好み焼き



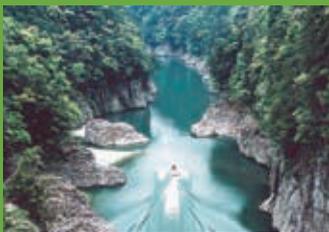
郷土食
PRATO
TRADICIONAL

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, katsuboshi - 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.

PROVÍNCIA 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.



Idioma Japonês

NA PRÁTICA
INSCRIÇÕES ABERTAS

Desvende a cultura japonesa e impulse seu futuro: domine o japonês com a gente!



Contato:
(11) 3164-0474
(11) 97820-0303 Whatsapp
YUMECURSOJAPONES.COM.BR



ESTANDE

15

憩いの園

Iko no Sono



Sanma Teishoku

A Assistência Social Dom José Gaspar – Iko-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. **Tel:** (11) 3208-7248 / 3209-0215

ESTANDE

22

援協

Amigos do Enkyo



Yakitori

Enkyo é uma organização não governamental que presta assistência à comunidade brasileira no Japão e aos japoneses e seus descendentes no Brasil. Fundada em 1959, a entidade oferece diversos serviços sociais, educacionais e de saúde, incluindo atendimento médico, programas de apoio a idosos e cursos de idioma. Enkyo tem como objetivo promover a integração social e cultural, melhorar a qualidade de vida dos imigrantes e fortalecer os laços entre o Brasil e o Japão.

ESTANDE

13

Instituto Gabi



Yakissoba

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:** R. Palacete das Águias, 735, Vila Alexandria; **Tel:** (11) 5031-1765; **Whatsapp:** (11) 95604-4972 **E-mail:** contato@institutogabi.org.br

ESTANDE

20

希望の家

Kibô no Iê



Sonho

A Sociedade Benficiente 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 **Tel:** (11) 4648-1515 | sede@kibonoie.org.br

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

ESTANDE

32

子供の園



Tempura

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

ESTANDE

33

かすみんぐ



Sakura Moti

Sakura Ipê

Federação de Sakura e Ipê do Brasil é a nova denominação da “Carmo Koen Sakura Shokuju Inkaï”. 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: festadascerejeirasparquedocarmo/



Centro Dia para Idosos IKIGAI

Espaço destinado aos Cuidados de Idosos visando a socialização e prevenção ao isolamento social. Com Atividades Físicas, Cognitivas, Interativas e Refeições (Oriental e Ocidental)

“Creche para Idosos”

Venha conhecer nossos Pacotes Promocionais

Horário de Funcionamento Todos os Dias das 7h30 às 18h30

Rua Ribeiro Lacerda 540, Bosque da Saúde

WhatsApp (11) 96590-6391

#centrodiaikigai @centrodiaikigai Nos Acompanhe nas Redes Sociais



Com a disparada do dólar proteja e empregue o seu dinheiro em bons negócios! Invista em TATAMIS YAMAMURA para sua academia, loja, restaurante, spa, etc.

Sempre a melhor escolha. Temos a solução para você!

13 9 9123-4404



- Tatames Esportivos
- Tatame Lonado e de Rolo
- Tatame Olímpico e de EVA
- Tatame autêntico Japonês de Palha

13 3500 5936

www.tatameyamamura.com.br

Trabalhe no JAPÃO!



- Serviço estável com excelentes benefícios
- Horas extras diárias
- Salário inicial de 1300~1350 ienes
- Vagas para homens e mulheres
- Curso preparatório de japonês gratuito
- Cursos para funcionários
- Região com boa estrutura

PASSAGEM AÉREA E VISTO TOTALMENTE GRATUITOS

Vagas para descendentes e cônjuges de japoneses



AVANCE_RH

SAIBA MAIS

(11) 99168-8813

(11) 95769-5532



Programação

Programação de Shows - Palco Principal (Pavilhão 8) - Dia: 12/07/2024 - Sexta-feira

Início	Atração	Tipo
13h25	Abertura	
13h35	Parada Taiko	Taiko
13h50	Sonho de Aloha- Associação Okinawa Kenjin do Brasil	Dança havaiana
14h10	Takeshi Nishimura e Isa Toyota	Cantores
14h35	Sakura Fubuki	Taiko
14h55	Mayumi Takahashi e Bia & Bianca	Cantoras
15h20	Yura-ritmo	Coral
15h45	Kumamoto Rizumu Melody Dance	Ginástica Rizumu Taisso
16h05	Acal Taiko, Yutaka Daiko, Kodaiko e Gookai Wadaiko	Taiko
16h30	Ossama Sato	Ilusionista
16h55	Sergio Tanigawa	Cantor
17h30	Akatsuki Band- Especial Tributo Akira Toriyama (Dragon Ball)	Banda
18h10	Gujo Odori- Associação Gifu Kenjinkai do Brasil	Dança Regional
18h30	Ensaio Miss Nikkey Brasil 2024 e Miss Nikkey São Paulo 2024	Desfile
13h00	Atração Especial (início: perto das catracas/fim: praça de alimentação)	Taiko
	Parada Taiko	Taiko
17h00	Atração Especial (local: catracas/jardim japonês)	
	Parada Bon Odori- Projeto Sankyu do Ibaraki Kenjinkai	Dança Tradicional

Programação de Shows - Palco Principal (Pavilhão 8) - Dia: 13/07/2024 - Sábado

Início	Atração	Tipo
09h25	Federação Radio Taisso do Brasil	Ginástica
09h45	Okinawa Shorin Ryu Karatedo Kobu-do Jyureikan	Artes Marciais- Karatê
10h05	Rizumu Taisso- Associação Shizuoka Kenjin do Brasil	Ginástica Rizumu Taisso
10h25	Saga Kenko Taisso- Saga Kenjinkai	Ginástica Kenko Taisso
10h45	Mika Taiko- Associação Fukuoka Kenjinkai	Taiko
11h00	Cerimônia Oficial de Abertura	Cerimonial
12h50	Zenkyu	Cantor Internacional
13h10	Ikigai Dojo- Associação da Província de Kagawa do Brasil	Artes Marciais- Karatê
13h30	Grupo Mie Kenjinkai- Kenko Taisso	Ginástica Kenko Taisso
13h50	Parada Taiko	Taiko
14h05	Tsugaru Damashii- Aomori Kenjin do Brasil	Música Regional
14h25	Kendo da Academia Mie do Brasil	Artes Marciais- Kendo
14h45	Nagasaki Jya Odori e Nagasaki Bayashi	Dança do Dragão
15h05	Yodoe Sanko Bushi (Kabenuri)- Tottori Kenjinkai	Dança Regional
15h15	Julio Okubo- Desfile- 2º Prêmio de Liderança Feminina Festival do Japão	Desfile
15h45	Shinkyu Daiko- Chiba Kenjinkai	Taiko
16h05	Associação Hiramatsuryu (Escola Samurai)- Iwate Kenjinkai	Arte da Espada Samurai
16h25	Takeshi Nishimura e Isa Toyota	Cantores
16h40	Sawari (Escola de Shamisen)- Ass. Cultural e Recreativa Akita Kenjin do Brasil	Tsugaru Shamisen
17h00	Bujinkan Hattori Hanzo Dojo	Artes Marciais- Ninjutsu
17h20	Setsoo Kinoshita Taiko Group- Nara Kenjinkai	Taiko
17h40	Joe Hirata- Show Especial	Cantor
18h15	Miss Nikkey Brasil 2024 e Miss Nikkey São Paulo 2024 com Kendi Yamai	Concurso de Beleza
13h15	Atração Especial (início: perto das catracas/fim: praça de alimentação)	Taiko
	Parada Taiko	Taiko
12h00	Atração Especial (local: catracas/jardim japonês)	
	Parada Bon Odori- Projeto Sankyu do Ibaraki Kenjinkai	Dança Tradicional
13h40	Especial Freedom Style- 20 anos	Street Dance
15h00	Parada Bon Odori- Grupo Hikari- Londrina/Paraná	Dança Tradicional

Programação de Shows - Palco Principal (Pavilhão 8) - Dia: 14/07/2024 - Domingo

Início	Atração	Tipo
09h35	Shinsei ACAL Yosakoi Soran	Yosakoi
09h55	Kendo- Associação da Província de Kagawa no Brasil	Artes Marciais- Kendo
10h15	Grupo Ishin Yosakoi Soran	Yosakoi
10h35	Enkyo- Projeto Pipa	Musicoterapia
10h55	Débora Iha	Cantora
11h15	Melissa Taniguti	Cantora
11h30	Instituto Takemussu- Brazil Aikikai	Artes Marciais- Aikido
11h50	Mukyuo Daiko- Ass. Cultural e Recreativa Akita Kenjin do Brasil	Taiko
12h10	Ossama Sato	Ilusionista
12h35	Kenko Taisso- Associação Shizuoka Kenjin do Brasil	Ginástica Kenko Taisso
12h55	Ryuusei Taiko- Ibaraki Kenjinkai	Taiko
13h15	Grupo Tottori Shan Shan Kassa Odori	Dança Regional
13h35	Parada Taiko	Taiko
13h50	Ricardo Nakase	Cantor
14h10	Kiendaiko	Taiko
14h30	Okinawa Social Dance	Dança
14h50	Ryuka Sosaku Eisa Taiko	Taiko
15h15	Yoshimura Takao Sanshin Kuucho Kenkyujo	Sanshin
15h35	Sonho de Aloha- Associação Okinawa Kenjin do Brasil	Dança havaiana
15h50	RyuKyu Koku Matsuri Daiko	Taiko
16h15	Especial: Os Cavaleiros do Zodíaco com Ricardo Cruz	Cantor
16h50	Akiba Cosplay com Kendi Yamai	Concurso de Cosplay
13h00	Atração Especial (início: perto das catracas/fim: praça de alimentação)	Taiko
	Parada Taiko	Taiko
11h40	Atração Especial (local: catracas/jardim japonês)	
	Parada Bon Odori- Projeto Sankyu do Ibaraki Kenjinkai	Dança Tradicional
12h30	Especial Freedom Style - 20 anos	Street Dance

OBS: Programa sujeita a alterações sem aviso prévio

Yoshi!
Curso de Língua Japonesa

APRENDA JAPONÊS! 日本語

Turmas **presenciais** e **online** (ao vivo)
Agende uma **aula experimental gratuita!**

Cursos: regular, semi-intensivo, turmas para adultos, turmas infantis, preparatório para exame de proficiência (JLPT)

Descontos especiais para alunos novos, confira!

Unidades em São Paulo, São Bernardo do Campo, São Caetano do Sul e Santo André!

✉ contato@yoshicursojapones.com.br
☎ (11) 98661-3900 📷 yoshi.cursojapones
www.yoshicursojapones.com.br

RAPPA RAMEN

KOREAN FOOD & CONVENIÊNCIA

VENHA NOS CONHECER!
ENTRE EM CONTATO CONOSCO PARA CONHECER NOSSO CARDÁPIO!

@rapparamen
☎ 11 99839-4667

Rua Galvão Bueno, 351
2º andar - Restaurante 1
Ter a Sáb 11h00 às 18h00
Domingo 11h00 às 16h00

Associação Brasil Nippo

NIPPON já **ブラジル日報**
DIÁRIO BRASIL-NIPPOU

ASSOCIAÇÃO BRASIL NIPPO
CNPJ 44.671.843/0001-95
Rua São Joaquim, 381 - 6º andar - Liberdade
São Paulo - SP - CEP 01508-900
Tel. (11) 3164-0474 - Whatsapp (11) 97820-0303

Diretor-Presidente: Walter Yamada
Jornalista Responsável: Aldo Shiguti (MTb 36.982)
Redação: Aldo Shiguti, Rodrigo Meikaru
Digital: Lika Shiroma, Giuliano Peccilli, Ricardo Asato
Redação Diário Brasil Nippou: Masayuki Fukasawa
Colaboradores: Silvio Mori
Publicidade deste guia:
Roberto Shirata
(11) 98695-3814 | roberto.shirata@brasil-nippo.org.br

*Os dados nos anúncios nesta edição são de responsabilidade de cada anunciante

グローバル旅行社 — 旅のことならお任せください
Service Global Turismo - A sua viagem em boas mãos!

• Passagens Aéreas • Pacote para o Japão e o Mundo •
• Pacote Rodoviário • Serviços Consulares •
• Passeios com Guia •

SERVICE GLOBAL TURISMO
Trabalhe em parceria com a gente!
www.servicoglobal.com.br | Tel. (11) 3271-2188

ブラジル日報
DIÁRIO BRASIL NIPPOU

O ÚNICO JORNAL EM LÍNGUA JAPONESA DO BRASIL

ブラジル唯一の日本語新聞

NOTÍCIAS DO **BRASIL JAPÃO E DO MUNDO**

EM JAPONÊS, TODOS OS DIAS


Que tal presentear os seus pais ou avós?


Seja parte do "agora" da comunidade nikkei e do Brasil!


Conecte-se pelas nossas redes sociais e nosso portal

Assine, presenteie
ご購入、各SNSはこちらから
 www.brasilnippou.com/



 O estande do Diário Brasil Nippou fica em frente à Área da Criança
ブラジル日報のブースは Área da Criança の向かいです

ASTECA
HINOMOTO
76
ANOS

Desde 1948

O Grupo Asteca Hinomoto tem sido um marco de inovação e transformação no mercado de alimentação e bebidas no Brasil.

Fundada na década de 40, a empresa acompanha de perto as mudanças e evoluções do setor, mantendo-se presente na vida de milhões de brasileiros ao longo de sete décadas.

