

日本祭り公式ガイドブック

GUIA OFICIAL

Gastronômico

ブラジル日報
DIÁRIO
BRASIL NIPPOU



Acesse aqui a versão digital

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

26° Festival
do Japão

KENREN
2025

日本ブラジル友好交流130年



LEIS DE INCENTIVO / PATROCÍNIO MASTER / PATROCÍNIO / APOIO / APOIO GOVERNAMENTAL / APOIO CULTURAL / REALIZAÇÃO



Secretaria da
Cultura, Economia e Indústria Criativas

MINISTÉRIO DA
CULTURA





Experimente a Excelência do Café Especial

com um presente!

Explore a **sutil sofisticação** dos nossos grãos de café e desfrute de todos os nossos produtos com um **desconto especial de 10%***

NÃO PERCA MAIS TEMPO!

Visite nosso site agora e mergulhe na experiência de um café verdadeiramente excepcional!

cafefazendaalianca.com.br

e utilize o cupom:

CAFESPECIALS24



ACESSE TAMBÉM
PELO QR CODE

*Não é válido para produtos já em promoção. Válido para uma única compra. Cupom válido até 01/06/2026. Cápsulas de alumínio compatíveis com máquinas de Café Nespresso®

f /cafefazendaalianca | i /cafefazendaaliancaoficial

☎ 11 4689.5356 | ☎ 11 4689.5380 | ✉ loja@cafefazendaalianca.com.br

2025年日本祭り

◆ VISÃO GERAL ◆

Festival do Japão 2025

DATA 11 (sexta) a 13 (domingo) de julho

LOCAL SÃO PAULO EXPO
Rod. dos Imigrantes, 1,5 km - São Paulo/SP

OBJETIVO 目的

Em 2025, o Festival do Japão será realizado entre os dias 11 a 13 de julho, no São Paulo Expo, 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.

今年も「日本祭り」がサンパウロ・エキスポにて開催されます。日本全国 47 都道府県の伝統や文化を紹介し、次の世代へ受け継ぐことを目的としたイベントです。

TEMA テーマ

O tema deste ano são os 130 anos do Tratado de Amizade Brasil – Japão, e iremos celebrar juntos esta importante data.

2025 年のテーマは「ブラジル日本友好130周年」。この記念すべき年を、皆さまと一緒に祝いましょう。

ORGA- NIZAÇÃO 活動支援

O Festival do Japão é considerado um dos maiores eventos da cultura japonesa do mundo, e recebeu na sua 25ª edição 184 mil visitantes. O Festival não possui fins lucrativos, auxiliando na manutenção das 47 associações de províncias e 07 entidades beneficentes da comunidade nipo-brasileira, e mobilizando mais de 15.000 voluntários.

日本祭りは、世界最大級の日本文化イベントのひとつとして知られており、第 25 回には 18 万 4 千人が来場しました。本イベントは非営利で運営されており、47 都道府県人会や日系 7 福祉団体の活動支援を行っています。また、15,000 人以上のボランティアが協力しています。

ATRAÇÕES 見どころ

Entre as atrações, destaque para a culinária regional tradicional das províncias japonesas, apresentações de shows musicais, atrações culturais, danças típicas, exposições culturais, workshops, ikebana, cerimônia do chá, atividades gratuitas para as crianças, adultos e idosos, #FJTAON, Miss Nikkey e o Akiba Space, voltado aos fãs da cultura pop.

◎各県の郷土料理が味わえる飲食ブース、◎音楽ライブ、伝統舞踊、文化公演、◎文化展示、◎ワークショップ、生け花、茶道、◎子どもから大人まで楽しめる無料体験コーナー、◎ #FJTAON (オンライン企画)、◎ミスニッケイコンテスト、◎ポップカルチャー好きのための「アキバスペース」

ESPAÇO ESPECIAL 特別展示

Informamos também um espaço especial denominado “Furusato limono Ten”, Expo Japan – O melhor de cada Província”, uma exposição na qual cada província do Japão mostrará o que tem de melhor nos segmentos de alimentos e sakes.

「ふるさといいもの展～ Expo Japan ～」 = 日本各地の美味しい食材やお酒など、各県自慢の逸品を紹介する特設展示も行います。

TRANSPORTE ESPECIAL 会場への 公共交通 特別交通

ÁREA 6 - SUL - LINHA ESPECIAL 905X-10 FESTIVAL DO JAPÃO - ESTAÇÃO SÃO JUDAS: a linha irá operar de sexta-feira, 11/07 a domingo, 13/07/2025, das 6h às 22h.

メトロ駅サンジューダスから日本祭り会場まで特別バス (905X-10) 運行



LOCAIS DE EMBARQUE	Partindo do Metrô São Judas	embarque na Av. Fagundes Filho, próximo ao nº 200
	Partindo da São Paulo Expo	embarque na via interna da São Paulo Expo
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	das 6h às 22h	
VALOR DA TARIFA	R\$ 5,00 - pagamento em dinheiro ou Bilhete Único.	
	Domingo, a linha será gratuita (dentro do Programa Domingão Tarifa Zero)	

◆プログラム◆



PROGRAMAÇÃO

Palco - Shows - Atrações

Imagens: acervo do Festival do Japão (festivaldojapao.com/)

11/07 - SEXTA-FEIRA - PALCO

INÍCIO	ATRAÇÃO
12h10	Abertura
12h20	CANTORA INTERNACIONAL Keiko Yoshimura
13h00	TAIKO Parada Taiko
13h15	GINÁSTICA Kenko Taissso Akita Kenjinkai
13h35	DANÇA INFANTIL Grupo Sakura - Parte 1
13h50	PREMIAÇÃO Concurso de Desenho Nipo-Brasileiro
14h15	DANÇA INFANTIL Grupo Sakura - Parte 2
14h40	CORAL Yura-ritmo
15h15	CANTORES Takeshi Nishimura e Isa Toyota



15h40	GINÁSTICA RIZUMU TAISSO Kumamoto Rizumu Melody Dance
16h00	CANTOR Sergio Tanigawa
16h25	TAIKO Ikkon São Paulo Taiko Dojo
16h45	CANTORA Pamela Yuri
17h05	ILUSIONISTA Ossama Sato
17h45	BANDA Akatsuki Band
18h25	DESFILE Ensaio Miss Nikkey Brasil 2025 e Miss Nikkey São Paulo 2025

Atração especial - Parada

INÍCIO: PERTO DAS CATRACAS / FIM: PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
12h20 - Parada Taiko



OBS: Programa sujeita a alterações sem aviso prévio

12/07 - SÁBADO - PALCO

INÍCIO	ATRAÇÃO
09h30	TAIKO Mika Taiko - Assoc. Fukuoka Kenjinkai
09h50	CANTOR INTERNACIONAL Zenkyu
10h10	GINÁSTICA RIZUMU TAISSO Assoc. Shizuoka Kenjin do Brasil
10h30	GINÁSTICA KENKO TAISSO Saga Kenko Taissso - Saga Kenjinkai
10h50	ODORI Grupo Haibisukasu - Assoc. Okinawa Kenjin do Brasil
11h00	Cerimônia Oficial de Abertura
13h05	DANÇA Yasugui Bushi Dojou Sukui - Assoc. Shimane Kenjin do Brasil
13h25	CANTORA INTERNACIONAL Keiko Yoshimura
13h45	ARTE DA ESPADA SAMURAI Assoc. Hiramatsuryu (Escola Samurai) - Iwate Kenjinkai
14h04	TAIKO Parada Taiko
14h20	ARTES MARCIAIS - KARATÊ Ikigai Dojo - Assoc. Prov. de Kagawa do Brasil
14h40	TAIKO Ryuusei Taiko - Ibaraki Kenjinkai
15h00	GINÁSTICA KENKO TAISSO Grupo Kenko Taissso Mie Kenjinkai
15h20	PREMIAÇÃO Julio Okubo - 3º Prêmio de Liderança Feminina Festival do Japão
15h50	DANÇA REGIONAL Gujo Odori - Ass. Gifu Kenjinkai do Brasil
16h10	MUSICAL Grupo Vocal Dontaku - Assoc. Fukuoka Kenjinkai
16h30	TAIKO Shinkyo Daiko - Chiba Kenjinkai
16h50	ARTES MARCIAIS - NINJUTSU Bujinkan Hattori Hanzo Dojo
17h15	DANÇA REGIONAL Tottori Shan Shan Kassa Odori
17h30	CANTOR Joe Hirata
18h15	CONCURSO Miss Nikkey Brasil 2025 e Miss Nikkey São Paulo 2025 com Kendi Yamai - participações de Wadan Taiko Emsemble e Grupo Saikyou Yosakoi Soran

Atração especial - Parada

INÍCIO: PERTO DAS CATRACAS / FIM: PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
13h30 - Parada Taiko 15h00 - Parada Yosakoi



OBS: Programa sujeita a alterações sem aviso prévio



13/07 - DOMINGO - PALCO

INÍCIO	ATRAÇÃO
09h30	GINÁSTICA Federação Radio Taissso do Brasil
09h50	GINÁSTICA KENKO TAISSO Associação Shizuoka Kenjin do Brasil
10h10	TAIKO Mukyou Daiko - Associação Cultural e Recreativa Akita Kenjin do Brasil
10h35	MUSICOTERAPIA Enkyo - Projeto Pipa
10h55	CANTOR Ricardo Nakase
11h15	TAIKO Ryuka Sosaku Eisa Taiko
11h35	CANTORA Karen Ito
11h55	DESFILE Desfile de Cães de Raças Raras
12h20	TAIKO Setsuo Kinoshita Taiko Group - Nara Kenjinkai
12h40	DANÇA Grupo Awaodori Represa
13h00	TAIKO Parada Taiko
13h20	SANSHIN Yoshimura Takao Sanshin Kuucho Kenkyujo
13h40	TAIKO Kiendaiko
14h00	MINYO Projeto Sankyu - Ibaraki Kenjinkai
14h20	YOSAKOI Parada Yosakoi - Ishin, Shinsei Acal, Ryo Kochi Yosakoi Soran e Grupo Sansey
14h40	DANÇA Okinawa Social Dance
15h00	ILUSIONISTA Ossama Sato
15h25	TAIKO Ryukyu Koku Matsuri Daiko
15h45	BATE PAPO Pannel: Nintendo Switch 2 - passado e o futuro dos games
16h10	BANDA Especial: Banda Nerd Chord - Rock, Game & Anime Show
16h45	CONCURSO DE COSPLAY Akiba Cosplay com Kendi Yamai

Atração especial - Parada

INÍCIO: PERTO DAS CATRACAS / FIM: PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO
12h25 - Parada Taiko 13h30 - Parada Yosakoi



KENREN
FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE
PROVÍNCIAS DO JAPÃO NO BRASIL
ブラジル日本都道府県人会連合会

PROJETO: Arq. Koji Maruyama

SÃO PAULO EXPO

ESTANDES DE PROVÍNCIAS E ENTIDADES

Praça Gastronomia

Praça de Gastronomia, com 46 estandes representando a culinária típica de cada região do Japão com as respectivas páginas com informações e curiosidades.



ESTANDE	PROVINCIA/ENTIDADE	PG	ESTANDE	PROVINCIA/ENTIDADE	PG	ESTANDE	PROVINCIA/ENTIDADE	PG
01	Gunma	15	17	Sakura Ipê	35	32	Akita	11
02	Iwate	17	18	Kodomo no Sono	34	33	Okayama	24
03	Aomori	11	19	Ikoi no Sono	33	34	Kagoshima	18
04	Tottori	29	20	Kibo no Ie	34	35	Kanagawa	19
05	Fukuoka	13	21	Enkyo Pipa	32	36	Aichi	10
06	Oita	24	22	Hokkaido	16	37	Gifu	14
07	Shimane	27	23	Okinawa	25	38	Tochigi	28
08	Shizuoka	27	24	Toquio	28	39	Wakayama	30
09	Ibaraki	16	25	Mie	20	40	Yamagata	31
10	Ishikawa	16	26	Saga	25	41	Miyagi	20
11	Shiga	26	27	Hiroshima	15	42	Nagano	21
12	Kagawa	18	28	Toyama	30	43	Miyazaki	21
13	Nagasaki	22	29	Saitama	26	44	Tokushima	29
14	Chiba	12	30	Ehime	12	45	Yamaguchi	31
15	Kochi	19	31	Fukui	12	46	Nara	22
16	Fukushima	14						

PROVÍNCIA DE AICHI

REGIÃO DE CHUBU



Tendo a cidade de Nagoya como capital, a província é conhecida por ser um grande polo industrial, sendo principalmente centro da indústria automotiva, de tecidos e cerâmica. Entre seus principais pontos turísticos estão os castelos de Nagoya, de Toyohashi, e de Inuyama, o Santuário de Atsuta, um local de peregrinação Shinto, e o museu Meiji Mura. A cidade de Toyota é a terra natal da montadora de automóveis de mesmo nome. Abriga uma longa herança histórica, com ricas lendas de samurais, beleza rústica com culinária e artesanato típicos, contrastando com vida noturna animada. Sedia o World Cosplay Summit anual - considerada sensação internacional.



Aichi

ASSOCIAÇÃO AICHI DO BRASIL
• PRESIDENTE: RICARDO YUKIO YOKOYAMA



Missô Katsudon

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Missô Katsudon consiste em uma tigela de arroz com uma camada de repolho e uma milanesa de lombo de porco cobertos com um molho à base de *missô*, adaptado pela Associação Aichi do Brasil, da receita tradicional da província, Haccho Missô (missô feito apenas com soja cozida no vapor e sal).

Akita

ASSOC.CULT.E REC. AKITA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: ALFREDO MAKOTO OHMACHI



Damakko Nabe

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Tradicional ensopado de Akita à base de caldo de frango (cozido por cerca de 6 horas), shoyu importado e alga marinha *kombu*, com bolinhas uniformes feitas de arroz Akita Komachi (enrolados e pesados um a um), *shiitake*, *shimeji*, pedaços de frango, raiz de bardana, batata konjac, cebolinha e agrião da terra.

PROVÍNCIA DE AKITA

REGIÃO DE TÔHOKU



Localizada na costa do Mar do Japão ao norte da região de Tohoku, conhecida pela sua beleza natural, com montanhas, florestas e fontes termais, tendo a neve como uma característica marcante de sua paisagem. Entre as atrações, o Nyuto Onsenkyo, um resort de águas termais rústico, com banhos termais e paisagens naturais exuberantes; a cidade de Kakunodate, com distrito de samurais preservado; vários festivais como Festival Yokote Kamakura, de inverno com a construção de pequenas cabanas de neve (*kamakura*) em homenagem à divindade da água; Akita Kanto Matsuri, de verão com lanternas de papel e danças tradicionais.



PROVÍNCIA DE AOMORI

REGIÃO DE TÔHOKU



Localizada no extremo norte da ilha de Honshu, parte da região Tohoku, sua capital é a cidade de Aomori. 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.



Aomori

ASSOCIAÇÃO AOMORI KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: MARIA SATIKO SHIBUKAWA NAWA



Produtos de maçã

A Associação Aomori Kenjin do Brasil vem com o carro-chefe da província: as famosas maçãs Fuji. O público poderá encontrar as maçãs e vários produtos derivados como sucos e doces feitos com a fruta.

REFORMANDO O PASSADO CONSTRUINDO O PRESENTE E AMPLIANDO O FUTURO



MATRIZ SÃO PAULO

RUA TREZE DE MAIO, 1633 - 8º ANDAR
BELA VISTA - SP

FILIAL SUMARÉ

AV JOÃO ARGENTON, 2575
VILA YOLANDA COSTA E SILVA - SUMARÉ/SP

FILIAL MANAUS

AV EFIGÊNIO SALES, 976
ALEIXO - MANAUS/AM

PROVÍNCIA DE CHIBA

REGIÃO DE KANTO



Localizada na região de Kanto, é conhecida por sua rica história, belas paisagens naturais e influências culturais variadas. Situada ao leste de Tóquio, possui uma costa que se estende ao longo do Oceano Pacífico, oferecendo praias pitorescas e oportunidades para atividades marítimas. É famosa por suas delícias gastronômicas com o peixe fresco capturado diariamente, que é amplamente apreciado em pratos como sushi e sashimi. 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.



Chiba

ASSOCIAÇÃO CHIBA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: JORGE KAZUO NAKAUCHI



焼きそば

Yakisoba

Se é o *yakisoba* perfeito que você procura, ele acaba de ser encontrado! Unindo qualidade e preço justo, esse *yakisoba*, é um colab com a Província Chiba e a exclusiva equipe de Chefs da Sushiguelo Eventos, elaborado com uma minuciosa seleção de ingredientes frescos, temperos exclusivos e muito carinho.

PROVÍNCIA DE EHIME

REGIÃO DE SHIKOKU



Localizada na ilha de Shikoku, sua capital é a cidade de Matsuyama, conhecida por castelo e o centro histórico oferecendo uma rica experiência cultural e histórica, com atividades para todos os gostos, desde a exploração de castelos e templos até o relaxamento em fontes termais e a apreciação da natureza. O castelo de Matsuyama, um dos doze originais do Japão, oferece vistas panorâmicas da cidade e experiências culturais únicas, como a oportunidade de vestir a armadura de um samurai. Caminhando no centro histórico, as ruas estreitas e construções históricas faz remontar à época do período Edo.



Ehime

ASSOCIAÇÃO CULTURAL EHIME KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: EDSON NAKAYA



うどん

Udon

♦ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

O prato principal do Ehime é um tipo de macarrão grosso japonês feito de farinha, servido com caldo quente à base de *dashi*, *shoyu* e *mirin*, acrescidos no topo com *narutomaki* (pasta de peixe), omelete, *aguê* (tofu frito), *shiitake*, cebolinha e cenoura.

Fukui

ASSOCIAÇÃO CULTURAL FUKUI KEN DO BRASIL
• PRESIDENTE: JUNKO NISHIMURA



郷

越前おろしそば

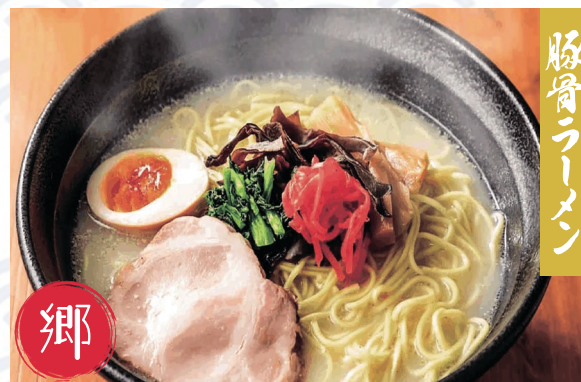
Echizen Oroshi Soba

♦ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Soba de Fukui é uma especialidade com 400 anos de história que remontam ao período Edo, conhecido como *Echizen Oroshi Soba*, servido frio. É um macarrão de trigo sarraceno, acompanhado de nabo ralado, cebolinha, flocos de peixe seco, com caldo frio à base de peixe seco e molho shoyu.

Fukuoka

ASSOCIAÇÃO FUKUOKA DO BRASIL
• PRESIDENTE: TOSHIYUKI KOGA



郷

豚骨ラーメン

Tonkotsu Ramen

♦ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Ramen com caldo espesso e cremoso, feito da fervura prolongada de ossos de porco, rico em *umami*. Servido com macarrão fino e reto, costuma levar *chashu* (carne de porco), ovo temperado, cebolinha e gengibre em conserva. Originário de Fukuoka, é um dos tipos de *ramen* mais populares do Japão.

PROVÍNCIA DE FUKUI

REGIÃO DE CHŪBU



Fukui é uma província com rica história e cultura, conhecida por seus sítios arqueológicos de dinossauros, templos budistas e castelos famosos. A província também se destaca pela cerâmica Echizen e por paisagens costeiras espetaculares, como em Tojinbo Um dos doze castelos originais remanescentes no Japão, o Castelo Maruoka é um exemplo da arquitetura histórica da região. Caminhar no Jardim Yokokan, na cidade de Fukui, originalmente construída como a mansão de um daimiô (senhor feudal) da Era Edo, com um grande lago cercado pelo jardim, faz despertar sentimentos de estarmos vivenciando a época.



PROVÍNCIA DE FUKUOKA

REGIÃO DE KYŪSHŪ



Devido à sua proximidade com o continente asiático (mais perto de Seul do que de Tóquio), a sua cidade portuária, por muitos séculos foi considerada ponto estratégico, escolhida pelas forças de invasão mongóis no século XIII como seu ponto de desembarque. 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.



PROVÍNCIA DE FUKUSHIMA

REGIÃO DE TÔHOKU



Fukushima apresenta culinária e cultura únicas, resultado da sua localização privilegiada que produz alguns dos melhores frutos e saques do Japão. A natureza é abundante e preservada, com famosos onsen (águas termais) que atraindo turistas de todas as regiões. Embora o terremoto e o tsunami de 2011 tenha atingido duramente a região, o turismo voltou à forma graças à união e à dedicação do povo, típico da cultura samurai. Os lagos de Goshikunuma 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.



Fukushima

ASSOC. FUKUSHIMA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: FRANCISCO NORIYUKI SATO



Kitakata Kare Ramen

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

O Ramen Kitakata é um prato típico da cidade de Kitakata, Fukushima, é um Macarrão "tijire", achatado e encaracolado, com caldo que realça ao máximo o sabor do osso de porco combinado ao molho de soja, acompanhado de carne de porco, broto de bambu e cebolinha, com o toque marcante do curry japonês.

PROVÍNCIA DE Gifu

REGIÃO DE CHUBU



É conhecida por sua beleza natural, rica história e tradições culturais proenraizadas. Cercada por montanhas majestosas, rios e florestas exuberantes, oferece um cenário de tirar o fôlego em todas as estações do ano. O famoso Castelo de Gifu proporciona vistas panorâmicas da cidade e arredores, uma fortaleza histórica que remonta ao período feudal japonês. Outro ponto turístico 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.



Gifu

GUIFU KENJINKAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: MITSUYOSHI NAGAYA



Takoyaki (bolinho de polvo)

Tradicional bolinho japonês feito com massa leve e pedaços de polvo, servido em porções com 6 unidades. Muito popular em festivais, feiras de rua e amplamente visto em animes e novelas japonesas, é finalizado com molho especial, maionese e flocos de peixe seco (katsuoabushi).

Gunma

ASSOC. CULTURAL GUNMA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: NEUZA KASUMI SHIRATA ISO



Tempura de legumes com camarão

Prato com massa leve e crocante feita com ovos, água gelada e farinha de trigo, envolvendo legumes como cebola, cenoura, repolho e cebolinha, finalizado com camarões, e frito em óleo quente, resultando em uma combinação irresistível de textura e sabor.

Hiroshima

CENTRO CULTURAL HIROSHIMA DO BRASIL
• PRESIDENTE: ELZO SIGUETA



Okonomiyaki

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Okonomiyaki de Hiroshima é montada em uma base de massa fina leve e crocante, com cobertura em camadas generosas de repolho fresco, broto de feijão, cebolinha, ovo, fatias de bacon, com toque de macarrão yakisoba (característica de versão Hiroshima), preparados na chapa e finalizado com um generoso molho adocicado, encorpado, decorado com flocos de alga nori.

PROVÍNCIA DE GUNMA

REGIÃO DE KANTO



Gunma é uma das oito províncias sem litoral, localizada numa região cercada por montanhas e vulcões na ilha Honshu. Com fácil acesso de Tóquio, é um destino com inúmeras oportunidades de lazer na natureza, como caminhadas, esqui e fontes termais. Localizada a 1.200 metros acima do nível do mar, a pequena cidade de Kusatsu tem mais de 100 fontes termais, das quais a mais famosa é Yubatake, uma grande piscina abastecida por vapor de água mineral que desce por um duto de madeira, além de trilhas para a prática de caminhadas e esqui.



PROVÍNCIA DE HIROSHIMA

REGIÃO DE CHUGOKU



Hiroshima é conhecido por monumentos, castelo, beisebol, cultura alimentar, vida noturna vibrante, festivais e muito mais. A capital Hiroshima é conhecida pelo Parque Memorial da Paz e pelo Domo Genbaku, ruínas da única construção que permaneceu em pé após a explosão da bomba atômica na Segunda Guerra Mundial. Outros destaques são Shukkei-en, um jardim japonês formal, e o Castelo de Hiroshima. É conhecida por sua robusta cultura alimentar. Uma especialidade local é o okonomiyaki. As ostras também são uma iguaria cujo cultivo remonta ao século XVI.



PROVÍNCIA DE HOKKAIDO

LOCALIZADA AO NORTE DO PAÍS



Hokkaido é a segunda maior ilha do Japão e representa um destino de beleza natural deslumbrante. Localizada ao norte do país, é conhecida por suas vastas paisagens que mudam drasticamente ao longo das estações. O inverno, é famosa por suas montanhas cobertas de neve e resorts de esqui de renome mundial, como Niseko e festivais como o Festival de Neve de Sapporo. No verão, suas planícies verdejantes e campos de flores tornam-se cenários ideais para atividades ao ar livre, como caminhadas e observação da vida selvagem.



Hokkaido

ASSOC. HOKKAIDO DE CULT. E ASSISTÊNCIA
• PRESIDENTE: OSTON HIRANO



焼きイカ

Yaki Ika

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Em Hokkaido a lula não é apenas um alimento, mas também um símbolo da relação da região com o mar. Yaki Ika é um prato típico, que consiste em lula temperada com sal, grelhado em brasa de alta temperatura, e cortadas em forma de anéis. A preparação simples, destaca o sabor natural da lula.

PROVÍNCIA DE IBARAKI

REGIÃO DE KANTO



Ibaraki possui grandes 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 museu 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, sede da agência espacial do Japão e de vários museus, localizado próximo de Tóquio.



Ibaraki

ASSOC. CENTRO SOCIAL IBARAKI DO BRASIL
• PRESIDENTE: TATSUAKI IIDA



武吉衛門餅焼き

Buemon Mochiyaki

Embora este seja um prato muito antigo, foi adaptado e melhorado. Poderia ser entendido como uma panqueca de verduras, camarão ou peixe seco e mochi. Para aperfeiçoar o prato, foi agregado o queijo. Ibaraki é bem conhecida por ser a número 1 em produção de verduras. O *mochiyaki*, além das verduras, é feito com *mochi*, o que o caracteriza por sua cremosidade.

Ishikawa

ASSOCIAÇÃO ISHIKAWA - KEN DO BRASIL
• PRESIDENTE: GERALDO ISAMU KOBORI



桜もち

Sakura Moti

Feijão azuki envolto em arroz glutinoso e arroz japonês levemente rosado, finalizado com folhas de cerejeira salgadas trazidas de Kanazawa. Combina texturas suaves e sabor delicado, com o azuki oferecendo valor nutritivo e fácil digestão. Uma iguaria que celebra a tradição e a beleza da primavera japonesa.

Iwate

ASSOC. CULT. E ASSIST. IWATE KENJIN-KAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: MAURO TAKANORI TADA



三陸わかめうどん

Sanriku Wakame Udon

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Udon é um prato consumido em todo Japão, porém o preparo do caldo e o "topping" tem variação de região para região. A província de Iwate é banhada pelo Oceano Pacífico e a sua costa é chamada de Sanriku, rica na produção de algas marinhas, de onde são extraídas as algas konbu (usado no caldo), wakame (usado como topping), além da alga hidiki.

PROVÍNCIA DE ISHIKAWA

REGIÃO DE CHŪBU



Localizada entre o Mar do Japão e o monte Hakusan, Ishikawa contempla vistas sublimes do oceano e da montanha. É conhecido pelo artesanato histórico e museus modernos. Governada pelo rico clã Kaga, a região tornou-se um próspero centro de artes plásticas, como cerâmicas e artigos de laca. Ainda hoje, é um dos mais importantes centros do país. Passeando pelo centro histórico de Kanazawa, pode-se sentir um gostinho do Japão antigo. Ishikawa também tem diversas opções de banhos em onsen, tanto em instalações tradicionais (ryokan) quanto em espaços públicos.



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.



PROVÍNCIA DE KAGAWA

REGIÃO DE SHIKOKU



Localizada na região de Shikoku, 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 *tempura* e cebolinha.



Kagawa

ASSOC. DA PROVÍNCIA DE KAGAWA NO BRASIL
• PRESIDENTE: PAULO NOBUO SUGAWARA



郷

天ぷらうどん

Tempura Udon

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Sanuki é o nome antigo da província de Kagawa. O *sanuki udon* é uma sopa de macarrão branco com formato mais "quadrado", com caldo dashi (alga konbu, lascas de peixe seco e cogumelo shiitake). O Tempura *Udon* vem com o adicional de dois tempuras de camarão, cebolinha e kamaboko (pasta de peixe).

PROVÍNCIA DE KAGOSHIMA

REGIÃO DE KYŪSHŪ



A cidade de Kagoshima, capital da província, 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. 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. Da cidade partem diversos de passeios, como para as Montanhas Kirishima e à Península de Satsuma, e destinos insulares mais ao sul, incluindo Yakushima e Amami Oshima.



Kagoshima

ASSOC. CULTURAL KAGOSHIMA DO BRASIL
• PRESIDENTE: SÉRGIO MASAKI FUMIOKA



郷

薩摩揚げ

Satsuma-age

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Satsuma-age, também conhecido como *Tsuke-age*, é um prato tradicional da Província de Kagoshima. É um bolinho de massa de pescada branca frita, levemente adocicada onde é servido como petisco, acompanhamento ou ingrediente em caldos tradicionais japoneses. A origem do nome se dá pelo fato da região anteriormente ser chamada de Satsuma.

Kanagawa

ASSOCIAÇÃO CULT. E ASSIST. KANAGAWA
• PRESIDENTE: EDUARDO EIJI KAMADA



郷

醤油豚骨ラーメン

Shoyu Tonkotsu

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

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).

Kochi

ASSOC. CULT. DOS PROVINCIANOS DE KOCHI NO BRASIL
• PRESIDENTE: MARIO KATTO



郷

カツオのたたき

Katsuo no tataki

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Na província de Kochi, o bonito (*katsuo*) é consumido o ano todo. Dizem que "*tataki*" vem do ato de polvilhar sal no bonito grelhado e bater levemente com ele em uma tábua de corte. *katsuo no tataki* é feito selando levemente a superfície do bonito, resfriando-o e cortando em fatias, acompanhadas de sal ou molho especial.

PROVÍNCIA DE KANAGAWA

REGIÃO DE KANTŌ



Tendo a cidade de Yokohama como capital, 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. A cidade de Kamakura é famosa por abrigar muitos templos budistas e santuários xintoístas. A Chinatown de Yokohama é a maior do Japão, maior que as de Kobe e Nagasaki, e uma das maiores do mundo. Outros lugares turísticos incluem Hakone, Ashinoko, Enoshima e Kawasaki Daishi.



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 lazer ao ar livre. A localização 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 bem preservados também encantam os turistas.



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.



Mie

ASSOC. CULT. E ASSIST. MIE-KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: TETSUHIRO HIROSE



Ise Udon

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

O *Ise Udon* nasceu para atender as pessoas que visitavam Ise Jingu, o templo xintoísta mais importante do Japão, e o *udon* é considerado o primeiro fast food do Japão. É rápido de ser preparado e de fácil digestão, para dar energia às pessoas a continuar sua viagem. Com massa mais grossa e macia e um molho encorpado à base de *shoyu* e *dashi*, esse *udon* típico de Mie é simples, reconfortante e cheio de sabor japonês.

PROVÍNCIA DE MIYAGI

REGIÃO DE KYUSHU



É 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.



Miyagi

ASSOCIAÇÃO MIYAGI KENJIN-KAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: EDGAR AGARI



Guioza

Guioza é um pastelzinho japonês de massa fina geralmente recheado com carne suína, repolho, cebola, alho, *nirã* e gengibre, cozido no vapor ou frito. De origem chinesa, tornou-se um clássico no Japão, geralmente grelhado até dourar e servido com molho à base de *shoyu*, vinagre e óleo de gergelim. Uma combinação perfeita de crocância e suculência!

Miyazaki

ASSOCIAÇÃO DE BENEF. E CULT. MIYAZAKI
• PRESIDENTE: TADAO EBIHARA



Chicken Nanban

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

O Chicken Nanban é um prato famoso da província de Miyazaki com influência europeia, combina técnicas ocidentais com sabores japoneses, resultando em uma culinária única da região. É feito com frango frito empanado e mergulhado num molho agridoce, coberto com molho tártaro. É conhecido por sua combinação de sabores doces, ácidos e salgados, e sua textura crocante e suculenta - hoje um clássico amado em todo o Japão.

Nagano

ASSOC. CULT. REC. NAGANO KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: ALEXANDRE TERUO SHOJI



Shiitake gohan

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

É um prato tradicional japonês feito com arroz cozido junto a cogumelos *shiitake*, acompanhado com um espetinho de frango bem sequinho e crocante, e pela famosa conserva típica da província de Nagano, *Nozawanazuke*. Rico em umami, é leve, nutritivo e muito apreciado em refeições caseiras e obentôs (marmitas japonesas).

PROVÍNCIA DE MIYAZAKI

REGIÃO DE KYŪSHŪ



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, Kiskihama e Shirahama.

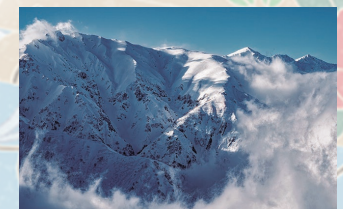


PROVÍNCIA DE NAGANO

REGIÃO DE CHŪBU



Anfitriã dos Jogos Olímpicos de Inverno de 1998, Nagano é uma meca esportiva ao ar livre, famosa por seu esqui e snowboard. Com nove das doze montanhas mais altas do Japão, é conhecida como "telhado do Japão". Enclaves de cultura rural permanecem intactos há séculos, e as aldeias de Tsumago e Narai proporcionam cenários saídos de um filme de samurai. Em Karuizawa, onde muitos gostam de passar as férias de verão para fugir do calor e da movimentação de centros urbanos, encontra-se o famoso e histórico hotel Mampai, o lugar favorito de John Lennon e Yoko Ono.



PROVÍNCIA DE NAGASAKI

REGIÃO DE KINKI



Localizada na costa oeste da ilha de Kyushu, é notável por seu porto, que desempenhou um papel crucial no comércio exterior do Japão especialmente durante a época do isolamento, desenvolvendo uma cultura única que mistura elementos estrangeiros. Foi sinônimo de um momento chave durante a Segunda Guerra Mundial, após sofrer um ataque nuclear aliado onde é lembrado no Museu da Bomba Atômica e no Parque da Paz da cidade. O passado missionário é refletido nas igrejas e no memorial dos vinte e seis mártires do século 19, que homenageia mártires canonizados do século 16.

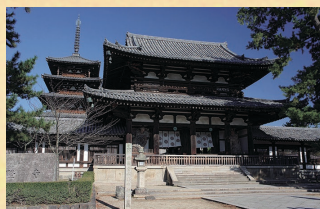


PROVÍNCIA DE NARA

REGIÃO DE KANSAI



Localizada na região de Kansai, é 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. Nara é o berço do saquê refinado, com água pura, arroz de primeira qualidade e uma longa história de fabricação.



Nagasaki

NAGASAKI KENJINKAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: SAYOKO WADA



Champon

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

O *Champon* tem seu próprio estilo de refogado em uma panela só. Primeiro, os acompanhamentos (carne de porco, frutos do mar e vegetais) são fritos em banha e regados com algumas conchas do caldo de osso de porco. A isso, o macarrão é adicionado e cozido junto com todo o resto. Neste prato é utilizado um macarrão específico, *macarrão de ovo Champon*.

Nara

ASSOC. CULT. REC. NARA-KENJIN-KAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: KOJI IKEDA



Miwa Somen

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Originário da região de Miwa, em Nara, é um macarrão japonês branco, muito fino (menos de 1,3 mm), feito de farinha de trigo. Geralmente servido frio com molho leve (*tsuyu*) à base de peixe seco (*katsuoobushi*) e temperos como gengibre ou cebolinha. Refrescante no verão, pode ser servido com gelo, e no inverno, chamado de *nyumen*, como sopa quente.



AGUEKAZU

TONKATSU | KUSHIAGUE

R Dr. Rafael de Barros, 70 - Paraíso
(11) 3284 - 9390

Instagram: @aguekazuoficial

Seja equipe!
Estamos contratando!

aguekazu@grupokazu.com.br

Sabores do Japão para toda a família

Delicie-se com tonkatsu e outros empanados japonesas em um ambiente confortável com sofás para toda a família..

LAMEN



TEISHOKU/SUSHI



CONFEITARIA



Lamen Kazu
Japanese Noodle Bar

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

PROVÍNCIA DE OITA

REGIÃO DE KYUSHU



Localizada na ilha de Kyushu, é conhecida por suas abundantes fontes termais (*onsen*). O famoso “Inferno de Beppu” são 8 termas fumegantes, inclusive Chinoike Jigoku, com água vermelha, e Tatsumaki Jigoku, com um gêiser. Próxima, Yufuin, outra cidade de termas, fica nos pés do Mt. Yufu, com duas colinas, destino para caminhadas e escaladas com 1.583 m de altura. A região também é famosa também por possuir várias cidades-castelo, incluindo Kitsuki e Taketa, onde a história ganha vida por meio de festivais e eventos.

Chinoike-Jigoku-Beppu_Hawo Juhama (ack/creative-commons)



Oita

ASSOC. CULTURAL OITA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: MICHIKAZU NAGAMATSU

郷

だんご汁

Dangojiru

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Um cozido de legumes e uma proteína, originalmente ave de caça. Mas atualmente, no nosso Festival do Japão será vegetariano (sem ingrediente de origem animal), cujo caldo/*dashi* é a base de *shiitake* e alga *kombu*, típicos de Oita, e *missô*, engrossado com uma massa (originalmente de arroz, mudada depois da segunda guerra) de farinha, água e sal.

PROVÍNCIA DE OKAYAMA

REGIÃO DE CHUGOKU



Localizada na região sul da ilha japonesa de Honshu, é conhecida pelas paisagens rurais, pelos castelos feudais e inúmeros museus de arte. 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 conhecido como o “Castelo do Corvo” por causa de seu exterior preto. A província abriga a cidade histórica de Kurashiki. As pequenas aldeias da região montanhosa do norte estão diminuindo em população - mais da metade dos municípios são oficialmente designados como despovoados.



Okayama

ASSOC. CULT. E REC. OKAYAMA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: MISAKO SUNAMI

郷

祭り寿司

Matsurizushi

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

O *matsurizushi* de Okayama, é também conhecido como “*sushi* de festival”. Sua origem remonta ao período Edo, quando o lorde feudal Mitumasa Ikeda incentivou refeições simples de “uma sopa e um prato”. Adequando à regra, os moradores enriqueceram o arroz de sushi com frutos do mar e verduras, criando um prato aparentemente simples, mas ricamente saboroso.

Okinawa

ASSOCIAÇÃO OKINAWA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: RUI CHIBANA

郷

沖縄そば

Okinawa Soba

◆ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

A primeira referência documentada conhecida ao *soba* de Okinawa foi em 1902. O costume japonês de comer *soba* na véspera de Ano Novo foi introduzido em Okinawa em 1968. Hoje é considerado uma parte vital da cultura tradicional de Okinawa. É uma sopa de macarrão com uma base de caldo de porco e macarrão feito inteiramente de farinha de trigo.

PROVÍNCIA DE OKINAWA

REGIÃO DE KYUSHU



Província de Okinawa é um arquipélago formado por mais de 150 ilhas. Com clima subtropical, é conhecida pelas praias amplas e cristalinas e seus recifes de corais. Destacam-se o Castelo de Shuri, uma antiga fortaleza restaurada, e o Parque Memorial da Paz, um tributo aos civis e militares japoneses e norte-americanos que morreram na ilha durante uma das batalhas mais cruéis da Segunda Guerra Mundial. O Aquário Churaumi faz parte do Parque de Exposições do Oceano e é considerado um dos maiores e melhores aquários do mundo, onde abriga uma grande variedade de vida marinha.



PROVÍNCIA DE SAGA

REGIÃO DE KYUSHU



Saga localizada no noroeste da ilha de Kyushu, é a menor província da ilha. As duas maiores cidades de Saga são Saga e Karatsu, que são pequenos para os padrões japoneses. Cerca de 39% da área total da província é designada como terra arável, o dobro da média nacional, e 11% possui diversas áreas protegidas e parques, entre os destaques, o Parque Histórico de Yoshinogari e o Parque Quase Nacional de Akiyoshidai. É conhecida por suas belezas naturais, como cavernas marinhas, florestas de pinheiros e fontes termais. Também abriga cidades históricas com tradições em cerâmica, como Karatsu, Arita e Imari.



Saga

ASSOC. CULT. ESP. BENEF. SAGAKEN DO BRASIL
• PRESIDENTE: MINORU NISHIYAMA

アイス入ぷら

Tempura de Sorvete

É uma sobremesa que combina a técnica da fritura do tempura, com o gelado do sorvete. Consiste em envolver uma bola de sorvete em massa leve, frita rapidamente em óleo quente para formar uma casquinha crocante por fora e manter o interior gelado. Uma combinação surpreendente de quente e frio, muito apreciada em restaurantes japoneses e festivais pelo mundo.

PROVÍNCIA DE SAITAMA

REGIÃO DE KANTO



Saitama é uma província que encanta com sua natureza, com lindas montanhas e vegetações que conforme as estações mudam a sua coloração. É também uma referência na arte de *hagoita*, raquetes artesanais com figuras de guerreiros e gueixas, e *washi*, papel de fibra de arroz tido como um dos mais duráveis do mundo. Em relação a turismo religioso, 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.



Saitama

ASSOC. CULT. E ASSIST. DOS PROVINCIANOS DE SAITAMA NO BRASIL
• PRESIDENTE: AKINORI YOSHIDA



クレープ

Crepe japonês

Os crepes japoneses, especialmente de Harajuku, são apreciados pela variedade infinita de recheios e pela forma única de serem servidos em cone. A massa fina e macia, preparada com ingredientes simples como farinha, leite e ovos, permite que sejam facilmente enrolados e recheados. Crepe japonês com massa fininha e macia, recheado de morango, creme chantili, chocolate e sorvete.

PROVÍNCIA DE SHIGA

REGIÃO DE KINKI



É conhecida pelo Lago Biwa, maior lago do Japão, com paisagens impressionantes e construções históricas, repleta de eventos oficiais seculares como os festivais de Otsu, Sanno e Sagicho. Num complexo que reúne ciência e entretenimento, o Museu do Lago Biwa tem como tema "relação entre lagos e pessoas" retratando a sua história milenar, bem como as relações com as pessoas e demais seres vivos. O aquário do Museu do Lago Biwa é um dos maiores aquários de água doce do país tendo como destaque um tanque em formato de túnel, onde os visitantes sentem-se como se estivessem dentro do lago.



Shiga

ASSOC. CULT. E ASSIST. SHIGA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: YASUO YAMADA



キノコカレーうどん

Kinoko Kare Udon

Kinoko Kare Udon é um prato de *udon* (macarrão grosso de trigo) com curry japonês, popular em eventos como o Festival do Japão, organizado pelo Shigakenjinkai do Brasil. O prato consiste em macarrão *udon* servido em um caldo de curry suave e levemente adocicado, com cogumelos (*kinoko*) e outros ingredientes.

Shimane

ASSOCIAÇÃO SHIMANE KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: EDSON YASUYUKI FUKUMA



焼きそば

Yakisoba

Experimente o sabor autêntico do nosso *yakisoba*! Feito com ingredientes selecionados, como caldos naturais de carne e frango, alga marinha e verduras frescas, nosso molho caseiro realça ainda mais essa receita tradicional. Tudo é preparado na hora, com um macarrão especial frito na medida certa para garantir a combinação perfeita de sabores. Temos certeza de que você vai adorar!

Shizuoka

ASSOCIAÇÃO DOS SHIZUOKA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: HELENA LEIKO KAWASAKI



ミルクティー抹茶

Matcha latte

A Província de Shizuoka é a maior produtora de Folhas de Chá Verde, onde o Matcha é obtido das folhas mais jovens, que posteriormente são transformadas em delicado pó, preservando-se a essência da melhor qualidade do Chá Verde. Bebida láctea refrescante com Matcha de sabor levemente doce e herbáceo, aliado a um toque de amargor do chá verde.

PROVÍNCIA DE SHIMANE

REGIÃO DE CHUGOKU



A província de Shimane está localizada na região de Chugoku, na ilha de Honshu, no Japão. É conhecida pelo famoso Santuário de Izumo e o Castelo de Matsue. Destaque também na Mina de Prata de Iwami Ginzan, Patrimônio Mundial da UNESCO, com vestígios de mineração antiga. É a segunda província menos populosa do Japão, o que contribui para a preservação de sua natureza e cultura, rica em mitologia e folclore, com muitas lendas e histórias como as cidades de Tsuwano e Matsue que preservam a atmosfera histórica e casas de samurais.



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.



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. Nasu, uma das principais áreas de resort nas montanhas do Japão; Nikko e seus santuários e templos nas montanhas; Patrimônio Mundial da UNESCO; Utsunomiya na zona sul, que é a mais próxima de Tóquio que outrora floresceu como centro comercial, possui um centro histórico com vestígios de seu passado.



Tochigi

ASSOC. CENTRO SOCIAL TOCHIGI DO BRASIL
• PRESIDENTE: OLIVIO HEIJI SAWASATO



焼きそば

Yakisoba

O *yakisoba* é um prato tradicional japonês, a base é macarrão refogado com legumes e carne, temperado com um molho especial. É um prato bastante nutritivo. É muito popular no Japão e também bastante apreciado no Brasil, com diversas versões e adaptações.

PROVÍNCIA DE TÓQUIO

REGIÃO DE KANTÔ



A cidade de Tóquio, capital do Japão, é uma metrópole conhecida por sua mistura única de tradição e modernidade. Centro global de negócios, tecnologia, cultura e gastronomia, oferece uma vasta gama de atrações, desde arranha-céus futuristas e distritos comerciais movimentados até templos históricos e jardins tranquilos. Entre os pontos 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. Também é renomada pela rica cena culinária, que inclui desde restaurantes com estrelas Michelin até comida de rua.



Tóquio

SOCIEDADE AMIGOS DE TOKYO
• PRESIDENTE: WAGNER K. SUZUKI



カレーうどん

Kare Udon

Kare Udon é aquele prato que conquista de cara - uma explosão de sabores que combina o caldo intenso do curry japonês com a textura perfeita do udon, aquele macarrão grossinho e super macio. Acompanhado de pedaços suculentos de frango e finalizado com cebolinha cortada na diagonal.

Tokushima

ASSOC. CULT. TOKUSHIMA KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: MARCIA N. HARADA ONO



たこ焼き

Takoyaki - bolinho de polvo

Tradicional bolinho japonês feito com pedaços de polvo, gengibre e cebolinha, assado em chapa especial e servido com molho adocicado, maionese e flocos de peixe seco (*katsuobushi*). Encanta pela combinação de textura cremosa por dentro e casquinha dourada por fora.

Tottori

ASSOC. CULT. TOTTORI KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: MASAYUKI MURANOBU



和牛牛丼

Wagyu Gyudon

Gyudon de Wagyu é uma versão premium sofisticada de *Gyudon*, um dos pratos mais icônicos do Japão. Graças ao seu marmoreio, a carne *Wagyu* adiciona um sabor profundo e uma textura que derrete na boca. A carne *Wagyu* produzida em Tottori é reconhecida como uma das melhores do Japão.

PROVÍNCIA DE TOKUSHIMA

REGIÃO DE SHIKOKU



A província de Tokushima está localizada na ilha de Shikoku, e sua capital é a cidade de Tokushima. É conhecida por suas paisagens naturais, como o Vale de Iya e os redemoinhos de Naruto, formações naturais impressionantes no Estreito de Naruto, além do festival de dança Awa Odori. Já a região montanhosa remota do Vale de Iya, considerada um dos três destinos mais inexplorados do Japão, é cercado por algumas das montanhas mais bonitas de Shikoku e oferece uma variedade de trilhas, acampamentos, cabanas e uma riqueza de vistas.



PROVÍNCIA DE TOTTORI

REGIÃO DE CHŪGOKU



Tottori encanta pela preservação ambiental com a tradição japonesa enfatizada 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 vasto trecho de dunas de areia, uma raridade no Japão. Pitorescas nascentes termais pontilham o município, algumas particularmente famosas por suas propriedades revigorantes.

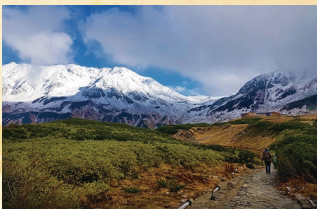


PROVÍNCIA DE TOYAMA

REGIÃO DE CHUBU



Localizada na costa do Mar do Japão, na região de Hokuriku, está 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 todo o território da província, e apresenta um dos menores níveis de densidade populacional entre as capitais japonesas.



Toyama

ASSOCIAÇÃO TOYAMA KEN-JIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: TOSHIO ICHIKAWA



コロッケ

Korokke

Que tal uma entrada deliciosa e versátil? O *korokke* é um croquete japonês feito à base de batata e carne moída, empanado em farinha panko e frito até dourar. É um prato popular na culinária japonesa e super apreciado por pessoas de todas as idades. Nossa receita tradicional de *korokke* traz uma mistura de carne bovina e suína, temperado com mix de especiarias e um toque de ervas.

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.



Wakayama

WAKAYAMA KENJINKAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: JOSE TANIGUTI



お好み焼き

Okonomiyaki

O *okonomiyaki* à moda de Kansai é grelhado na chapa com ingredientes principais repolho, massa de farinha de trigo e ovo, gengibre em conserva (*beni shoga*), camarãozinho seco (*sakura ebi*), batata palha, bacon em tiras, molho especial, receita secreta da casa, maionese, raspas de peixe bonito seco (*hanakatsuo*) e alga em pó (*aonori*).

Yamagata

YAMAGATA KENJINKAI DO BRASIL
• PRESIDENTE: MARIO SATO



芋煮

郷

Imoni

♦ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Há uma opção bem harmoniosa para o público: Imoni, o prato típico da província de Yamagata. 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.

Yamaguchi

ASSOC. ASSIST. CULT. YAMAGUCHI KEN DO BRASIL
• PRESIDENTE: KIMIKO ITO



瓦そば

郷

Kawarasoba

♦ PRATO TRADICIONAL DA REGIÃO

Delicie-se com um macarrão de *matchá* (que dá um ar bem diferente ao prato) importado do Japão que é 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 YAMAGATA

REGIÃO DE TÔHOKU



Pensou em cerejeiras, pensou em Yamagata. Afinal, a região é a maior produtora de cerejas do Japão. Os campos repletos de pés de cerejeiras, são uma atração turística para experimentar a fruta diretamente da árvore. Além das cerejas, 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.



PROVÍNCIA DE YAMAGUCHI

REGIÃO DE CHŪGOKU



Localizada na parte mais ocidental da Ilha de Honshu, e a capital é a cidade de Yamaguchi. Possui belas atrações turísticas, uma delas a majestosa ponte Kintai-kyo, construída em madeira com cinco arcos que se estende sobre o rio Nishiki. A bela forma da ponte cria uma imagem impressionante, nas águas claras do rio que atravessa ao lado da vegetação de Shiroyama. A tradicional fonte termal Yumoto Onsen fica às margens do rio Otozure. No verão, os visitantes são encantados pela popular "dança dos vaga-lumes de Genji". Diz-se que as propriedades alcalinas desta fonte termal ajudam a aliviar doenças como a nevralgia.

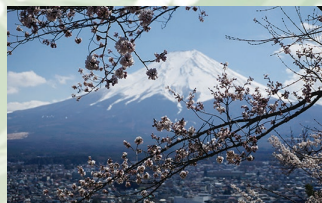


PROVÍNCIA DE YAMANASHI

REGIÃO DE CHUBU



Conhecido por Monte Fuji, adegas, pomares, templos e lagos montanhosos, é uma das poucas províncias sem litoral. Região localizada na base do Monte Fuji cercado pelos cinco grandes lagos, com as fontes termais e parques temáticos, estas belas atrações fazem do turismo uma das principais fontes de renda. Considerado "Reino das frutas" do Japão, produz grandes quantidades de uvas, pêssegos e ameias. É também um dos principais produtores de vinho, com destaque no famoso Koshu. A economia vem da indústria, notoriamente da robótica, de joias e de alimentos, além da agricultura e pecuária.



Yamanashi

ASSOC. CULT. RECREATIVA YAMANASHI
KENJIN DO BRASIL
• PRESIDENTE: TAKAHARU ONO



Ichigo Daifuku

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.

ENKYO PIPA

SÃO PAULO/SP

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.

Av. José Maria Fernandes, 618
Pq. Novo Mundo, São Paulo/SP - 02185-030
Tel: (11) 3208-7248 / 3209-0215
email: pipa@enkyo.org.br



Enkyo Pipa



Curry Rice

O curry japonês, ou *kare raisu*, é um prato popular e reconfortante servido com arroz branco e caracterizado por um molho espesso, aromático e levemente adocicado. Mais suave que os curries indiano ou tailandês, é feito com tabletes ou pó específicos do Japão e preparado com carne, batata, cenoura e cebola cozidos juntos. Presente em lares, escolas e restaurantes, é uma refeição prática, nutritiva e apreciada por todas as idades.

Ikoi no Sono



Sanma Teishoku

Este *sanma* grelhado já era servido há mais de 45 anos aos idosos do Ikoi no Sono, preparados pela própria fundadora D. Margarida Watanabe. É um prato com peixe importado do Japão grelhado, acompanhado de arroz com gergelim, batatinha no *missô*, *tsukemono* e *hiyashi wakame*.

IKOI NO SONO

SÃO PAULO/SP

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, 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



■ イタリア料理店 ■
• TRATTORIA •

Lellis

ORIGINAL • DESDE 1981

O ENCONTRO DO JAPÃO COM A ITÁLIA

ここで出会う
日本とイタリア

営業時間

毎日 11:30 ~ 午前 01:00

宅配 11:30 ~ 00:00

本場の味をご賞味下さい

Trattoria do Lellis

Alameda Campinas, 1615 - Jardim Paulista, São Paulo/SP

(11) 3885-2698 / (11) 3885-7461 / (11) 97238-3172

www.lellis.com lellis@lellis.com

KIBÔ NO IÊ

SÃO PAULO/SP



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

Travessa Hideharu Yamazaki, s/nº
da Estrada do Tronco - Itaquaquecetuba/SP
(altura do km 206 da via Dutra)
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

Kibô no Iê



Sonho Artesanal

O sonho da Kibô começou a ser produzido há mais de 40 anos pelas mãos (*okaasan tachi*) dos residentes com intuito de ajudar a fundadora Koko Ichikawa nas despesas da entidade. Com um ingrediente mágico, o amor, conquistou o paladar de muitos e hoje é marca registrada da Kibô. Sonho artesanal totalmente produzido no local (massa, creme, fritura e recheio) resultando numa massa levinha e saborosa, com creme de baunilha delicioso!

KODOMO NO SONO

SÃO PAULO/SP

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).

Endereço: R. Prof. Hasegawa, 1198
Itaquera, São Paulo - SP, CEP 08260-090
Telefone: (11) 2521-6437

Kodomo no Sono



Yakisoba

Macarrão salteado com carne bovina e de frango, combinado a um mix de verduras frescas como repolho, acelga, cebola, pimentão e couve-flor, tudo envolto em um caldo especial e saboroso. É o prato mais querido pelos assistidos e colaboradores da Kodomo no Sono.

Sakura Ipê



Obento

Uma composição equilibrada de sabores e texturas, inspirada na tradição japonesa, composto de frango empanado crocante e suculento, arroz branco, *guioza* artesanal e delicados acompanhamentos sazonais.

SAKURA IPÊ

SÃO PAULO/SP

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 Ce-rejeira do Parque do Carmo), no 1º sábado e domingo de agosto.

Endereço: Rua Masato Misawa, 200
Itaquera - São Paulo-SP, CEP 08260-020
Tel: (11) 2584-5027, (11) 2748-0010
Email: sakuramatsuri10@gmail.com



Best-seller entre os amantes do Japão



Manual para se comunicar no dia a dia



Apenas
R\$ 60,00
Informações
DIÁRIO BRASIL NIPPOU
(11) 3164-0474 com Maria

FUNDAÇÃO
MOKITI OKADA

Há mais de 50 anos,
transformamos
vidas e nos
empenhamos em
construir um mundo
pleno de saúde,
prosperidade e paz.
Atuamos nas
áreas de arte,
cultura, educação,
espiritualidade,
saúde e ações
humanitárias e
solidárias.

CONHEÇA NOSSAS
ATIVIDADES!

www.fmo.org.br

Saiba mais!

A vertical masthead for a Brazilian newspaper. The title "ブラジル日報" (Brazilian Daily) is written vertically in large, bold, black Japanese characters. The background is a light gray with a repeating pattern of stylized sunbursts and abstract shapes. The entire masthead is enclosed in a thin black border.

O ÚNICO JORNAL EM LÍNGUA JAPONESA DO BRASIL

漢字

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTOS:
BANCO ITAU (341) Ag 0177 C/C 99.760-8
Associação Brasil Nippo - CNPJ 44.671.843/0001-95
Chave Pix: CNPJ 44.671.843/0001-95
*Depois de realizar a transferência, envie-nos uma foto
do seu comprovante pelo WhatsApp ou e-mail.

好に
評も

日系社会とブラジルの今を伝える

ブラジル日報

**DIÁRIO
BRASIL NIPPON**

DIRETOR PRESIDENTE
Walter Yamada
JORNALISTA RESPONSÁVEL
Tomoyuki Honda

いっぴんしやだんどうじん
一般社団法人
にっぽろしやがかい
ブラジル日報協会

ASSOCIAÇÃO BRASIL NIPPO
CNPJ 44 671 843/0001 95
Endereço: Edifício Bunkyo
Rua São Joaquim, 381 - 6º Andar
Liberdade - CEP 01508-900
São Paulo - SP - Brasil
代表電話：11-3164-0474
CEL WhatsApp: 11-97820-0303
E-mail: contato@brasil-nippo.org.br
<https://www.brasilnippou.com/>



バンカや
ブラジル
にっ ぽう きょう かい
日報協会
どうぞ

	印刷版 はんしゅうばん	WEB版 ばん	PDF版 ばん	メールマガジン
半年 はんとし	700 レアル	660 レアル	330 レアル	無料 むうりょう
1年 ねん	1,300 レアル	1,100 レアル	550 レアル	

■銀行振込先 ■ Associação Brasil Nippo
CNPJ 44.671.843/0001-95
BANCO ITAÚ (341) - Ag 0177 C/C 99.760-8
PIX=CNPJ (44.671.843/0001-95)
※振り込みをしたら、 **comprovante** を
WhatsApp で写真にとって、送ってください。
もしくはメールで送ってください。



Amor
a gente sente.
Em todos os
momentos,



**Os produtos - e o amor - da
Ajinomoto® estão presentes
nos mais diferentes
momentos do dia a dia.**

O amor está presente em todos os momentos, assim como a Ajinomoto®. Na alimentação, no agronegócio, nas soluções para a indústria cosmética, farmacêutica e até na suplementação que melhora seu desempenho. Trabalhamos na ciência dos aminoácidos, que garante segurança e inovação para os nossos produtos. E nas soluções que transformam a indústria com eficiência e sustentabilidade. É assim que a Ajinomoto® faz parte do cotidiano de milhões de brasileiros, com mais de 400 produtos que acompanham você e sua família, todos os dias.

Amor a gente sente. Em todos os momentos, Ajinomoto®.



ajinomoto.com.br/amoragentesente