



Monthly Freepaper「ナビ・マニラ」 <http://navimanila.com>

街歩きを楽しくする フィリピン発 情報紙

naviManila

日刊まにら新聞別冊 (The Daily Manila Shimbun Extra Edition)



Vol.38

2017 Nov.

さあ出かけよう!



Keyword of the Month:
Gourmet



Left: Gnocchi with Gorgonzola Cream Sauce and Caramelized Walnuts P598
Right: Seared Tuna with Vegetable Caponata and Sesame

クリスマス、大晦日そしてお正月 特別な日には特別な美食を召し上がれ

**Christmas, New Year's Eve and New Year Dinner:
Special Occasions calls for a Magnificent Restaurant**

ホテルやショッピングモールの電飾はすっかりクリスマスバージョンに代わり、街のあちこちにクリスマス用のパロールや装飾用品が目立ち始めいよいよクリスマスシーズン本番。すでにパーティや食事会などの計画を立てている人も多いと思うが頭を悩ますのがレストランのチョイス。毎年恒例の店や有名店など当り障りなく無難に選ぶのもいいけど、やはり特別な日には特別な料理というのは魅力的。そこで、「navimanila」では今回特別な美食のレストラン2店を紹介。どちらもフィリピン初上陸のレストランなので他では味わえない料理に出会えることは間違いなし。ぜひ、レストラン選びの参考にしてみてください。

We introduce two restaurants that has just opened their first branches in the Philippines! A very good reference for your year end events!



Mozzarella, Beef Bresaola, Rocket Salad and Parmigiano Reggiano P850

絶好のロケーションで味わう本場のイタリアン

Enjoy Authentic Italian Cuisine in an Excellent Location

Paper Moon Manila

パスタ、ピッツァ、グリルメニュー、サラダなどすべてがミラノの人気店と同じ本場の味。眼下に広がる大都会の絶景と輝む会館とともに存分に食事を満喫できること間違いなし。食事の後はオーナー——押し、ペーパームーン伝統のティラミスのオーダーを忘れずに。ティラミス本来のオリジナルテイストが楽しめます。Pasta, Pizza, Grill Menu, Salad etc all have the same authentic taste as the Milan's popular restaurant. There is no doubt that you can fully enjoy your meal with a conversation and the magnificent view of the big city. And after your dinner, do not forget to order their traditional Tiramisu, a recommendation by Paper Moon's owner. Here you can taste the original.



Mr. Ed Tekel, Owner

マカティ市街の北東、センチュリーシティのナイトブリッジレジデンス最上階、65階のルーフデッキガーデン。そこは市街やマニラ湾、そして遠く離れた山々までも望む絶好のロケーション。そしてそこにオープンしたのがアジア初出店となるミラノの人気店「ペーパームーン」。

メニューはすべてミラノ本店と同じで、食材も地元で調達できないオリーブオイル、トマトソース、ハウスワインはイタリア、牛を始めとした肉類はオーストラリア、そして鮭はノルウェー産などミラノと同じ味が出せるように手配されている。さらに

ピザ窯はイタリアから運ばれてきた本場仕様。また、3か月ごとに入れ替わる新作メニューはその都度ミラノからシェフが訪れ1か月ほど滞在し味を調えるという。

インテリアデザイナーのマハ・オリヴァレスさんが手掛けた店内は、木の温もりが心地よい落ち着いた洗練された空間。テーブル席やカウンター席など人数や目的に応じて使い分けができるレイアウトも秀逸。

このレストランのオーナーはマニラで「Mango」や「Guess」といったファッションブランドをフィリピン

で仕入れた実業家のエディ・テケリ氏。ミラノ本店からフィリピンおよびアジアの営業権を獲得し既に10月に香港ランチもオープンさせた。

「特別メニューを提供しているハッピーアワー(5pm~7pm)はディスカウントプライスでとてもお得。ちなみにグラスワインは150ペソ(笑)」と、オーナーのエディさん。実はとても気さく人で、ほとんど毎日お店にいるそうなのでエディさんとの会話を楽しみに通うお客さんも少なくない。あなたも今度の特別な日にお店を訪れて、料理と景色とエディさんとの会話を楽しんでみては?



店内のどこをとっても完璧なまでにおしゃれ。あちこち使い分けて好みの席を見つけてみて。



Grilled Jumbo Shrimp with Grilled Vegetables P1550



Bresaola Beef with Rocket Salad and extra Virgin Olive Oil P790



Breaded Veal Chop with a Rocket and Cherry Tomato Salad P1690

おすすめ POINT

- ① 絶好のロケーション
- ② ミラノ本店と同メニュー
- ③ ハッピーアワー夕方5時から7時
- ④ 喫煙エリアあり (飲食可)

Recommended points

- ① Great location and view of Manila
- ② Taste the same menu cuisine as their Milan restaurant
- ③ Happy hour from 5 o'clock to 7 o'clock in the evening
- ④ Tables for smokers are available

各国の料理が楽しめるマニラで絶対に外せないレストラン。

There are many restaurants in Manila where you can taste international cuisine. Here, we introduce 2 top restaurants you should not miss.

The roof deck garden on the 65th floor, on the top floor of the Knight's Bridge residence in Century City, Makati here is a great location where you can see the whole city of Manila and the far-off distant mountains. And here a famous restaurant in Milan, "Paper Moon" has recently opened their first restaurant in Asia. Their menu is the same with their Milan Restaurant. For ingredients that cannot be replaced locally like olive oil, tomato sauce, and house wine, they import it from Italy. Different kinds of beef from Australia and fish from Norway are used to bring that same Milano taste. The owner of this restaurant is Edi Tekel, a businessman who developed the fashion brands "Mango" and "Guess" in Manila. "Happy hours (5 pm - 7 pm) offering special menus are very affordable at discount prices, by the way the glass wine is just 150 pesos, hahal", Eddie the owner amusingly notes. Actually, he is a very friendly person and he seems to be in the shop almost everyday, so many visitors look forward to visit and have a chat with Edi. On a special day, you might want to try visiting his restaurant, savor their Italian menu while enjoying the spectacular view on the rooftop, and maybe have a quick chat with Edi.

発展著しいフィリピンにあってその象徴ともいえるエリア BGC にオープンした高級和食レストラン「鉄板大河内」。メインメニューは日本から直送された和牛や魚介、野菜などを大河内シェフが目の前の鉄板で調理する鉄板焼きだが、刺身や焼肉など仕入れによって変わる単品メニューも充実。安全で良質な食材にこだわったメニューは他にもミンダナオ島で日本への輸出用に養殖されている JAS 規格の鰻を使ったうなぎがおすすめ。肉厚でジューシーな鰻は他ではなかなか味わえない一品。お酒は日本酒とワインが充実。日本酒は随時おすすめのお酒を日本から取り寄せて提供。ワインはナパヴァインから厳選。食後のデザートは手作り和菓子。2 か月ごとに和菓子職人が趣向を凝らし創作。フィリピンにいながままに純和風の高級感が味わえる「鉄板大河内」。和食を求める際にはぜひどうぞ。

A luxury Japanese restaurant Teppanyaki Okochi recently opened in BGC, an area that is a symbol of Philippine progress. The focus of their menu is ironplate-grilling (teppanyaki). Fresh vegetables seafood and Japanese beef are directly imported from Japan and grilled by Okochi's chef right before your eyes. They have a grill bar where you can sit as you watch your food being cooked. They also have a Sashimi and Houba-yaki (grilling ingredients on magnolia leaves with miso sauce and green onion) menu that changes depending on the availability

目の前で披露されるパフォーマンスと味を堪能

Relish the taste and performance by a master right before your eyes

鉄板 大河内 ~ 大阪満月 ~ Teppan Okochi

初ものの本場大阪の人気店満月で腕を振るっていた大河内氏がオーナーシェフを務める店。厳選した食材を使ったあじのまの日本の味が魅力。静岡の名産京丸鰻伝の鰻も要チェック。A Japanese restaurant where Mr. Okochi was a manager of "Mangutu", is a very famous restaurant in Osaka. He now also runs Teppan Okochi in BGC. He uses the charm of Japanese cuisine which emphasizes the natural flavor of carefully selected ingredients. We also recommend their Deluxe Unagi Special which he learned from Shizuoka's famous eel restaurant "Kyoumaru".



Wagyu on the day (A5 rank) 100g P3900



Mr. Okochi, Owner & Chef



Deluxe Unagi Special P1290

Paper Moon, the famous Milan restaurant has opened its first restaurant in Asia! Taste the flavor of Italy!



ミラノの味をマニラで!

Tel. (02) 798-8630 Web: www.papermoonmanila.com
Unit KB RG01, Rooftop Garden The Knight's bridge Residences, Century City, Kalayaan Ave., Brgy Poblacion, Makati City

Store Hours: 12:00PM - 3:00PM - 5:00PM - 11:30PM
Coming soon! "Sunday brunch" 11:30AM - 3:00PM



地元スタッフのシェフも大河内シェフの指導を受け手際よく調理をこなしていく

of the ingredients.

We also recommend their Unagi set, using Japan-export quality unagi from Mindanao raised using the JAS standards. Its thick and juicy eel that is not easily tasted elsewhere.



Ms. Matsuda (Manager)

They have a wide selection of Japanese sake and wine. From time to time they order newly recommended Japanese sake which they offer in their menu as well as a carefully selected Napa Valley wine. On

the menu also are hand made Japanese 'wagashi' for dessert. Every two months their Wagashi chef makes a new masterpiece for the menu. For an experience of pure Japanese cuisine, a visit to Teppan Okochi is a must.



大河内シェフが日々仕入れによってさまざまにアレンジして準備する前菜は、日本の四季を感じることができうれしい心づかいがなされている



Tomato and Grilled Camembert Salad on Iron plate P680 ネットでも話題になっている焼きカマンベールを大河内シェフがサラダ仕立てにアレンジ

おすすめ POINT

- ① 常勤する大河内シェフ
- ② 厳選された食材
- ③ 落ち着けるレイアウト
- ④ 手作り和菓子
- ⑤ 松田マネージャーのおもてなし

Recommended points

- ① Chef Okochi works full time in the kitchen
- ② Fresh and carefully selected ingredients
- ③ Calm and relaxing ambience
- ④ Handmade Japanese confectionery
- ⑤ "Omotenashi" by manager Matsuda



Mangetsu Original Okonomiyaki P330 誰もが納得する、大阪満月のお好み焼が味わえるのももちろんマニラでここだけ



繊細にして美味。ていねいに手作りされた和菓子はまさに日本人ならではの技が光る。写真は福柿、抹茶の生チョコ、お汁粉のセット

CEBUからの通信

セブ大運動会大盛況

by: 蝶谷 正明 (セブ在住)

10月8日の日曜日、セブでは恒例の日本人会主催大運動会がカントリーモールに近いドン・ボスコグラウンドで開催された。約400人が集まり、大いに盛り上がった。

日本式の運動会は、戦前に於いても海外各地の日本人コミュニティで盛んに行われていた。学校が核になり、地域の日本人全員が参加する、まさに日本人のための日本の祭だった。戦前、セブには300余名の日本人が在住、子どもたちの為の全日制日本人学校もあった。例年、運動会が盛んに行われていたことは外務省の記録にも残っていると聞く。

不幸な戦争により邦人は一掃され、1980年代から少しずつビジネス関係者が増え、コミュニティは声勢を上げた。とは言え82年に日本人会が創設された時の全邦人数は30余名、翌年の補習校開校時の生徒数9名。

91年10月我が子にアイデンティティの一環として日本の運動会を体験させたい、自分たちもおもいきりエネルギーを発散させたいという有志の熱意が夢を実現させた。玉入れの玉も籠も、餅巻も全て手作り。その後、コミュニティの成長や日本政府からの援助に伴い、本格的な用具の導入が図られた。

前日の豪雨によりグラウンドの芝はグチャグチャの中、補習校関係者を中心に準備を行う。開会式では胸に手を当て神妙な面持ちで日比西国歌斉唱。玉入れ、綱引き、親子二人三脚、パン食い競争、紅白リレー等の競技が続く。今回のパン食い競争はアンパンとメロンパンとあって、アツという間に希望者が集まる。例年、トリを飾り一番盛り上がる紅白リレーは小1から大人までが必死の形相で走りぬぎ、声も枯れる声援でストレスを発散している。最後のズンパ大会は、セブにいることを実感させる。大人も子供も普段は難し



好きなパンがなくなる前に早く!

い顔をしている人たちも、軽快なズンパの曲に酔い舞ったように体を動かす。日本では参加者が集まらないだろうと思う時である。

日本レストランの屋台からは焼きそばやフランクの焼ける香ばしい匂いが辺りに漂い、ビールもOK。お弁当や飲み物、お菓子を持参し家族みんなが賑を揃える。補習校の卒業生も来れば旧友に会えるのでミニ同窓会。誰もが心から楽しんでいる。これが地域密着の運動会の本当の姿ではないのかな。今年は雨も降らず怪我人もなく、白組の優勝で閉会。

セブの日本人コミュニティは語学留学や企業進出の増加で人口的には大きくなったが、少子化の傾向が目立つ。その中でより幅広い層を巻き込んだ運動会にしていくことが、今後の課題になりそうである。



大人も必死で走る真剣リレー

The yearly Japan Association Sports festival was held in Don Bosco grounds near Country Mall Cebu last October 8. Around 400 people were there and it was quite lively. Ball-toss, tug-of-war, parent-child 3 foot race, bread eating contest, and red vs. white relay race were held. The aroma of yakisoba and sausages sizzling from Japanese restaurant stands were everywhere, beer was also allowed. Families and everyone cooperated by bringing boxed lunches, drinks and sweets. Supplementary school graduates also came and met old friends, it also became a mini alumni party. Everyone was truly enjoying themselves.

Without rain falling this year, and no-one getting hurt the event ended with the white team being the overall winner.



本場大阪の鉄板焼きを
心ゆくまでご賞味下さい。
Authentic Teppanyaki from Osaka.
Eat to your heart's content.

鉄板 大河内 ~ 大阪 満月 ~
Teppan Okochi - by Mangetsu Osaka -

Unit 7 Ground Floor One Square Building 31st St. 1634, Taguig, Metro Manila
Tel: (02) 813-0051 Mobile: (0917) 795-0051
11am to 2 pm • 5:30 pm to 10pm

みなさん、こんにちは。Kumusta Kayo? 今年もバスコ(クリスマス)が近づいてきました。フィリピンは世界一長くクリスマスを祝う国と言われており、9月に入っただけなのに、Maligayang Pasko! (「楽しいクリスマスを!」)とクリスマスの挨拶が始まり、100日前ともなるとカウントダウンがスタート、ショッピングモールやラジオでもクリスマス・ソングが解禁になります。

フィリピンの典型的なクリスマス飾りは、三人の賢人をキリストに導いたと言われる星を形取った星形のランタン Parol (パロル) や、Belen (ベレン) と呼ばれるキリスト誕生の馬小屋のシーンの模型など。これらの飾りつけも10月ごろから始まり、野外でパロルを売るお店の光景はこの季節の風物詩です。しかし正式なクリスマス期間が始まるのは12

Belen



Filipino World フィリピン・ワールド 第12回 Pasko 「クリスマス」 フィリピン語 アレ・ブ

月16日。この日からカトリック教会では Simbang Gabi (シンパン・ガビ) が始まります。シンパン・ガビとは「夜のミサ」という意味ですが、ミサが行われるのは夜ではなく早朝。スペイン語から Misa de Gallo (ミサ・デ・ガリョ=「鶏のミサ」) または Misa de Aguinaldo (ミサ・デ・アギナルド=「プレゼントのミサ」) とも呼ばれます。スペインではクリスマス・イブのミサだけ「ミサ・デ・ガリョ」と呼ぶようですが、フィリピンでは16日以降の早朝のミサ全てをこう呼びます。クリスマス・イブには、真夜中に家族そろっ

て Noche Buena (ノチェ・ブエナ=「良き夜」の意) と呼ばれる食事をとります。この真夜中の食事は、パン・デ・サルとケソ・デ・ボーラというボール型のチーズ、そしてハモン・デ・ボーラという丸いハムというのが伝統的メニューですが、最近は食事もっと豪華になってきています。

「クリス・クリングル」とか「モニート・モニータ」と呼ばれるプレゼント交換の習慣もあります。オフィスや学校のクラスなどでくじ引きで決めた相手(男性はモニート・女性はモニータ)に、毎週テーマに沿って相手にばれないようにプレゼントを用意し、最終日にはプレゼントをあげていた親を公表します。

会社でも盛んにクリスマス会が開かれ、グループごとに出し物などを準備します。普段目立たないスタッフが、この日ばかりは歌やダンスの才能を発揮したりして驚かされることもしばしば。「その能力を仕事にも…」といふやきとなる気持ちもわかりますが、スタッフの隠れた才能をこういう所で見られるのもまた興味深いものです。

クリスマスは、フィリピン人にとって家族

や親戚が集まる大切な日です。プレゼントも子供にあげるだけでなく、集まった一人一人がお互いにクリスマス・プレゼントを渡しあう習慣があります。またこの時期に会う人達にも全員プレゼントを用意するので、どんなに早くから用意を始めても、毎年毎年まだまだ足りずに買いに走るはめになります。クリスマス前にはどこも買い物客で混雑するのもこのためです。さて、クリスマス当日はさぞかし賑やかだろうと思ったら、逆にスーパーもレストランもほとんどが閉まって閑散としています。最近では午後から開ける店も増えていますが、必要な物は前もって買っておく方が良いでしょう。

それでは皆様もどうぞ楽しく有意義なクリスマスをお過ごしください。

Maligayang Pasko! ★★



文: デセンブラーナ悦子

日英・タガログ語通訳。大阪外大フィリピン語学科卒。在学中にフィリピン大学に交換留学。フィリピン人の夫と1992年に結婚、以後マニラに暮らす。趣味はダンスだが、最近は時間が取れないのが悩み。

あなたの好きな食べ物を、好きになろう。

冬陽 TONG YANG

しゃぶしゃぶと焼肉レストラン

www.tongyangholpot.com

SM MEGAMALL (02)631-3637, 470-3638 JUPITER MAKATI (02)899-3388, 897-4148 SM CITY FAIRVIEW (02)332-5236, 351-7838 CENTRIS WALK EDSA (02)217-9784, 217-5735 ROBINSONS PLACE MANILA (02)354-3168, 585-7157 PROMENADE GREENHILLS (02)463-2625, 655-7311 SM CITY GENERAL SANTOS (083) 878-0480

飲み放題 & 食べ放題! ランチとディナーのbuffet しゃぶしゃぶと焼肉

*税込み、サービスチャージ無し

海鮮麺 バタ・タイム (豚足の甘辛煮) 中華包子付き 海鮮定食

梅 MEYLIN

Chinese Specialties Since 1985

伝統の中華料理

Mey Lin Bistro JUPITER MAKATI
G/F Jupiter Place Bldg.
136-138 Jupiter St., Makati
Tel. 899-6688, 899-8999

Pot & Noodle SM MALL OF ASIA
G/F North Parking
beside Hypermart,
Tel. 556-0818, 556-0828

Pot & Noodle SM MEGAMALL
Level 4 MEGA ATRIUM
EDSA, Mandaluyong City
Tel. 634-1261, 634-1281

Pot & Noodle SM JAZZ MALL
G/F Nicanor Garcia corner Jupiter Street,
Bel-Air, Makati City
Mobile No. 0956-871-3366

地球上で最高のパーティーを!

CenterStage FAMILY KTV & RESTO BAR

センターステージでもっと楽しもう!!

素敵なパティールーム!

歌って、踊って好みのスタイルで楽しもう!

ROCKSTAR VIP SUITE Mall of Asia
SM MALL OF ASIA PASAY
Bldg. C, SM by the Bay, Seaside Blvd., Pasay City
Tel. Nos. 401-5480, 401-5538, 403-3730
Mob. 0917-385-6729, 0918-355-4626, 0932-383-0478
centerstagektv www.centerstage.com.ph @centerstagemoa

BIG ROOM Jupiter Makati
JUPITER, BEL-AIR MAKATI
S/F Jupiter Place 136-138 Jupiter St. Bel-Air, Makati City
Tel. Nos. 895-0905, 896-0006, 401-5600, 710-8999
Mob. 0917-385-6739, 0923-921-4213
@centerstagemoa

Island Spa

都会の真ん中にあるオアシス...

JUPITER MAKATI
2/F Jupiter Place
136-138 Jupiter Street
Bel-Air, Makati City
Tel. 899 1234, 751 8296

RUSTANS MAKATI
5th Level Rustan's, Makati City
Tel. 710 8588
www.islandspa.ph

RESORTS WORLD MANILA
Unit 1, 5/F Newport Mall,
100 Andrews Ave. Pasay City
Tel. 823 1055, 823 3212
Mobile +63(917) 882 1055

指圧/スウェディッシュ/アロマセラピー/ホットストーンマッサージ/バンブー・マッサージ/伝統的中国式足指マッサージ

VIVERE HOTEL & RESORTS
www.viverehotel.com.ph

the nest
dining in the sky

FOR INQUIRIES AND RESERVATIONS:
Tel (632) 771.7777 Fax (632) 771.0158 | info@viverehotel.com.ph
5102 BRIDGEWAY AVE., FILINVEST CITY, ALABANG, MUNTINLUPA, PHILIPPINES

VIVERE
AZURE
ANILAO, BATANGAS
www.vivereazure.com

A tour to experience coffee bean harvest.

ルソン島北部 コーヒー収穫体験の旅

ルソン島北部、バギオから北に広がるコルディエラ山岳地帯は、実はおいしいアラビカ・コーヒーの産地。

フィリピンのコーヒーは世界的にはほとんど知られていないが、その歴史は意外に古い。一説では、1740年代、メキシコからガレオン船でマニラを経由したフランシスコ会の修道士が持ち込んだコーヒー豆が、パタンガスのリバで栽培されたのが起源と言われている。一時はリバの土地の3分の2がコーヒー農園だったという。

コーヒーは大まかに3つの種類があるのだが、「パラコ」という名前でフィリピン国内で売られているコーヒーの多くは、このパタンガス産のリベリカ種と、その後入ってきたロブスタ種のコーヒー豆だ。リベリカ種のコーヒーは世界のコーヒーの流通の1%にも満たない希少種。しかし、アロマに乏しいため、世界のコーヒー市場ではあまり好まれていない。ロブスタ種はおもにインスタント・コーヒーの原料になる。

コルディエラ山岳地方で栽培されているのは、世界中のコーヒー愛好家が欲するアラビカ種。標高800-1000m以上の高地でしか生育せず、豊かなアロマと、酸、甘みなど複雑な味を楽しめる。日本のカフェで提供されているコーヒーや、店舗でレギュラー・コーヒーとして販売されているのは、このアラビカ種がほとんどだ。

コルディエラ山岳地方のアラビカ・コーヒーは、1800年代後半にスペイン人が金鉱山の調査の時に持ち込まれたものといわれている。スペイン人たちが通った集落を中心に脈々とコーヒー栽培は続けられ、先住民の暮らしの中でコーヒーは客人をもてなす特別の飲み物として受け入れられてきた。

そして、2000年代半ばからは、貧困層にある先住民たちに生計手段を与えるための「ホ

ープ」として、農業省(DA)や環境資源省(DENR)、通商産業省(DDT)などが一斉にアラビカ・コーヒーの苗木の支給や栽培指導を開始した。コーヒーの木は植えてから最初の収穫が始まるまでに3~5年ほどかかるのだが、そのアラビカ・コーヒーが近年収穫期を迎え、市場に出回りだした。

まだ、収穫後の皮むき、発酵、洗浄、乾燥などの複雑な加工工程が未成熟で品質は安定しないものの、一部の豆の品質は格段に向上し、マニラのスペシャルティ・コーヒーショップなどでも、コルディエラ産の美味しいコーヒーを飲めるようになった。

バギオ市に拠点を置く環境NGO「コーディエラ・グリーン・ネットワーク(CGN)」は、山岳地方の環境保全と先住民の暮らしの向上のために、2005年から先住民のコミュニティでのコーヒー事業を行ってきた。栽培農家から適正価格でコーヒー豆を買い取り、日本のフェアトレード市場への販売も始めている。コルディエラ地方のコーヒーのおいしさをフィリピン国内や海外の愛好家に伝え、またコーヒー栽培地での栽培農家の収穫や加工作業を知ってもらうため、年に数回の収穫&加工作業ツアーを開催している。

収穫は毎年11月ごろから始まり1月くらいまで。今期の収穫体験ツアーの日程は以下の通り。

●2017年12月2日(土)~3日(日)

●2018年1月4日(月)~5日(火)

●2018年1月27日(土)~28日(日)

1日目: コーヒー栽培農家と一緒に収穫と収穫後の加工作業

2日目: コーヒー専門家とともに乾燥したコーヒー生豆の選別・手焙煎・カップング



こんなに収穫できました!



訪問するコーヒー生産地: ベンゲット州カバンガン町、キブガン町、トゥブライ町のいずれか
参加費: 1日のみ1,600ペソ、2日2,800ペソ(交通費、昼食込み、おみやげコーヒー付き)
※シェア&ゲストハウス TALA での宿泊は含まれていません。

集合場所:
バギオ市シェア&ゲストハウス TALA
25 J. Felipe Street, Gibraltar, Baguio City
<https://www.tala-guesthouse.org/>
お問い合わせ/お申込み:
kapitako.cordi@gmail.com

熟した赤いコーヒー豆を必らず手で摘む
Pick up ripe red coffee beans by hand



摘んだコーヒー豆の皮を皮むき器で剥く
Peel the picked coffee cherries



フィリピンの思い出を

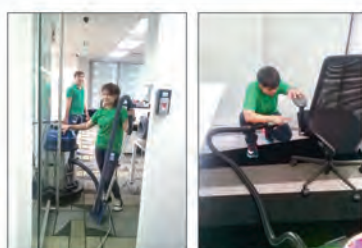
ベルビューリゾートで

秘境の地ボホールで夢の楽園探しを

Barangay Doljo, Panglao Island, Bohol, Philippines 6340
(632) 771 8181 • TheBellevueResort • BellevueResort
WWW.THEBELLEVUEBOHOL.COM

THE BELLEVUE HOTELS & RESORTS: MANILA • BOHOL • BAGUIO (2019)

オフィスやご自宅の掃除なら
お任せください!!
Office & Residential Cleaning!



最新鋭の掃除機で掃除します!

- Carpet Cleaning & Shampooing
- Vinyl Stripping & waxing
- Glass Cleaning
- Wood Parquet Cleaning & Waxing
- Upholstery/Partition Cleaning Shampooing
- Upholstery Cleaning & Shampooing
- Marble Treatment & Crystallization
- Wall & Ceiling Cleaning
- Air-con Cleaning



(T): (02) 727-0455; (02) 579-6196 (M): 0917-8717455, 0917-5949764 (E): greencoleanservice@gmail.com

体験レッスンできます! ラグーナから会社帰りに
英語レッスン!!



- 自宅や会社へ派遣レッスン!
- 週末合宿! (平日も可能) 10レッスン 6000ペソ~

安心の日本人対応

しっかりと研修された当校講師陣のレッスンを是非ご体験下さい!

Basic English Camp

Address: #53 Balagtas St., Chrysanthemum Village,
San Pedro City, Laguna, Philippines
URL: <http://english-bec.com> Email: bec@english-bec.com

代表: 伊藤 直樹

02-887-1863
0956-879-7597 (伊藤)

@arn5458x itonaokline



LINEでお友達に
問合せ下さい!

MNL48 (AKB48姉妹グループ)がいよいよ本格始動!

AKB 48 Sister Group MNL 48 is Finally Starting! MNL 48 Registration and Audition Tours at Various Places!
「MNL48 Registration and Audition Tour」各地を巡回開催中

すでにスタートしているWEBサイトのメンバーエントリーと投票に加え、10月14日よりイベント形式でのエントリー受付をスタート。最終的には1万5000名ほどのエントリーが見込まれるという。ABS-CBNとのパートナーシップによりスタートしたこのプロジェクトは「MNL48 Registration and Audition Tour」と題され、エントリー受付のほか、AKB48の楽曲によるダンスパフォーマンスやAKB48に関するクイズショーなどのステージイベント、そして特別仕様の車載型ミニスタジオでのパフォーマンス収録などが行われ、随時ABSが放送。

ツアーは12月3日にABSで行われるファイナルまで続き、2018年1月から放送予定の新番組に合わせ総選挙を実施。3月にはMNL48のメンバーが正式に決定され、レッスンを6月ごろCDや劇場デビューの見通しだ。

MNL48代表の黒澤修一さんは「15歳から20歳までの女性なら誰でもエントリーできて、Webサイトにアクセスすれば誰でも投票できる、公平なシステムのオーディションです。彼女たち自身が家族、友人、地域を巻き込んで夢を実現して欲しい。今からサプライズが続きますからご期待ください」と語る。

日本と違い圧倒的に若者や子供の数が多くフィリピン。経済成長は順調に推移しているがまだまだ格差が大きく、学校へも通えない子供たちも数多くいる。だからこそ、MNL48はそんな若者や子供たちにとって希望の道しるべと成り得るはずだ。オーディションでチャンスを得てアイドルの頂点を極める、そんなシンデレラストーリーがもう始まっている。

In addition to the member entry and voting on the website, the organizers started accepting entries for the official event last October 14. Eventually about 15,000 entries will be expected. Partnering with ABS-CBN, this project was entitled "MNL 48 Registration and Audition Tour". Acceptance of entries, dance performances of AKB 48 songs and quiz shows about AKB 48 is being held as well as performance recording in a special mini-studio bus. ABS-CBN will broadcast it anytime soon. The tour continues until the finals that will be held on December 3. A voting will be held with a new tv program. The broadcast is scheduled on January 2018. Members of MNL 48 will officially be chosen on March and the prospects of CD and public debut around June after members go through training.

Mr. Shuichi Kurosawa, MNL 48 Representative, said: "Any girl between the ages of



15 and 20 can join. Anyone who has internet and can access the website, can vote. It's a very fair system and a fair audition for everyone. Family members, friends, people around them, I want them all to be involved in fulfilling the dream of the girls. There will be a lot of surprises so watch out for it."

Unlike Japan, the Philippines has overwhelmingly many young people and children. Economic growth has been going well, but there are still a lot of work to be done. There are still children who can not go to school. That is why MNL 48 can be a sign of hope for such a young generation. Getting a chance at the audition and working hard to be an idol, such an inspiring Cinderella story has already begun.



姉と一緒に訪れエントリーを済ませたJan Aira Quintoさん(右)。独学で身に付けた日本語と英語でコメントしてくれた。Joining with her sister, Jan Aira Quinto (Right), just after their audition. She gave us a comment in English and in Japanese which she self studies.

AKB48のヒット曲に乗せて繰り上げられるダンスパフォーマンス
Dance performances on the beat of AKB 48 hit songs



ダンスパフォーマンスチームのメンバーがプラカードを掲げて会場や場外でMNL48をアピール
Members of the dance performance carry placards to promote MNL 48 at the venue and outside.



48グループのファンコミュニティFILWOTA48のみなさん。左端が代表のYOUKOさん
Members of 48 group fan community FILWOTA 48. Representative Mr. Youko at the extreme left.



車載されたミニスタジオで応募者が思い思いにパフォーマンスを収録
Applicants record powerful performances at the special mini-studio bus.

「フィリピンにはAKBのことをまだ知らない人がたくさんいて、中にはKPOPと勘違いしている人もいますけど、全然違います。子どもの頃からいつもJ-POPを聴いてドラマを見ていた私にとって、MNL48はみんなにJ-POPを紹介するためのいいチャンスです。私の夢を叶えるためにも頑張りたい。みんなの応援よろしくお願いします。」

A lot of Filipinos don't know about AKB48 so there are lots of doubt. They may mistakenly identify it as KPOP, which is completely different. Growing up listening to Japanese music and watching Japanese dramas, I think MNL48 is a good opportunity to introduce JPOP to everyone. I might be lacking but I'll work hard and do my best to spread Japanese idol culture.

西洋占星術師 11/1~11/30 シャクティー琴絵の 今月の星占い



★占星術・タロット・ヒーリング・風水★

(Makatiまたはオンライン)

<http://shakti-b.jp>

<予約> shaktibless@gmail.com



おひつじ座

[3月21日から4月20日]

人間関係では、複雑な思いを抱えそうな時期です。でもそこから得られる気付きは、今後の展開に必要なもののよう。前向きに。



しし座

[7月23日から8月22日]

時間の大切さを感じる時期。忙しくても、ストレス解消やリラックスタイムの確保を。自分のスペースを居心地よく整えると開運へ。



いて座

[11月23日から12月22日]

周囲のことを気かけると、こだわりや嫉妬心が湧き出やすい時期です。自分らしさや身内を大切に考えれば、癒やしが得られそう。



おうし座

[4月21日から5月21日]

多忙な中にも喜びあり。新しい場所には積極的に出向くことで、キーマンとなる人との出会いがありそう。社交性発揮して開運へ。



おとめ座

[8月23日から9月22日]

活動範囲を広げるにつれ、アイデアが溢れてくる時期。誰かと一緒に動くと、ツキもアップ。お金を使わず、情報を取入れて吉。



やぎ座

[12月23日から1月20日]

精力的に仕事を頑張ることができる時期。場合によっては今後の方向性を考える必要がありますが、逆に希望の進路へ進めるかも。



ふたご座

[5月22日から6月21日]

チベーションがアップ中です。すべき用事、気づいた事柄は前倒して片付けると収穫あり。食事やスポーツで健康運も上昇へ。



てんびん座

[9月23日から10月23日]

経済的な事柄に焦点が当たるとともに、モチベーションもアップする時期です。工夫を凝らし、小さな仕事を大切にすると金運アップ!



みずがめ座

[1月21日から2月19日]

チャレンジしていくことで、棚ぼた運も期待できる時期です。多少自信がなくても、リーダーシップを取って前進すると上昇運へ。



かに座

[6月22日から7月22日]

ときめくイベントや出会いがやってきそうな時期です。欲しているものをイメージしながら、身辺をいつもきれいにしておく吉。



さそり座

[10月24日から11月22日]

人気運が上昇してくる時期。楽しめる時間が増えるでしょう。のんびりもいいですが、打ち込める何かを極めれば体調には注意を。



うお座

[2月20日から3月20日]

集中力アップにつき、スキルアップが可能な時期です。習い事も吉。ただし、予算外のお金が出やすいので、管理はしっかりと。

ハロハロ・ノート

～とっておきのフィリピン～

第11回
Silvanasと
Sansrival

Silvanas

シルヴァナスとサンスリヴァル

シルヴァナス(またはシルヴァナ)というのは、カシューナッツを混ぜ込んだ小判型のメレンゲ・クッキーにバタークリームを挟み、冷凍してお菓子です。冷凍しておいたものを、少し解凍して食べると、生地はサクリ、クリームはしっとり、スイーツ好きには堪らないお味です。ネグロス島のドゥマゲッティの Sans Rival Cakes & Pastries という店が有名で、フィリピンの人たちはドゥマゲッティを訪れた際にはここで買って帰るのが定番となっています。他にもルソン島ヌエバ・エシハ州ムーニョス市の Eriel's のシルヴァナスもお勧めですが、どちらも残念ながら、メトロ・マニラには店舗がありません。

シルヴァナスがいつどのように今のようになったのか詳しいことはわかりませんが、同じようにカシューメレンゲにバタークリームを挟んだケーキ、サンスリヴァル(Sansrival)を

より手軽に食べられるように小判型にしたものがシルヴァナスです。サンスリヴァルとはフランス語で「ライバルがいない」という意味。つまり他にライバルが無いほどおいしいものが、このサンスリヴァルというわけです。

フィリピンのお菓子はスペインの影響を強く受けていますが、このサンスリヴァルはフランスのお菓子ダコワーズ(ダックワーズ)が原型のようです。「ダコワーズ」とはナッツを混ぜ込んだメレンゲのこと。ダコワーズではアーモンドやヘーゼルナッツを生地に混ぜ込むのに対し、フィリピンでは比較的廉価で入手できるカシューナッツを混ぜ込んでいることが特徴です。シルヴァナスの外側にはビスケットを細かくしたものがまぶしてあり、サンスリヴァルは周りに砕いたカシューナッツがまぶしてあるため、シルヴァナスはサクツとした食感、サンスリヴァルの方が噛みごたえのある食感です。



メレンゲを焼成してクリームを挟んだケーキは他にもありますが、メレンゲだけでさっくりと焼き上げるには4-5時間かけて焼き上げる必要があり、時間も手間もかかります。ナッツを混ぜる

ことでその時間が短縮され、サクツとおいしく仕上がるという効果もあるようです。

シルヴァナスを本場ネグロス島ドゥマゲッティで買うなら

Sans Rival Cakes & Pastries

San Jose St, Dumaguete, 6200 Negros Oriental
☎ 035-225-4440

ヌエバ・エシハ州ムーニョスのお店

Eriel's Cakes and Pastries

Isla Street, Poblacion East, Science City of Muñoz, 3119 Nueva Ecija ☎ 044-456-0427

マニラでシルヴァナスが買える店

House of Silvanas

シルヴァナスの本場ドゥマゲッティ出身のオーナーによるチェーン店。マニラには下記以外にも支店あり。

Glorietta 4, 3rd Floor Food Choices, Makati City
☎ 02-729-0382

18 Ephesus St. Multinational Village,

Parañaque City ☎ 02-823-4160

ちょっと変わったシルヴァナスなら

Brownies Unlimited

シルヴァナスなのにボール状のメレンゲの間にクリームを挟み、ケーキスポンジを粉状にしたものでコーティングした、ちょっと意外なお菓子。ウベ(ペニヤマイモ) ケーキ、シルヴァナス、チョコの3種類がある。店舗は SM マカティや SM メガモールなど SM 系のモールにキヨスクがある。

サンスリヴァルなら

Sugarhouse

チョコレート味のサンスリヴァル "Marjolaine"、アーモンド・サンスリヴァル、コーヒー・サンスリヴァルがある。

Dela Rosa Car Park, Makati ☎ 02-893-8341
2/F, Glorietta 3, Makati ☎ 02-840-1074

Rockwell Branch ☎ 02-898-1321

Conti's

アーモンド・チョコ・サンスリヴァルと普通のサンスリヴァルがある。じっくり焼いたメレンゲをベースにチョコクリームをサンド、マンゴーを乗せたマンゴー・プラボーやその他のスイーツも定評がある。店舗は Greenbelt 2, Serendra, Alabang Town Center など。(悦)

Sansrival



f Philippine Retirement Authority

優れた医療サービス

温かくて親しみやすい付き添い人

手頃な価格のヘルスケア

世界レベルの施設・設備

SRR Visa
Special Resident Retiree's Visa

私たちはあなたを大切にお世話します

フィリピンで、あなたが最高のリタイアメント生活をお送りいただけることをお約束します。ウェブサイト pra.gov.ph またはお電話 (+632)848-1412 にてご確認ください。



— EXPERIENCE RETIREMENT IN THE —
PHILIPPINES
— フィリピンでリタイア生活を体験しよう —

Minami
Cafe & Restaurant
Tel: (02)247-0788 Cel: 0917-4698966
G/F Pan Pacific Hotel Adriatico Square cor. Gen. Malvar Adriatico, St. Malate, Manila

お客様の心もお腹も満たします。

萬里 BANRI NOODLE HOUSE
sushi bar and japanese restaurant

地元のの人に絶大な人気を誇る
老舗の日本食レストラン。たくさんの方がいます。新鮮なネタを厳選したお寿司や、丼物、種類など、和食から中華まで品揃え豊富で常連の舌も飽きさせません。日替わりランチメニューも豊富で常時10種類ほどあります。毎日少しずつ入れ替わるランチを楽しむのもいいですね。

ラブラブお店 Tel. (032)341-3720
Hiway Pusok, Lapu-Lapu City
月・土: 11:00am - 2:00pm / 5:30pm - 10:00pm
日: 11:00am - 10:00pm

パニラッドお店 Tel. (032)234-0788
Crossroads Mall, Banilad, Cebu City

深夜にしっかりとしたものを食べたい時に有り難い店

ラーメンもおすすりめ!

T7 Japanese Bar & Restaurant

ティー セブン

和風ハンバーグ、ふわふわ卵のオムライス... つまみは本場仕込みの串揚げが人気。朝6時まで営業! 夜の遅い時間でも日本食のごはん・おつまみをお召し上がりいただけます。23時より入口近くのお席はファミリーカラオケが利用できるようになっていますが、奥のお席・個室は通常営業しております。

夜6時~朝6時まで営業!

2F Ginbo Bldg, 824 Arnaiz Ave (Pasay Road), Makati
Tel. 893-7425

Ermita & Malate Map

エルミタ & マラテ

Philippine General Hospital
フィリピンセネラル
ホスピタル

ロビンソンズ
Robinson's Place Manila
マラテ・エルミタ地区最大のショッピングセンター。
ショッピング、食事、娯楽など様々な目的で週
日多くの人々で賑わう。館内は清潔で快適な温度管
理がなされているので、新着で洋服を買い替えるた
り、ダウングラスに立ち寄りみるのもよいかも。

TONG YANG

Yabu
一風堂
焼肉・焼魚
ラーメン屋
PABLO
CoCo
Cafe Breeze
Yasu
Tong Yang

ロビンソンズ
Robinson's Place Manila
サンマルク・カフェ
UCC Clockwork
Gumbo
Sai
Jamba Juice
Rappies
Pepper Lunch
九十九ーめん



マニラ湾
Manila Bay
世界三大夕陽とされるサンセットがつかと
有名なマニラ湾。ロハスブルーワード沿
いのベイ・ウォークの散策やサンセット
が楽しめるディナークルーズがおすすめ。



LB Chan
massage

ご自宅またはホテルまで出張
サービスいたします。
24時間 / 年中無休
(日曜 / 祭日も営業)

有資格セラピスト
安心・安全なマッサージ
サービス

PROMO
300ペソ(1時間)
(マカティのみ)

マカティ市以外のホテルは、
最低2時間より
場所により料金が加算されます。

サービス:
スウェディッシュマッサージ P300
指圧マッサージ P300
コンビネーションマッサージ P400
ディープティッシュマッサージ P300
ツインマッサージ P600
タイマッサージ P450
フットリフレックスマッサージ P300
キッズマッサージ P200 (30分)
出張前マッサージ P300
ボディ・スクラブ P600
ベントサ・マッサージ P600
マニキュア・ペディキュア P400
フット・スパ P400

サービス / 営業場所
マカティ、バサイ、タギッグ、
マンドレーヨン、
マラテ、オルティガス、
パシッグ、メトロマニラ
P300ギフト券
販売中

お問合せご要約はお気軽にご連絡してください:
GLOBE (0917) 62 12442 (02) 225-77-59
GLOBE (0927) 90 88515 (02) 225-27-52
SUN (0925) 61 06293 f フェースブックで「いいね!」をクリックして下さい
<https://www.facebook.com/lbchanmassage>

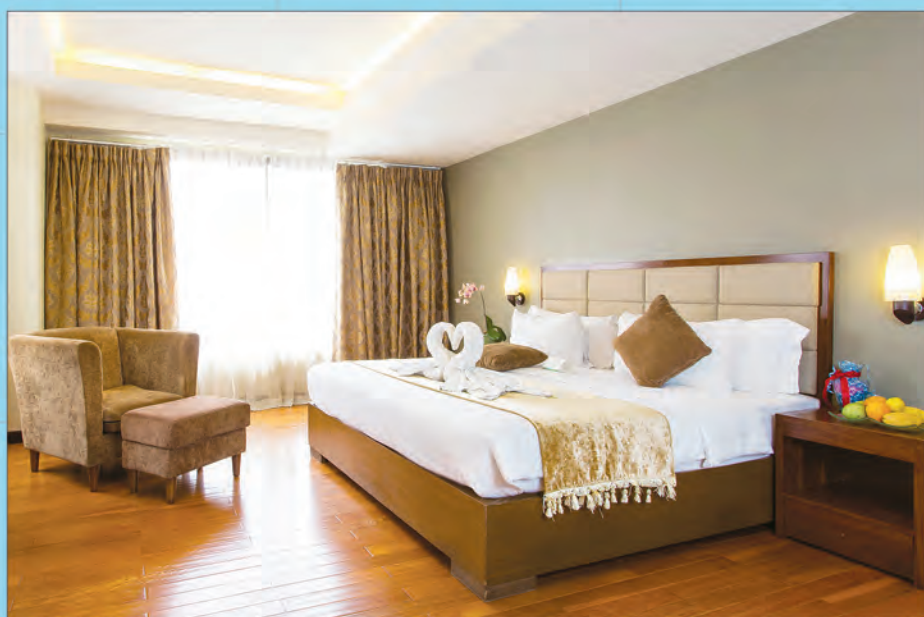
www.LBChanMassage.com



気分はピクニック?笑顔が溢れる万聖節を初体験。

先月知人が亡くなったためお墓参りに行ってきた。場所はルソン島中部。知らず知らずのうちに万聖節のお墓参りを初体験することになった。公営ではなく民間の墓地だったが、とにかく多くの人で賑わっていた。墓参りで賑わうという表現もいかかとは思いますが、墓台が並ぶジョリビーやシェーキーズなどの出店まであればやはり間違いではない。買い求めた食料を各々の家族が眠る墓の上で食べる。そう、上で…。土葬の墓地なので当然墓の下には棺が眠っている。その上にシートを敷いたりいすを置いたりしてみんな楽しそうに食事をしている。生憎の雨ではあったがその様子は陽気だ。もちろん日本の墓参りも似たようなものだが、思わず連想したのは「お花見」だった。日本人は羽目を外してやっとならぬ陽気に追いつける。抱える問題は多くても墓前に寄り添う笑顔が続く限りこの国は安泰だ。





プレミアムな貴方に贈る極上のひとときを…

ARMADA
HOTEL MANILA

御予約は下記まで:

+63 2 526 0 888 / +63 2 559 9890

reservation@armadamanila.com

f ArmadaHotelManila

Instagram ArmadaHotelMNL



鍋焼きうどん Nabeyaki Udon

For Reservation Call: +63 (2) 524 5761
1190 J. Bocobo St. Ermita, Manila, Philippines





Hatsu Hana-Tei
JAPANESE RESTAURANT
はつはな亭

2168 Don Chino Rocas Ave., Makati City
Tel. Nos.: 759-6388 / 759-6270-81
Fax No.: 759-3814
www.hatsuhanatei.com

営業時間
月-日: 11:30am - 2:00pm
月-金: 6:00pm - 10:30pm
土-日: 5:00pm - 10:00pm

HERALD SUITES

ヘラルドスイートはマカティ・シネマ・スクエアの前にあります。
日本人の方々にご満足いただけるよう完備されたホテルです。
はつはな亭レストラン、喫茶室、禁煙ラウンジもご利用いただけます。
*朝食付です(日本食、アメリカン、フィリピン)。
皆様のご予約をお待ちしております。

Tel. 759-6270 to 81 | Address: 2168 Pasong Tamo St., Makati City
E-mail: reserve@heraldsuites.com | Website: www.heraldsuites.com

New Hatchin
Japanese Grocery

Pâtisserie BÉBÉ ROUGE

—生鮮食品が自慢の
日本食材店!—

MAKATI店	MABINI店	CARTIMAR店
Tel: 897-7207/478-4038	Tel: 400-9478	Tel: 833-8905・834-1384
836-7276	Fax: 400-9478	Fax: 834-1384
Fax: 890-7209	営業時間:	営業時間:
携帯: 0917-560-7298 Globe	月~日 10am~9pm	月~土 7am~5pm
0918-965-2178 Smart		日 7am~2pm
0922-899-7280 Sun	Eメール: sales@newhatchin.com	

てっぺん 정상
日本・韓国総合食品
日本食材・韓国食材・品揃え豊富

気さくな日本人が
経営するお店です!

電話 553-4673
携帯 0917-5146814
Eメール jap.kor.grocery@gmail.com

Unit G, Ground Floor, Marvin Plaza Bldg., 2153 Don Chino Rocas Ave. cor. Rufino, Makati

OBEYA
JAPANESE FOOD MART

神戸屋 日本食材

豊富な品揃えで、お客様の健康的な食生活をサポートいたします。

営業時間: 10:00 ~ 22:00 (月曜日~日曜日)

Tel. 807-1107 GF Juno cor. Makati Ave., Bel Air, Makati City · Email: kobeyafoodmart@yahoo.com





Manila Bay Area CCP/MOA Map

マニラ湾沿い（比文化センター／モール・オブ・アジア）

見ながら歩ける
楽しい Navi Manila マップ



ダンパ・シーサイド Dampa Sea Side

新鮮な魚介類を味わえる市場とレストランの複合施設。中央の市場で新鮮な魚介を買い出し、飲食店レストランの中から好みの店を選び調理を依頼。調理方法はローカルの定まりが特徴のシニガンや揚げ物、バター焼きなどなんでもOK。日本料理も可也。

マニラ・ベイ・クルーズ Manila Bay Cruise

マニラ湾クルーズの乗船場所。世界遺産を巡りながら、ディナーを頂ながらのサンセットクルーズ。海から見るMOAの眺めも新鮮。

SM Mall of Asia (MOA)

Asian Eye Institute
Skin Care Solutions
ユニクロ
Tokyo Cafe
Yabu
Boriboru
Yakitori
Wakami
Ippudo
Dochinburi
Masala
山崎火一あん
和食屋
Sakae Sushi
May Lin
Nadal Pujosba
Mann Han
Tossed
Yel Panda

モールオブアジア Mall of Asia

国内最大級、世界有数の規模を誇るショッピングモール。バヤの海岸エリアのランドマークでもあり、交通拠点にもなっている。西側の海岸線はサンセットの鑑賞スポットとしても人気で、遊歩道に沿って軒を連ねるテラスレストランも目立っており、共に連日多くの人々が訪れている。





フィリピンでのけん玉普及めざす

フィリピンでけん玉を普及したいと奮闘している人がいる。東京在住の米国人ジョン・ゲロンさんだ。ゲロンさんは、「日本の武士道に興味があった。20年ほど前から日本に住み始めた」と言う。日本ではコンピューター関係の仕事や貿易会社をやりながら、けん玉に励む。

けん玉との出会いは5年ほど前。ビデオを見て「けん玉に武士道に通じるものを感じて」、けん玉の虜に。映像投稿サイト、YouTubeにアップロードされたけん玉の実演を見ながら自己研鑽を重ねた。日本けん玉協会にも入会し、外国人では唯一、昇級認定資格を有するまでに腕を上げた。

そのゲロンさんは、なぜフィリピンでのけん玉普及を目指しているのだろうか。

「パートナーがフィリピン人だった関係で、首都圏ケソン市にラーメン店『御縁』を開くことになった。そこを拠点にけん玉普及を図ろうと思い立った」のだという。

年に何回かはフィリピンを訪問し、3年ほど前から昇級認定試験を実施。弟子たちを育て、指導

者になってもらい、けん玉教室も開く。生徒数は40〜50人という。

ゲロンさんにとってけん玉をやることは「愛煙家がタバコを一口吸うのと同じようなもの」と言う。「私はタバコは吸わないけれど、ストレス解消にはこれが一番」とも。

実際にけん玉が役に立ったことも。

「右手の手術を受けたことがあってそのリハビリにけん玉を活用した。また右手を使えない間は左手でけん玉をやったんだけど、そのおかげで左手が器用になった。今では両手でけん玉ができる」とのこと。

その効用をフィリピン人にも伝えたいのだと熱弁を振るゲロンさん。とくに小中学生にけん玉のよさを知ってほしいというのがゲロンさんの願いだ。

「けん玉をやることで集中力が身につくし、悪い遊びに走る恐れも少なくなる。また一人でテレビゲームに熱中するよりも、仲間と一緒にけん玉をやって教えあうことで会話も弾むという効果が見



込める」からだ。

「外国人が日本の文化を教えるというのは奇妙な感じがするかもしれないけれど、英語が通じるフィリピンだからこそ、私の出番が多いにある」と語るゲロンさん。

ゲロンさんは、いっしょにけん玉をやる仲間やけん玉普及を支援してくれる人を募集中だ。(W)

◆御縁けん玉ウェブサイト

<http://goenkendama.com/>



けん玉の普及を目指すジョン・ゲロンさん



日本食レストラン経営者様、必見!

マック・エイシア食品卸売会社

Total Japanese Cooking Solution

弊社はケソン市に事務所を構える食品卸売会社です。フィリピン国内ではビサヤ、ミンダナオ両地方までの配送を受け付けています。調味料各種はケースでの販売はもちろん、全て業務用サイズまで取り揃えています。醤油、サラダ油、薄力粉などの基本的な調味料に加え、生姜焼きソース、ラーメンスープ、梅ペーストなど日本食レストランには欠かせない商品の在庫が揃っています。長年レストラン経営に携わってきたオーナーだからこそ実現する、細やかなニーズへの対応が強みです。



Mc ASIA Foodtrade Corporation No.16 Dagot St., Barangay Manresa, Quezon City TEL: (02)413-8893/990-5141 FAX: (02)355-9285 営業時間: 8時〜18時 休日: 日曜 E-mail: mca.mcasia@yahoo.com, mcasiafoodtrade@yahoo.com.ph

フィリピンとアジアの今に迫る渾身の記事を満載していよいよ創刊!

アジア専門誌“REAL ASIA(アジアの真相)”

昨年に発行されて話題となった“アジアの真相”がアジア専門の季刊誌“REAL ASIA(アジアの真相)”として本格始動。様々な角度の取材から浮かび上がるフィリピンドゥテルテ政権1年の光と影、開戦前夜のような緊張感が漂う北朝鮮、南北対話に意欲を示す韓国文在寅政権、さらにインドネシアや中国、チベット、ブルネイ、そして日本。まさにアジアを駆け巡って集められた情報が熱い記事となって掲載されている。一読してみたいと思った人は下記の取扱店へどうぞ。

フィリピンとアジアの真相

ドゥテルテ政権

1年の光と影

危険される大統領の健康状態

ドゥテルテの故郷ダバオを往く

ドゥテルテ政権
1年の光と影

本島半島は開戦前夜なのか

核とミサイルを弄ぶ金正恩政権

なお謎残る金正男殺害事件

韓国文在寅政権をチェックする

日本海沿岸は

超レア「北グズ」の宝庫だった

REAL ASIA

アジアの真相

大好評発売中!

マニラ新聞社 Room 113 Tower Ground 4/F, Makati Cinema Square Pasong Tamo Makati City, M.M

日本食材店 ヤマザキ 2277 Fernando St.Makati 1223 M.M

日本食材店 New Hatchin 7602 Sacred Heart St.Corner Metropolitan Avenue San Antonio Village Makati M.M.

日本食材店 Fuji Mart 1747 Mabini St.Malate M.M

ねもとレストラン 321 San Gil Puyat Ave,Pasay City M.M

REAL ASIA マニラ支局 3011 Birch Tower 1622 Jorge Bocobo St.Malate M.M Tel 02-244-7190

Networld Hotel SPA AND CASINO



ネットワールドホテルの2泊目が
になります

**33%
割引**



A member of: Jipang Group of Companies
World Class Japanese Service within Your Reach!

JIPANG BLDG., ROXAS BOULEVARD cor. SEN. GIL PUYAT AVE. PASAY CITY, PHILIPPINES 1302

TelNo: (632) 536-7777 | Fax: (632) 536-5835

www.jipang-group.com | Email: sales@networldhotel-manila.com



このクーポンを渡してネットワールドホテル
の2泊目が**33%割引**になります

詳しくは www.jipang-group.com/networld-hotel をご参照下さい。



遊びきれない ウォーターパーク パラダイス



Jpark Island
Resort & Waterpark . Cebu



@jparkresort

www.jparkislandresort.com

M.L. Quezon Highway, Brgy. Maribago, Lapu-Lapu City, Cebu 6015 Philippines

I T (6332) 494-5000 I F (6332) 494-5100



Profood International Corp.

AN ISO 9001: 2008, BRC, HACCP, KOSHER & HALAL CERTIFIED COMPANY

Sweet Memories of
Cebu!



The Philippines' Famous Dried Mangoes

何といっても忘れちゃならないドライマンゴー。その工場がひしめくセブはさすが本場。お土産の一品に忘れずに。



Dried Fruit Balls
Only From The Philippines
チュウタイプのマンゴーキャンディー。



No Artificial Flavors and Colors Added
ジュース、アイスクリーム、お菓子作りに大活躍のピューレ。あなただけのレシピでお楽しみください。



Naturally Refreshing Fruit Juices

南国育ちのトロピカルフルーツのジュースとネクター。あなたのお好みのフルーツはどれ?



Dried Mango Coated with Premium Chocolate

ドライマンゴーの甘さとビターチョコレート
の絶妙なコンビネーション。お茶のお供に。

Profood International Corp.

Highway Maguikay, Mandaue City, Metro Cebu, Philippines

Tel. No.: (63)(32) 346-1228 Fax: (63)(32) 346-7737

Email: sales@profoodcorp.com

www.profoodcorp.com