

LET BYE GONES, BE BYE GONES  
AT BONENKAI

December  
2021  
Vol.84

今年の暮れに行きたい店





Have an amazing holidays with Shrimp cocktail paired with Wasa crispbread.



Like and follow us on



Celebrate the Holidays without the Guilt  
WITH BARILLA'S HEALTHY PASTA AND SAUCES



ITALY'S N°1 PASTA







Where I'd like to be

## 決して変わらないものがあります。

ヘラルドスイーツには、これまで、そして、これからも変わらないものがあります。それは、お客様へのよりよいサービスを心がけることと、心からのおもてなし。皆様にご満足いただけることが私たちにとっての喜びです。

SEE 5 REASONS WHY YOU  
WILL CHOOSE TO STAY WITH US!  
SCAN THE QR CODE BELOW



WWW.HERALDSUITES.COM



Hatsu Hana-Tei  
JAPANESE RESTAURANT  
はつはな亭



SCAN FOR ONLINE MENU

TRUNKLINE: 02 7759 6270 LOC. 2124  
GLOBE/VIBER: 0917 316 9250  
SMART: 0939 938 3718

WWW.HATSUHANATEI.COM

WE ACCEPT DINE IN, TAKE OUT AND DELIVERY ORDERS!





## 4 今年の暮れに行きたい店

- 14 ホーム&オフィスパーティーに！  
『ナビマニラ』おすすめ  
持ち帰り&デリバリーフード
- 16 フェイシャルソープ人気No.1「スネイルホワイト」  
インタビュー&「SNAILWHITE ホイップソープ」プレゼント
- 21 クリスマス・スペシャルレポート  
至福のごちそう  
レチョン・バボイ 
- 18 摩訶ふいりびん ビアスを求めて三千里
- 19 フィリピン・ワールド 第58回 お金の話 Pera
- 24 #まにら散歩 新食感&美肌効果の「ピリナッツ」
- 26 北の町バギオから バギオの個性が光るギフト
- 28 セブ通信 鮮魚なら地元市場におまかせ
- 30 ナビマニチャンネル 12月の動画ラインナップ
- 32 Staff Diary @928

ナビマニラ配布場所リスト



◎「ナビマニラ」「日刊まにら新聞」への  
広告掲載、店舗・会社での「ナビマニラ」  
配布設置について

(02) 8551-8238 / 8807-8918  
ads@manilashimbun.com (日本語)

◎記事について

(02) 8551-8238  
contact@navimanilaph.com (日本語)

ナビマニラウェブサイト  
www.navimanilaph.com



ナビマニチャンネル



日刊まにら新聞ウェブサイト  
www.manila-shimbun.com



2021年12月5日発行

日刊まにら新聞 The Daily Manila Shimbun



2F, 928 Arnaiz Avenue, Makati City

●本誌記事の無断転載を禁じます。●本誌掲載の内容は取材時点のものであり、予告なく変更されている場合があります。●本誌掲載内容による損害、トラブル等については当社は責任を負いません。

## 生徒募集

### まにら新聞監修

### 日本語Eラーニング 国語・作文教室

## お子様の国語力をしっかりサポート

日本の学校教科書を用いたオンライン授業を小中学生に提供しています。正しく「話せる・書ける」をしっかりサポート。受験や進路対策もお手伝いします。詳しくはホームページをご覧ください。(海外からも受講可能) [www.manila-shimbun.com/info/school.html](http://www.manila-shimbun.com/info/school.html)

#### ▽クラスと授業時間

授業コマ数:1コマ50分、国語:週3コマ 作文:週2コマ 月4回まで

|    | クラス名称  | クラスレベル      | 授 業 時 間             |
|----|--------|-------------|---------------------|
| 国語 | J2     | 中学上級レベル     | 毎週土曜日9:30am~12:30pm |
|    | J1     | 中学初級レベル     |                     |
|    | E3     | 小学上級レベル     |                     |
|    | E2     | 小学中級レベル     |                     |
|    | E1     | 小学初級レベル     |                     |
|    | B (入門) | 日本語初心者      |                     |
| 作文 | 作文     | 日本の中高大学受験向け | お問い合わせください。         |

#### 【授業料】

入学金：  
3,000ペソ (6,600円)  
※教材代含む  
月 謝：  
(1) 国語教室：  
6,000ペソ/月 (13,200円)  
(2) 作文教室：  
8,000ペソ/月 (17,600円)  
※きょうだいで受講の場合  
月謝は各2割引となります。



問い合わせ・連絡先 日刊まにら新聞編集部

浅井敢次郎 asai@manilashimbun.com

または  @manilashimbunkokugoschool



## 高校クラス開設予定

高校生のお子様を持つ保護者様、  
お問い合わせください。





日刊まにら新聞  
The Daily MANILA  
SHIMBUN  
SINCE 1992

Stepping Up @ 30

# 『日刊まにら新聞』 完全デジタル化。

1992年5月の創刊以来、皆様にご愛読いただいております『日刊まにら新聞』は、2022年1月より完全デジタル化し、総合オンラインメディアとして生まれ変わります。「まにら新聞ウェブ」のいっそうの充実を図り、フィリピンでのビジネス、暮らしに役立つ情報をお届けいたします。創刊30年を迎える2022年、進化する『日刊まにら新聞』にご期待ください。



[www.manila-shimbun.com](http://www.manila-shimbun.com)

お問い合わせ

Call: +632.8807.8918 | +632.8551.8238

SMS: 0917-639-6983 | 0917-5949764



The Daily Manila Shimbun  
2/F, SDivision Bldg., 928 A. Arnaiz Ave.,  
Makati City, 1223 Philippines





# 今年の暮れに 行きたい店

LET BYE GONES, BE BYE GONES  
AT BONENKAI



## 20周年を迎える本格和食 日本の年末に思いを馳せて

**AUTHENTIC JAPANESE TASTE RECALLS  
THE MOOD OF JAPAN'S FESTIVE SEASON**

店を訪れると、そこには凛（りん）とした日本のたたずまいがあり、同時に異国にいる日本人を懐かしくさせる和やかな雰囲気を迎えてくれる。

2002年8月の創業以来、在留邦人や出張で訪れる日本人に本格和食を提供し、地元フィリピン人に日本料理のすばらしさを伝えてきた、はつはな亭。近藤公一料理長は日本の季節感を料理に取り入れ、旬の食材を美味なる料理へと昇華させてきた。品数豊富なメニューには、定番の和食にとどまらず、日本各地の郷土料理もある。

店内にはテーブル席、寿司カウンター、畳のあ

る個室を備え、1人でのランチや少人数での食事、グループでの会食など、さまざまな場面で使えるのも老舗ならではの細やかな心配り。

この年末に登場する忘年会セットで本格和食を堪能し、大みそかには年越しそばをいただいて、日本の年の暮れに思いを馳せてみたい。

「はつはな」とは、春に一番に咲く花のこと。新鮮で活気にあふれ、新しい年を待ち望む喜びの象徴。

来年20周年を迎えるはつはな亭は、コロナ禍を越えて、明るい年を見据えている。



12月は会社や仲間うちで忘年会の話が出てくる時期。フィリピンにいるからこそ、季節感のある行事は大切にしたい。そして今年こそは、これまでのコロナ禍の苦労を忘却して、安全・安心な来年を迎えるべく忘年会を楽しみたいもの。年の暮れに行きたいマニラの和・洋・中の名店、人気店5軒を紹介。

*Bonenkai* is the end of year party, literally means 'forget the year party' in Japanese. The pandemic has deprived the Japanese of this seasonal celebration. Navi Manila wishes *Bonenkai* revive as the pandemic is alleviated this December, recommending five restaurants with good food and drinks, service, and ambiance.



日本料理 Japanese Cuisine

## はつはな亭 Hatsu Hana Tei

2/F Herald Suites, 2168 Don Chino Roces Ave., Makati City  
Tel : 0917- 316- 9250

Operating Hours :  
Monday to Sunday  
10:30am – 2pm /  
5pm – 9pm



Entering Hatsu Hana Tei, you will feel the dignified Japanese ambience and casual warmth. Hatsu Hana Tei has been well-received by locals as well as Japanese as the Executive Chef Koichi Kondo has created a wide variety of menus including Japan's regional specialties with the freshest local seafood and produce.

Hatsu Hana Tei offers a seating choice in the main dining area, the sushi bar, or the private tatami rooms for your favorite dining styles. Enjoy this festive season in a

Japanese way, having a *Bonenkai*, the end of the year party and eating Toshikoshi Soba, a buckwheat noodles eating on the New Year's Eve, which symbolizes the crossing over from one year to the next year.

Hatsu Hana means first spring flower and embodies the freshness and vibrancy of a happy season of joy and renewal. Hatsu Hana Tei looks forward to the bright upcoming years after the pandemic, marking its 20th anniversary in 2022.

Photo courtesy of Hatsu Hana Tei



# スパニッシュの名店で知る 由緒正しき美味の数々

TASTE AUTHENTIC SPANISH CUISINE FROM  
THE HOME OF TRADITIONAL SPANISH COOKING



スペイン料理 Spanish Cuisine

アルバ

Alba Restaurante Español

38 Polaris St., Makati City

Tel : 0917-315-3457

Operating Hours :

9am - 11pm

December 24 & 31 :

9am - 8pm

Closed on December 25



「私はアルバのＣＯＯです」。パウロさん（写真左から３人目）に役職を聞いたところ、こんな答えが返ってきた。チーフ・オペレーティング・オフィサーのことと思っていたら、「チャイルド・オブ・オーナーです」

1952年創業のアルバは、パウロさんの父でスペイン・アビラ出身のドン・アナスタシオ・Ｂ・デ・アルバ氏が開業した。地元フィリピン人、在留邦人や観光客にもファンが多いマニラきっての



Paulo de Alba (the third from the left in the photo), Learning & Development Manager and one of the sons of Alba Restaurante Español founder Don Anastacio B. de Alba, who was originally from Avila, Spain, and brother of Miguel de Alba, President/General Manager, shares his thoughts for this Christmas Season.

'It is definitely exciting to celebrate Christmas in the Philippines, the Spanish Way. Since 1952, Señor Alba has influenced Spanish Cuisine in the Philippines and many Filipinos have celebrated Christmas through the years with Alba. We are very privileged to be part of their Christmas tradition every year. Some of the popular dishes, aside from our Paellas, Callos a la Madrileña and Lengua Sevillana, of course are Roasted Cochinitillo, Pollo Relleno (Roasted Stuffed Chicken), Chicken Galantina, and Roasted

Leg of Lamb. You may also celebrate the season with our Spanish Tapas and Home-made Deli, best paired with our Sangria.' The founder Señor Alba, has been awarded by the Spanish Royal Family for promoting Spanish Cuisine in the Philippines and for being a renowned Spanish restaurant in Manila, and whose restaurants are extremely popular among Japanese expats and tourists.

'During this pandemic, we had a difficult time, just like anyone else in the world, as a company and as a family. We decided to keep all our employees and not to lay off anyone. We are blessed to have loyal employees who have stayed with us during these challenging times. We are also grateful to our loyal customers who have adjusted with us, following government protocols. As soon as the situation permits, we would like to resume our Spanish Buffet Service.'



スペイン料理店となった。アルバ氏はスペインの食文化を広めた功績により、スペイン王室から勲章を受けている。

ご存知の通り、フィリピンにはスペインの影響を受けた食べ物も多い。ルーツをたどってスペインスタイルで楽しむのも、フィリピンにいる時ならではのクリスマスの過ごし方だ。

「12月はスペインのクリスマスに欠かせない料理、スタッフド・ローストチキン、乳飲み子豚

ロースト、子羊もも肉のローストがおすすめ。当店名物のパエリアと一緒にどうぞ」とパウロさん。

「コロナ禍で営業できず大変でしたが、スタッフは1人も解雇しませんでした。店を信じてついてきてくれたスタッフたちに感謝しています。状況がよくなれば、またスパニッシュ・ビュッフェも再開したいですね」

この12月、アルバでまずはタパスをおつまみに、サングリアで乾杯といきたい。



# 日本の冬の味覚も楽しめる 美酒と美食が織りなす名店

TANTALIZING JAPANESE WINTER DELICACIES AND  
SAKE AWAITS YOU

日本料理 Japanese Cuisine

つむら  
Tsumura

2/F 88 Corporate Center, Sedenor cor.  
Valero St., Salcedo Village, Makati City  
Tel: 02-8887-4848  
Operating Hours :  
11:30am – 2pm / 5:30pm – 10:30pm  
Sunday Closed





「当店を接待にご利用いただいた商談は、100%成功してほしいと思っています」

利き酒師でワインソムリエでもある佐藤光徳マネジャーは、お客様がきっと喜ぶであろう酒と食事を準備し、当日の宴席では日本酒の紹介で盛り上げる。スタッフには、「店にいらしたお客様からお代をいただき、『ごちそうさま』『ありがとう』『おいしかったよ』とお言葉までいただける。やりがいのある仕事なのだから、心を込めてサービスをしよう」と常に言い聞かせているという。つむらがマニラ在住の駐在員から信頼され、親しまれるのもうなずける。

寿司、海鮮料理の名店として知られるつむら。12月はいよいよ日本の冬の味覚の出番だ。

「事前にお知らせいただければ、活きズワイガニ、活きミル貝、のどぐろ（アカムツ）もご用意します。海鮮のほか、和牛炭火焼きなどもお楽しみください」

実はメニュー表には載っていない「裏メニュー」もたくさんあるのだそう。

「お客様のご要望に応えるためには、多くの『引き出し』を持つことが大切。そのため、メニュー表には載りきらないメニューの開発にも力を入れています」

テーブル間がゆったりとある店内は、コロナの感染対策にも気を緩めない同店の意思の表れ。どこまでも顧客への心配りが感じられる店なのである。

Tsumura is a renowned Japanese restaurant specializing in sushi. It's popular among Japanese expatriates for business and private dining.

The winter season starts in Japan in December, when seafood becomes tastier.

'Live snow crabs, live geoduck clams, black-throat sea perch (rosy seabass) etc. will be available with a pre-order. Apart from seafood, enjoy charcoal grilled wagyu beef, too', says Mr. Sato, a manager, sake master and wine sommelier.

At Tsumura, there is a wide variety of authentic Washoku, Japanese food on the menu, however the fact is that there are additional off-menu items upon diners' request.

Photo : Sean Aleta



# 美食家をうならせてきた ミシュラン星付き福建料理

MICHELIN-STARRED FUJIAN CUISINE  
ATTRACTS DISCERNING GOURMANDS

フィリピンの人口のうち中華系フィリピン人は約120万人とされ、80%は中国南東部の福建省にルーツを持つ。プーティエンはマニラでは珍しい福建料理の店で、店名は福建省の沿岸都市にちなむ。中国八大料理の一つである福建料理は、海鮮

をふんだんに使い、食材本来の味を生かした親しみやすい味付けが特長。12種類の食材の滋味が乳白色のスープに溶け込んだ麺料理ローミーをはじめ、ピアンロウ（ワンタン）スープ、クリスピーオイスターなど伝統的な福建料理が楽しめる。



中国料理 Chinese Cuisine

プーティエン  
PUTIEN Philippines

5/F, The Podium, 18 ADB Ave., Ortigas  
Center, Mandaluyong City  
Tel: 0918-919-3888  
Operating Hours :  
Mon. - Fri. : 11am - 9pm  
Sat., Sun. & Holidays :  
10am - 10pm





プーティエン発祥のシンガポール店では、2016～21年にかけて5回連続ミシュラン星を獲得している。マレーシア、中国、インドネシア、台湾などにも展開し、フィリピン店は2019年11月に開店。以来、国籍を問わず美食家を魅了してきた。

「コロナ禍前はミシュラン星獲得の料理を楽しもうと長蛇の列ができました」と、オペレーションマネジャーで福建系フィリピン華人3世のハンナ・パウリン・ユ・コさん（写真右から3人目）。

「ビジネス街に近いので会社の忘年会はもちろん、家族連れも大歓迎です。お子様にはお食事無料などの特典も用意しています」

同僚や家族と、年末にミシュラン星付き店で舌鼓。また楽しからずや。

PUTIEN is a Fujian cuisine restaurant, of which the name is from a coastal suburb from Fujian province. Fujian cuisine is one of the eight great traditional Chinese regional cuisines. PUTIEN's signature dishes are Lormee, a silky-smooth noodle with 12 fresh ingredients in a rich broth soup, Bian Rou soup is derived from handmade meaty wonton soup, PUTIEN Crispy Oyster, and Cabbage rice in claypot to name a few. PUTIEN restaurant is originated from Singapore, where the restaurant has been awarded Michelin-One star for five consecutive years since 2016. PUTIEN Philippines opened last November 2019. It has been well received by locals and foreigners especially during the first few months it opened before the lockdown happened. 'We could hardly control the queue due to a lot of people journeying to this restaurant just to taste the Michelin-star dishes of PUTIEN' says Ms. Hannah Co (the third from the right in the photo), the operations manager, who is considered in her third generation given her Fujian Chinese Ancestry. Conveniently located near a business district of Metro Manila, PUTIEN is a perfect choice for the end-of-the-year party with colleagues. 'We welcome families with kids, too. We offer daily promotion for kids. They can eat for free and their food is placed on cute car utensils that's children friendly. Parents need not worry on what food to feed their children,' Hannah added.



Photo : Sean Aleta





## 一步入れば、そこは日本の心地よさ 在留邦人に愛されて8周年

**COZY JAPANESE IZAKAYA MARKS**  
**8th YEAR ANNIVERSARY THIS DECEMBER**

同僚や友人のグループがビールを飲みながら盛り上がっている。カウンター越しに店の主人と客が和やかに言葉を交わす。にぎやかな店内をウェイトレスが冷静に、しかし愛嬌を忘れずにハイボールを運ぶ。

日本で見慣れていたこんな光景が、マカティの川崎にある。ご主人の川崎圭太郎さん（写真中央）の人柄が醸し出す、懐かしい居心地の良さを求めて、今夜も人が集まってくる。

「フィリピン駐在の前任者から紹介されたと、新しく着任された方が来店されます。本当に光栄でうれしいことです。最近は若い方も増えてきましたね」

この12月で8周年を迎えた川崎は中日ドラゴンズファンが集まる店としても知られ、サッカーの国際

試合の日には熱気に包まれる。忘年会のシーズン、5万ペソから貸し切りもできるので、会社の同僚や気の合う仲間とゆっくり、じっくり楽しめる。

「白子、カキなど、12月は季節物がおすすです。ぜひお得な刺身も楽しんでください」

来年の抱負を聞くと、レストラン以外のこともやってみたいと返ってきた。

「家族やみんなでわいわい楽しめるような場所をやってみたいですね。日本人もフィリピン人も一緒に楽しめるように」

熱心なダイバーでもある川崎さんは、今年の年末年始はアニラオとプエルトガレラへダイビングへ出かけるとのこと。店も12月24日から来年1月2日まで休業となる。早目に予約した方がよさそうだ。





日本料理 Japanese Cuisine

川 崎

**Kawasaki Restaurant**

7563 Santillan St., Makati City

Tel : 0917-872-1022 /

0917-185-1022

Operating Hours :

4pm - 11pm

Closed Dec.24 - Jan.2, 2022



Group diners enjoy chatting with beer at tables. A publican talks with a solo drinker over the counter. A cheerful waiting staff delivers a glass of high ball to a table.

Once you enter Kawasaki Restaurant, Makati, you feel as if you were at an izakaya in Japan.

What makes an Izakaya a fascinating place? Nice drinks, tasty food and .....? It's definitely the ambience.

Mr. Keitaro Kawasaki's personality has cre-

ated the welcoming ambience so that Kawasaki has been a favorite hangout for Japanese expatriates.

Kawasaki has turned eight this December. Seasonal delicacies such as oysters, cod milt etc. awaits you together with Kawasaki's signature sashimi.

Early bookings are recommended as Kawasaki is closed from December 24 to January 2, 2022.

Photo : Sean Aleta



# ホーム&オフィスパーティーに！ 持ち帰り&デリバリーフード

縁起いい「巻き」で祝う年の暮れ

## はつはな亭

### 太巻きとしらすだし巻き

おなじみの太巻きとだし巻を、はつはな亭がグレードアップ！ 太巻きは玉子、ほうれん草、しいたけ、カニかま、おぼろを具に使い、味、食感、そして栄養のバランスも考えた一品となってい

る。しらすだし巻は、言わずと知れた職人技が光る卵料理。幾重にも重なる層に巻いて仕上げるその色と形から、金の延べ棒に例えられるのだそう。日本でも縁起のいい食べ物とされる太巻きに、金運アップの願いを込めたしらすだし巻。どちらもフィリピン人にも人気の和食。年末年始の食卓を2つの「巻き」で彩ってみては。テイクアウト、デリバリー、店内飲食OK。



Tel: 8759-6388  
Globe/Viber:  
0917-316-9250  
Smart: 0939-938-3718  
Instagram @hatsuhanatei  
(※店詳細 P. 5に記載)

日本の年始伝統の味をフィリピンで

## 山里

### 謹製おせち

フィリピンにいてもやはり年始は日本のおせち料理で祝いたい。そんな在留邦人の願いをかなえるべく、ホテルオークラの日本料理店山里では、謹製おせちをの注文を受付中。

重箱の上段一の重には伊勢海老、あわび、ホタテ、カニ爪、サーモン西京焼、牛肉野菜巻、

黒豚角煮、中段の二の重には鶏照焼き、いくら、栗きんとん、黒豆、昆布巻、伊達巻、紅白かまぼこなど、三段目の重箱には芸術作品のような手まり寿司が並ぶ。三段重ねは2万円、二段重ね（一の重と二の重）は1万5,000ペソ（税込）。

注文は12月15日まで受付。受け渡しは12月31日午後2時～午後5時に山里店頭にて。

Hotel Okura Manila, 2 Portwood St., (formerly Palm Drive), Newport Blvd., Pasay City  
Tel: 02-5318-2888 / 0917-818-9868  
Email : fb@hotelokuramanila.com





何かとあわただし12月。あれよあれよという間に出掛けるチャンスを見逃して、なぜか自主集ごもり継続となった方のために、名店・人気店のおすすめ持ち帰り&デリバリーフードを紹介。会社でオフィスパーティーの幹事を任命された方、必見です！

名店自家製のスパニッシュ・デリカテッセン

## Alba Restaurante Español Deli Package

老舗アルバのデリ・パッケージで、このクリスマススパニッシュに楽しんではいかが？ハモン・セラーノ（生ハム）にスパニッシュソーセージ、チョリソー、ベーコンなど、どれもスペイン伝統の製法を受け継ぐ自家製。自宅でもオフィスでも、誰もが本場の味に気分が盛り上がること間違いなし。詰め合わせは5種類（1,400～5,600ペソ）。人数や予算に応じて選べ、お好みのものを詰めることもできる。スペインワインボトル1本付きもあり。パーティーのオードブルに、またワインやビール、お好みのドリンクと一緒に楽しみたい。デリパッケージはクリスマスはもちろん、1年を通じて提供中。贈答品としても◎。注文はアルバ各店へ。

Alba Estancia 0917- 160- 5556

Alba Makati 0917- 315- 3457

Alba Morato 0945- 355- 9946

Alba Prism 0917- 317- 3458

Alba Westgate 0917- 510- 3456



ミシュラン星中国・福建料理盛り合わせ

## PUTIEN Intimate Putien Food Trays

年末に家庭や会社でちょっと豪華にパーティーをしたい時にピッタリなのが、シンガポール発のミシュラン星付き中国・福建料理店プーティエンの「Intimate Putien Food Trays」。

人気メニュー4品の盛り合わせ「ベストセラー・プラッター」（1,488ペソ）、とことん肉料理を楽しみたいなら「カーニボア・プラッ

ター（Carnivore's Platter）」（1,808ペソ）、プーティエンならではの海鮮たっぷりの福建料理5品詰め合わせ「シーフードラバーズ・プラッター（Seafood Lover's Platter）」（1,988ペソ）の3種類。今ならミシュラン星獲得の福建料理を、プーティエン21周年記念のお手頃な値段で楽しめる！ 各4～6人前。ビジネスでお世話になった方への贈り物にも最適。

Tel: 0918-919-3888 / 8282-1888  
delivery.vikings.ph、GrabFood、Pick-a-rooでも  
受付（2021年12月31日まで）。（※店詳細P.10に記載）





# 健康で輝く 美しい肌のために。

フィリピンで人気の「スネイルホワイト・ホイップソープ」をはじめとする

話題のタイ発コスメ&ビューティーブランド、スネイルホワイト。

同社のユニークな製品について、ブランドマネジャーのデニス・カストロさんに聞きました。

スネイルホワイトがフィリピンに初登場したのは2018年9月。その後2カ月のうちに口コミで評判になり、フィリピン各地の店頭やオンラインショップで大人気となりました。中でもホイップソープはベストセラーで、販売総数は100万個を超えています。フィリピンで最も売れている固形フェイシャルソープです（2020年ニールセン調べ）。スネイルホワイトのブランドと製品は、メディアなどから多くの賞も受けています。

美しい肌は健康的な肌から生まれるというのが、スネイルホワイトの信念。スネイルホワイトならではの技術から生まれる製品により、誰もが持つ美しさを引き出せる、そしてさまざまな肌のお悩みにも対処できると考えています。

## かたつむりから美肌エキス

ブランド名に「スネイル」とありますが、これはかたつむりに由来します。1980年代、南米チリの山間部にある農場で、農民たちはかたつむりの分泌液に触れると手の表面がなめらかになり、傷あとなどが目立たなくなっているのに気づきました。

この事実に着目し、スネイルホワイトの研究者はかたつむりの分泌液に肌を修復、再生する良質のたんぱく質、コラーゲンの生成を促進する働きがあることを突き止めたのです。スネイルホワイトが使用するのは、オーガニック農場に生息するヘリックス属のかたつむりの成虫から採集した分泌液です。採集後は、かたつむりを再び自然へ返します。

デニス・カストロ さん Ms. Denise Castro

Brand Manager-  
SNAILWHITE  
Do Day Dream  
Philippines Corporation  
マニラ首都圏ケソン市出身。趣味はお菓子作り。





かたつむりの分泌液はほかの原料との配合にも適しており、スネイルホワイトの画期的なスキンケア成分の開発へとつながりました。健康に輝く美しい肌へと導くこの成分は、すべてのスネイル

ホワイト製品に含まれています。

現在、スネイルホワイトは21点のスキンケア製品を展開しています。肌のトーン、年齢、性別、肌のタイプにかかわらず、お使いいただけます。

風呂敷でラッピングしたボックス入りでお届けします！



*Lucky Draw*

ホイップソープ  
10名様に  
当たります！  
Christmas Gift  
from  
SNAILWHITE

フィリピンNo.1フェイシャルソープ  
「SNAILWHITE ホイップソープ」  
2個入りセットを抽選で10名にプレゼント！

10 Lucky Draw Winners Get a  
SNAILWHITE WHIPP SOAP set  
(2 pieces) in a Japanese Furoshiki Wrapped  
Favor Box!

#### 応募方法

Step ① ナビマニチャンネル12月5日午後7時 配信の動画「視聴者プレゼント企画」を視聴し、「チャンネル登録」をしてください。QRコードからご覧いただけます。



Step ② 続いて、右のQRコードからナビマニ12月号 (Vol.84) 読者アンケートに回答し、応募してください。



※アンケート回答の前に注意書きをお読みになり、同意のうえ、回答および応募をお願いいたします。

応募締め切り2021年12月31日 (金)

※当選者の方には2022年1月10日までにEメールにて賞品の発送についてご連絡します。※賞品の包装および風呂敷は写真と異なる場合があります。

#### How to Join the Lucky Draw

Step ① Scan the QR Code (top left) to NaviMani Channel and watch 'Christmas Giveaway Furoshiki Wrapping' episode released on December 5, at 7pm and Click 'Subscribe'.

Step ② Scan the QR Code (bottom left) to the Navi Manila Reader Survey and answer the questions by 31 December 2021.

\*Please read the disclaimer in the questionnaire form before answering the questions.

\*The winners will be notified by email by 10 January, 2022.

\*The actual design of the furoshiki may differ from the picture shown.







## ピアスを求めて三千里

### 旅の思い出を耳たぶに

「1日のうち至福の時は？」と聞かれて「外出前にピアスを選ぶ時間」と答えたことがあるほどに、私にとってピアスは気分を盛り上げてくれるお守りのようなアイテムだ。また、海外旅行先から必ず絵はがきを出す人があるように、私の旅先でのマイルールは「物語のあるピアスを集めること」である。

民芸品市場や露店のような場所で、心掴まれたハンドメイドピアスを、作った人から直接買う。私に似合う色や形を選んでもらったり、そのピアスに込められた思いを聞いて少しお話ししたり、伝統手芸について教えてもらったり。言葉が通じない時はジェスチャーで。私の思い出が加わって、一つ一つがアクセサリ以上の大切なものになる。

カンボジアで迎えた20歳の誕生日、一緒に世界を旅した友達と色違いで買ったアジアンティストのピアス、イスラエルで紛争経験を話してくれたユダヤ人のおじいさんから複雑な気持ちで買ったピアス。キューバの民芸品市場で陽気なおじいさんから買った貝殻のピアス。真っ青な海と空に囲まれたギリシャ・クレタ島で、その輝く青色にひとめぼれしたワンポイントピアスは、今も出勤時によく着けている。また、以前付き合っていた人に「そのエキゾチックなでかいピアス、恥ずかしいから外して」と言われて喧嘩になり、それを引き金に終焉（しゅうえん）を迎える原因となったピアスもあった。

学生には厳しい値段で泣く泣く諦めたものや、後で買おうと思って結局買えなかったものも含めて、思い出は尽きない。

### フィリピンでの葛藤

今住んでいるフィリピンでももちろん、ピアスとの出会いを楽しみにしていた。しかし今年の5月、コロナ禍の真っただ中にフィリピンに来たため、7カ月が過ぎた今も残念ながらまだフィリピンのピアスは持っていない。徐々に移動制限も緩和されてきたので、ハンドメイドクラフトの店や市場へ行きたいと思っている。

まずはマカティからバスで4～6時間のルソン島北部バギオに行ってみよう。先住山岳民族の文化が根付き、伝統手工芸や民芸品が有名で、市場めぐりも楽しいと聞いた。もちろんバギオに限らず、各地方の文化を感じられるピアスを集めてみたい。ふらっと訪れた先で偶然出会うフィリピンのピアスが、私のコレクションに追加されるのを楽しみにしている。

一方で、最近は店舗を持たずハンドメイドピアスをオンライン販売しているブランドや個人アカウントがたくさんある。コロナ禍では特に、実店舗のあるなしにかかわらず、オンラインでの購入が制作支援になることもある。直接メッセージでやりとりもできるし、ポチッと押せばマカティにいながらフィリピン各地のピアスが届くのは魅力的だ。とはいえ、コロナで「対面」が忌避されてきたからこそ、作った人と顔を合わせて「物語のあるピアス」を直接買いたいと思うのだ。

（文・写真：深田莉映／まにら新聞記者）







まだ出会う機会が少ない9角形の5ペソ。アンドレス・ボニファシオの肖像と、タヤバック(ヒスイカズラ)が描かれている。(Creative Commons CC BY-SA 4.0, BSP1946 / CC0 1.0 Public Domain Dedication)

みなさん、こんにちは。Kumusta kayo? フィリピン語でお金は「ペラ(pera)」と言います。旧スペイン領だからスペイン語由来だろうと思った人もいるでしょう。しかしスペイン語のお金はdinero(ディーネロ)です。なぜフィリピンではperaになったのでしょうか。

これにはいくつかの説があり、一つはマレー語で「銀」を示す perak (フィリピン語では pilak) から変化したという説。もう一つはスペイン女王イサベル2世が「メス犬(perra)」とあだ名されていたので、その横顔が刻印された硬貨が perra と呼ばれたという説。またイサベル2世の退任後、ライオンの横顔を入れた硬貨が発行され、それが犬に見えたので perra と呼ばれたという説。さらに、旧スペイン領でお金を表す俗語として、現在でもまれに perra が使われているという話もあり、昔使われていた表現がフィリピンでは正式にお金を示す言葉として残った可能性もありそうです。

#### あの記号の由来も?

さて、フィリピンの通貨は「ペソ(Peso)」。フィリピン語では「ピソ(Piso)」と表記されます。元々は旧スペイン領の22カ国で「ペソ」が使われていました。その後、多くの国で通貨の名称が変更されて、現在「ペソ」を使う国は、フィリピンのほか、メキシコやアルゼンチンなど9カ国になっています。本来「ペソ」とは「重さ」のことでした。スペインは1500年代に南米の銀山から手に入れた銀を用いて銀貨を大量に製造

しました。これが「ペソ」です。「ペソ」は、当時流通していたスペインのレアル銀貨の約8倍の重さがあったので、世界中で貿易に用いられる国際通貨になりました。映画「パイレーツ・オブ・カリビアン」やスティーブ・ソサンの「宝島」にも出てくる「ピース・オブ・エイト(piece of eight)」が、このペソ銀貨です。米国のドル硬貨も、このペソ銀貨を基準に作られました。スペインの硬貨には片面に2本の柱が描かれていてスペイン・ドルとも呼ばれたため、Sに縦2本線を描いた\$記号となったとも言われます。

スペイン語ではペソより少額の硬貨にはセンチモ(Centimo)、またはセンタボ(Centavo)という単位が使われます。これは「100分の1」という意味です。つまり1センチモが1/100ペソです。フィリピンの場合は、フィリピン語表記がセンチモ(Sentimo)で、英語表記がセンタボ(Centavo)と決められています。実は旧スペイン領の国でどちらも使っているのは、フィリピンだけ。ちなみにフィリピンの貨幣には国語としてのフィリピン語のみで表記され、100ペソは Sandaang Piso、25センタボは 25 Sentimo と表記されています。

#### 通貨事情にもフィリピン文化が

フィリピンでは割と頻繁に紙幣や硬貨が刷新されます。日本では古い貨幣は徐々に回収され新しい貨幣を少しずつ流通させるので、誰かのたんずで数十年眠っていたお金の価値がなくなることなく、銀行で両替することも可能。しかしフィリピンでは、

1980~90年代にかけて発行された古い紙幣の刷新が2009年に決定され、市場での利用は2015年まで、銀行での両替も2016年までと発表されました。そして2017年には紙幣としての価値を失いました。つまり、後から誰かがクローゼットに貯めていたお金を見つけても、ただの紙切れというわけです。

硬貨も何度もデザインが変更され、2018年にはそれまで黄色く大きかった5ペソが1ペソに似た銀色に変更されました。これではジープの中など薄暗い場所では見分けられないと不満の声が続出し、翌年2019年には9角形の5ペソが発行されました。波型のエッジも付いていて、触っただけで違いがわかるように工夫されています。現在、3種類の5ペソ硬貨が流通していることとなります。思いついたら即実行する割に、不満が出るとすぐ変わるのもフィリピンらしいところ。多様性を認める文化であると同時に、柔軟性がないと適応できない文化だということを、こんなところでも感じます。

#### 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。フィリピン人男性と1992年に結婚後マニラ在住。

Twitter:  
フィリピン語  
ミニ講座  
@FilipinoTrivia







## クリスマスの贈り物に。 「オンデーズ」ギフトカード



クリスマスの贈り物に、日本発のメガネ専門店  
「OWNDAYS (オンデーズ)」のギフトカード (1,000ペソ) をどうぞ。

- メガネの買い替えはもちろん、 サングラス、PCメガネ、老眼鏡、プロモーション商品のご購入にも使えます。
- ギフトカードに有効期限はありません。
- フィリピン国内でのみお使いいただけます。

「ギフトカード」は、オンデーズ店頭にてお買い求めいただけます。



## Gift Card SALE!

~~P500~~  
**P400**  
only!



★有効期限なし

★その他のプロモや割引との併用は  
できません。

問い合わせは：

Daily Manila Shimbun - (02) 8551-8238  
0917-5949764





# Christmas

## スペシャルレポート

### 至福のごちそう レチョン・バボーイ



特別な日のごちそうの頂点に君臨する料理は何かと聞かれたら、ほとんどのフィリピン人は、レチョン・バボーイと答えるだろう。もうすぐ迎えるクリスマスにきっと多くの家庭の食卓に登場し、堂々と鎮座するであろうレチョン。フィリピンが誇る究極のメニュー、レチョン・バボーイについて調べてみた。

取材・文：ナビマニラ特別取材班 写真：Sean Aleta

#### 外はパリパリ、中はしっとり

11月上旬の朝8時。マニラ首都圏パラニャーケ市バクラランのリディアズ・レチョンでは、炭火の熱気と煙に包まれて、25キロの豚が丸ごと1頭、ぐるぐる回りながら焼かれていた。文字通り豚の丸焼きである。焼き始めるのは 毎朝4時。クリスマスはレチョンの注文が殺到する1年で最も忙しい時期で、深夜から焼き始めるという。焼き上がるまでに必要な時間は豚の大きさによって異な

り、生後3カ月で体重25キロ、90～100人分の大型の豚は焼き上がるまでに約3時間を要する。

レチョンのおいしさを決めるのは、豚の質、お腹に何を詰めるか、そして調理時間。表面はこんがりと琥珀色に焼け、いかにも香ばしくパリパリな皮。表面の皮にスパイスを塗って焼き、食べる前にも調理油を塗ることで、ツヤツヤに輝き、食欲をそそる見た目に仕上がる。リディアズ・レチョンでは、レモングラス、ネギなどを詰める。

「クリスピーな皮の食感と、やわらかくジュー



シーな肉、そしてスパイスが醸し出す香りが、いいレチョンの条件。店独自の味付けとソースもレチョンのおいしさの決め手」と、スーパーバイザーを務めるローナさん。

同店で使う豚肉は、バタンガスの自社牧場で飼育したフィリピン産の白豚で、黒豚や野生のパボイラモはレチョンに適さないという。

レチョン・パボイという名称について、筆者はてっきりタガログ語でレチョン＝焼くという意味で、パボイは豚という意味だと思っていた。実はレチョンはスペイン語でミルクの意味のレチェが語源なのだという。フィリピンの甘いカスタードプリン風デザート、レチェ・フランのレチェである。レチョン・パボイはミルクと豚、すなわちスペイン統治時代に乳飲み子豚を串で刺して焼く料理だったことに由来する。重さ3〜4キログラム（8〜10人分）の子豚のレチョンは今、コチニーロ（Cochinillo）と呼ばれる。

## レチョン セブ式 VS. マニラ版

何世代も経て、レチョンはフィリピン各地で親しまれるようになって現在に至るが、フィリピンにおいてレチョンといえば、セブが本場というイメージが根付いている。マニラでも「セブのレチョン」を看板に掲げている店がある。セブの中でもタリサイ市（Talisay City）とカルカル市（Carcar City）が「レチョンの首都」といわれる。そして、マニラとセブでは似て非なるレチョン・パボイが存在する。セブのレチョンは、一般に豚

のお腹に玉ネギ、ニンニク、コショウ、ローリエ、レモングラスなどのスパイスを詰め、表面全体に塩をふってすりこむ。そして、ココナツの皮でつくった炭で焼く。

一方、マニラのレチョンは豚のお腹に塩とコショウをかけ、木炭で焼く。表面に炭酸飲料のスプライトをすり込むこともある。そして、マニラ



マニラの人気店リディアズ・レチョンのレギュラーサイズ9キロのレチョン・パボイ。15〜18人前で1万1,800ペソ。コロナ禍で大勢で集まることが難しい状況に配慮し、手頃な価格の少人数用も提供している。



豚の丸焼きのほかお腹の部分のみのレチョンもある。豚の頭はシシグ、内臓と血はディヌグアン、豚足はシニガンに使われる。フィリピンでは豚はすべての部位を食べる。食べないのは鳴き声だけだ。



至福のごちそう  
レチョン・バボイ



ではレチョンソースが必須。このソースには豚のレバーを主原料に醤油、酢、カラマンシ、チリなどが使われる。マントマス（Mang Tomas）ブランドは、市販のレチョンソースの代表的な存在として有名。なお、リディアズ・レチョンでは、自家製秘伝のソースが使われている。

そばやうどんが東京と関西で違い、ベトナムのフォーもハノイとホーチミンで異なるように、レチョンもマニラとセブで姿も味も変わる。だが、地域ごとに姿や味は違っても、フィリピン人としてレチョンを愛する気持ちは同じだ。

リディアズ・レチョンの執行役員リドさんいわく、「フィリピン人はお祝い事が大好きで、レチョンはイベントにおけるステータスシンボル。フィリピンのお祝い事に欠かせないもの、それがレチョン・バボイなんです」

取材後、レチョンをいただくと、その食感と味わいに日本人の筆者も朝から幸せを感じた。レチョン・バボイに魅了されるのは、フィリピン人だけではないのだ。



ナビマニチャンネル  
動画『フィリピンのご馳走レチョン』を12月19日に配信します。

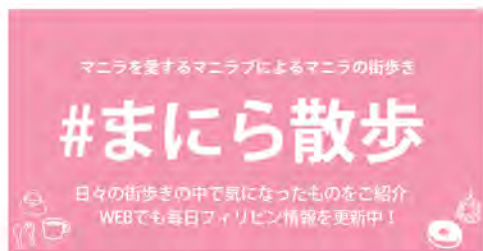


Lydia's Lechon and Restaurant  
Baclaran Branch

551 Service Road, Roxas Blvd.,  
Baclaran, Parañaque City  
1965年創業、フィリピン最大級のレ  
チョンレストランチェーン。2022年  
までに57店舗展開をめざしている。







# フィリピンの希少なナッツ 新食感&美肌効果の「ピリナッツ」

クマインカナ？ マニラブのなな (@nanadaylife) です！ みなさん、「ピリナッツ」というナッツをご存知ですか？ 「ピーナッツ？」「ピリと付から辛い？」……？？

いえ！ ピーナッツとはまた別のナッツで、フィリピンのある地方でしか自生していない木になる実なんです！ 食用としてもおいしく、美容効果もあり、お土産として喜ばれること間違いなしです。今回は、フィリピンが誇る木の実「ピリナッツ」のパワーとピリナッツ商品をご紹介します！

## ピリナッツとは？

### ビコール地方で採れる希少なナッツ

ピリナッツは「ピリ」という木から採れる木の実です。ピリの木は高さ平均20メートルになるとてもノッポな木で、ルソン島南部のビコール地方に自生する常緑樹。この地方のみで自生しているため、収穫量が少なく希少なのです。

### 栄養豊富な「奇跡のナッツ」!?

ピリナッツには、たんぱく質や食物繊維、その他にもビタミンE、ビタミンB2などのビタミン類、カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛などのミネラルが豊富。栄養バランスが優れていることから、「奇跡のナッツ」と呼ばれています。特に若返りビタミンと呼ばれるビタミンEは、

肌の老化防止効果が期待できるため、美意識の高いモデルさんたちにも人気！

### 超低糖質でダイエットにいい?!

糖質が全成分中の約3%と超低糖質なピリナッツ。さらに体の中で酸化しにくい飽和脂肪酸が他のナッツと比べても抜群に多いので、糖質制限ダイエット中だけどエネルギーが必要という方にピッタリ。

### やわらかい新食感&バターのようなコク

やわらかく、噛むと口の中で溶けるような食感がピリナッツの特長。軽いのでつつい食べすぎてしまいます（ダイエット意味ない。笑）。食感は軽いものの、バターの様なコクもあり、まろやかな味が口に広がります。

## ピリナッツのお土産

### はちみつコート&ロースト

食用のピリナッツはスーパーマーケットやお土産屋さんで買うことができます。甘いのはちみつコートはピリナッツの定番の味。お菓子としても食べやすく、お酒のおつまみとしてもおすすめ。お土産として、スナックが好きな方にも、お酒が好きな方にも喜ばれる万能ナッツくんなのです！

ローストのピリナッツもあり、香ばしく、塩などが付いていないので本来の風味を味わうこと







はちみつコーティングのピリナッツ(左) と、ローストピリナッツ(右)

ができます。個人的にはローストが1番おすすめ！ ナッツなのにやわらかく、まろやかな食感を試してみてください!! 私が日本の友人に贈ったお土産の中で1〜2位を争う人気フィリピン土産です♪ なお、スーパーマーケットでは、はちみつコーティングのピリナッツが主流で、ローストはあまり見かけません。ローストを買いきたい時は、お土産屋さんで探してみてください!

#### ピリナッツオイル

ピリナッツの樹液から搾油したピリオイルは抗酸化物質が豊富で、肌や髪の自然治癒を助ける効果が期待できます。ビタミンAとEは、栄養を与え、水分を補給し、皮膚の弾力性を取り戻すのに不可欠で、アンチエイジングの効果も

期待できます。私もこのピリオイルを実際にヘアケアとして使っています。ベタつきがなく、ほんのり香ばしい香りがするくらいなので、普段使いとしてとても気に入っています♡



いかがでしたでしょうか？ 食べておいしく、身体にうれしいピリナッツ。珍しいお土産としても喜ばれますので、ぜひチェックしてみてくださいね!

バイバイぼ〜!

#### WALKER / WRITER



秋田奈々

マニラのロックダウン前日に帰国して、早いもので1年7か月以上。子どもを授かり、10月に出産しました! 夫と2人きりで育児に奮闘する中、フィリピンの「大家族で子育て」スタイルとの違いを感じます。(笑) コロナが明けた頃、愛しい我が子とフィリピンに行く日が楽しみです!

マニラブメンバー。大学時代のスタディツアー参加を機にフィリピンに貢献する活動をするので決めた今に至る。



#### マニラの生活・旅行メディア「マニラブ」

現地在住の20代・30代の日本人がお届けするマニラの生活・旅行情報メディアです。WEBメディア、YouTube、Instagramで、マニラのホットな情報を発信しています。  
Instagram: @manilovemedial  
公式ホームページ: <http://manilove.net>



WEBメディア



YouTube

**The Best Steak in town!**

**BUSINESS HOURS**  
**SUNDAY-THURSDAY 11:00 - 14:00/17:00 - 21:00**  
**FRIDAY & SATURDAY 11:00 - 15:00/17:00 - 21:00**

**WOODEN HORSE STEAKHOUSE**  
 G/F Unit 2&3 Molito Commercial Complex, Alabang Zapote Rd., Muntinlupa City  
 ☎ 02-8659-7522 / 0927-460-2495 ✉ [wh\\_steakhouse@yahoo.com](mailto:wh_steakhouse@yahoo.com)



# クリスマスにおすすめ！ バギオの個性が光るギフト

## 観光客が戻ってきた

バギオは、10月末から観光客の受け入れを少しずつ始めている。市は「新型コロナがなくなったから開放するわけではありません。経済のためです。手洗い、マスク着用、ソーシャル・ディスタンスを続けましょう。混雑を避け、家にウイルスを持ち帰らないように」という広報を大々的に行った。「自己責任」での開放だ。一方、観光客は「待ちました！」とばかりに続々と訪れ、1年半ぶりに市の中心のバーンハム公園の池には白鳥のボートが浮かび、貸自転車を取り回す人々にぎわっている。

バギオ市政府は以前から、毎週日曜日に目抜き通りのセッション・ロードを歩行者天国にしてテント・ブースを設置し、農業や手工芸品職人の組合や小規模店舗などに無料貸与してきた。店舗の間は5メートルはあり、混雑しないように配慮されたサンデー・マーケットである。同じくセッション・ロードのショッピングセンターのポルタ・バガ（Porta Vaga）にも、貿易産業省（DTI）のサポートで

「ラヤド・ディ・コーディリエラ」（Layad di Kordilyer、ラヤドは愛という意味）という手工芸品販売店の展示・出店スペースが開設され、観光客はショッピングを楽しんでいる。

## 個性的なこだわりの製品

これらの店で、マニラからでも購入できる個性的なバギオのローカルギフトを探してみた。クリスマスにいかがだろう。

ラヤド・ディ・コーディリエラで目を引くのは、先住民族伝統の刺青の模様にインスパイアされた細かい模様を竹に刻んだ「ロビーズ・ピック」（Roby's Pick）の手工芸品。ウォーターボトル、ケース入りボールペンなど、ギフトにピッタリな製品がそろっている。

アーティストのロシェル・バキサンによる布製品中心のクラフト・ショップ「ボスレイ・アーツ・アンド・クラフツ」（Boslay Arts and Crafts）の素朴なコーディリエラ人形は、ぜひお土産のお土産に。ルソン島北部の手織布のパッチワークで作ったカラフルな帽子もおすすめ。組み

合わせがいろいろのパッチワークだから、世界に同じものが2つとない特別なギフトとなる。

日常で使えるものを贈りたいなら、「アンパロズ・アポセカリ」（Amparo's Apothecary）の手作りせっけんやスキンケア商品を。キャンプ・ジョンヘイ内や、ポルタ・バガ・ショッピングセンター1階のエレベーター脇に小さな店がある。航空会社の客室乗務員だったアンパロさんが乾燥などの肌の悩みを解消するために、2014年にバギオで創業したスキンケアブランドだ。添加物を使わず肌と健康に良い素材だけを選び、顧客の声も取り入れた製品はラインナップも豊富。クリスマス用ギフトは好きな製品を詰め合わせることができ、再利用可能なキャンパス地の巾着袋入りで環境にも配慮している。

作り手のこだわりやあたたかみが感じられる雑貨は、コロナ禍の中、がんばってきた大切な人への贈り物にピッタリ。これらを購入することは、バギオの地元経済の支援にもつながる。また、12月13日までネイビーベース・バランガイのバークレスクールではマンデコキト（Mandeko Kito）アート&クラフトフェアも開催中だ。

## 市場の一番の人気者

ちなみに、前述のサンデー・マーケットの一番人気は何かで



（左）にぎわうセッション・ロードの歩行者天国  
（右）サンデー・マーケットで人気のウサギは1匹500ペソ





(左から) 手織りの帽子／竹製のペンシルケース／コーディネリエラ人形／アンパロズ・アボセカリーのギフトセット「アップル・シナモン・サルマガンディ Apple Cinnamon Salmagundi」。手作りせっけん、ハンドスプレー、トイレの消臭スプレー、ハンドクリームが巾着袋に入って500ペソとお買いお得。

存知だろうか。答えはウサギ。生きているかわいいウサギを展示販売している「ジラビトリート」(G'Rabbitreat)の前は、いつも人だかりができています。もともとウサギは農務省が食肉用に飼育を進めてきた歴史があり、バギオ市内にはウサギ肉ハンバーガーが名物のローカルカフェもある。ジラビトリートもウサギ肉販売を目的に出店したのだが、コロナ禍で在宅時間が長くなりペットを飼いたい人が続出し、意外なウサギの需要を発見したのだという。売り場で

はウサギの餌やおりなどと一緒に、肥料に最適というふれこみで、ウサギのふんや尿も販売し

ているのが、なんとも観葉植物栽培が盛んなバギオらしい。



Roby's Pick



Boslay Arts and Crafts



Amparo's Apothecary



Mandeko Kito

### 反町 真理子

環境 NGO コーディリエラ・グリーン・ネットワーク代表  
Kapi Tako Social Enterprise CEO  
コーディネリエラ・グリーン・ネットワーク  
(CGN) ウェブサイト (QRコード左)  
Yagam Coffee オンラインショップ  
(QRコード右)



生徒募集中!

## 日本人の先生に習うフィリピン語

まにら新聞監修

### フィリピン語Eラーニング タガログ語教室

フィリピン語を話せるようになってみたい、習ったことがあるが文法を理解していないので暗記したことしか話せない、という方必見!

フィリピン語講師歴20年の澤田公伸先生が、文法から会話まで丁寧に指導します。全く初めての方も、以前習ったことがありさらにブラッシュアップしたい方も学んで頂けます。

#### 授業形態

ZOOMを使ったオンライン授業

#### クラス開講日時

- ・午後13:00~14:30 開講中 フィリピン語中級(2)  
難易度の高い動詞や会話に役立つフレーズを学ぶコース
- ・午後14:40~16:10 開講中 フィリピン語初級  
基本的な文章の成り立ちや基礎文法事項を学ぶコース
- ・午後16:20~17:50 開講中 フィリピン語中級(1)  
典型的な動詞を中心とする応用文法事項を学ぶコース

※毎週土曜日に1時間半の授業を行い、計16回の授業で1タームとします。  
※入学ご希望の方は直接澤田までご連絡ください。

#### 授業料

入会金1,000ペソ(2,200円) / 月謝制4,800ペソ/月(10,500円)



**澤田公伸** 大阪府生まれ。旧大阪外国語大学(現大阪大学)フィリピン語専攻コース修士課程修了。同大学非常勤講師を経て、1996年からまにら新聞社で記者として働き始める。2000年ごろから新聞社付属カルチャーセンターでフィリピン語(タガログ語)講座を開講し、現在に至る。主な著書、翻訳書に「ゼロから話せるフィリピン語」(共著、三修社)、「ことたび・フィリピン語」(白水社)、「物語・マニラの歴史」(共訳、明石書店)、「戦争の思い出-日本占領下で生き抜いたフィリピン少女の物語」(ヘレン・メンドーサ著、メディアランド)など

お問い合わせ

講師・澤田  
事務局・アイビー

sawada@manilashimbun.com  
ganaivyjoy@manilashimbun.com



## 鮮魚なら地元市場におまかせ

セブの市場といえば、各種情報サイトでお馴染みのカルボンや在留邦人間では知る人ぞ知るパシルがあります。しかしこれらは業者や大量購入者がお得意様で、見学はともかく個人の買い物には敷居が高い。またセブで一番物騒なエリアだともいわれていて、私は2007年にセブに来てからまだ足を踏み入れたことがありません。

私が行くのは、自宅の近くにあるカバンカランマーケットです。トタン屋根にセメント床、吹きさらしで、庶民向けなこのマーケットの売りは、なんと言っても鮮魚。朝夕2回、漁港から直送される新鮮な魚介を見て、その手頃な値段を考えると、魚を買いにスーパーマーケットへ行く必要がなくなります。

マーケット全体に生臭さはなく、イワシ、アジ、タイ、マグロ、さらにエビやイカ、タコなどがキラキラ輝いて並んでいます。魚の目やエラを見ても鮮度抜群なのは一目瞭然。店のおばさんに頼めば、手際よくさばいてくれます。友人はここで買った魚を刺身にして楽しんでいて、私も時々お相伴にあずかります。私自身では主にアジ、イワシ、



カバンカランマーケットの魚売り場。無造作に並べられているが、鮮度は抜群

カマスは塩焼きに、小ぶりなタイやメバルは煮魚にしています。イワシなら1キロ70ペソ、アジは180ペソくらいからあり、私と愛犬と一緒に食べても500gあれば食べきれないほどです。

粗塩をたっぷりふって焦げすぎかと思うくらいの炭火焼きにし、大根おろしを添える。あとはビールがあれば、もう何もいりません。スッと抜いた骨は頭といっしょに待ち構えている犬の口に直行です。豆アジは、よく揚げて南蛮漬けにすれば頭も骨もおしく食べられますし、煮魚は

濃い目に醤油とみりん、生姜をきかせて煮上げます。日本酒抜きでつくる貝の酒蒸しは、滋味溢れた逸品。よく砂抜きしたアサリのような貝に少し水を加え、蓋をして火にかけるだけ。塩や醤油などを加えない方が、より貝の旨味を楽しめます。

こんなふうに、いかに簡単に満足するかが、素人料理の醍醐味。フィリピンの魚は日本の魚のように脂がのっていないなどないものねだりはせず、地元セブの新鮮な海の幸を存分に楽しんでいます。



## 萬里 BANRI NOODLE HOUSE

sushi bar and japanese restaurant

### 地元の人に絶大な人気を誇る

老舗の日本食レストラン。たくさんのファンがいます。新鮮なネタを厳選したお寿司や、丼物、麺類など、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。

バニラッド店 Tel: (032)234-0788  
Crossroads Mall, Banilad, Cebu City







# Hachi International Philippines, Inc.

ハチ・インターナショナル・フィリピン株式会社

## 通訳専門会社

- ★海外からの翻訳のご依頼もオンラインで承ります。
- ★ビデオ会議の通訳もおまかせください。
- ★当社はフィリピン裁判所の翻訳・通訳の認可を受けています。

下記の技術的なスキルや経験を持つバイリンガルのスタッフ、通訳者、翻訳者が在籍しています。  
溶接、プラスチック成形、組み立て仕上げ、自動車、電気工学、言語インストラクター、生産 / 機械オペレーター、製作者、技術サポート、スプレーペインター

下記のサービスも承っております  
●裁判通訳 ●ISO 説明会監査 ●セミナー講習会 ●取引商談 ●生産ライン現場通訳  
●半日 (4 時間) ●1日 (8 時間) ●1週間  
●月ベース / 年間ベースで契約可能

お問合せ G/F Agamilia Bldg., 2315 Suter St., Sta. Ana, Manila, Philippines 1009  
Tel: 02-8564-4473 / 02-8563-5337 Mobile: 0925-448-9861 / 0925-448-9879  
E-mail: Hachi.international@gmail.com hachiintlphinc

## PUERTO GALERA OCEAN CLUB

### 海と太陽と笑顔の島

ダイビング  
フィッシング  
ジェットスキー  
バナナボート  
スノーケリング  
ビーチホッピング  
総合マリンスポーツ

プエルトガレラの事  
なら何でもお気軽に  
お問い合わせ下さい



ヒレナガユメタチ

### Summer Connection Beach Resort

WHITE BEACH, PUERTO GALERA, O. R. MINDORO

電話: 0939-550-0007 / 0917-981-0077 (白石)

E-mail: pg\_ocean\_club@yahoo.co.jp



【引越専用ホットライン(日本語)】(担当:山内・伊藤)

☎(02)8403-1106

☎(02)8837-3415

<http://www.nipponexpress.com/moving/ph/>

With Your Life 日本通運

## フィリピンの保険ドットコム

各種保険のプロフェッショナルが必ず安い保険をお探しします。

毎年ローカル社員の医療保険料が値上がりし、お困りではありませんか？また、どうもローカルスタッフに任せておくには不安が？とお考えではありませんか？

当社にお任せください。すべて解決いたします。

従業員様医療保険、傷害死亡保険、工場保険、火災保険、自動車保険、船舶、船員保険、ボンド保険 等ありとあらゆる保険

下記はすべて無料にてご奉仕させていただきます

1. 同じ補償内容で現行より安価で安心な保険会社をお探しします。
2. 弊社スペシャリストを 24 時間対応で御社にお付けします。
3. 弊社担当者が保険クレーム処理をすべて代行いたします。

下記までお気軽にご相談ください

ジャパニデスク 担当: 大場

携帯: 0917-525-0050

Email: pphirooba@gmail.com

Web: [www.trinity-insures.com](http://www.trinity-insures.com)

マカティ本社: 7504 Bagtikan St., San Antonio Village, Makati City Philippines 1203

Tel: +632-8810-1653

TRINITY  
INSURANCE BROKERS



# ナビマニチャンネル

## 12月の動画ラインナップ



とうとう今年も12月！毎年この時期になると、本当に時の経つのは早いものだとつくづく思います。皆さんの今年はどんな1年でしたか？今年3月にスタートしたナビマニチャンネルにとっては最初のクリスマス。そこで12月はフィリピンのクリスマスにちなんだ動画を配信し、プレゼント企画もお届け！12月のラインナップをどうぞ！※配信日程は変わる場合があります。

12月5日公開



### 視聴者プレゼント企画 クリスマス風呂敷ラッピング

話題のビューティーブランド、スネイルホワイトからクリスマスプレゼント！抽選でベストセラーのホイップソーブが当たります（詳細は本誌16～17ページ）。「スネイルホワイトのホイップソーブはもちろん、風呂敷と箱にも注目

を！箱は雑貨ブランドの『papemelroti』、風呂敷も心を込めて選びました！」（まーちゃん談）。動画では、MCまーちゃんとお友達が風呂敷ラッピングに挑戦。動画を見て、プレゼントにどしどしご応募ください！

12月6日公開



### ハーフ会 質問コーナー ※11月に公開予定でしたが、12月に変更いたしました。

本誌10月号の巻頭企画、ハーフ3人による鼎談（ていだん）を動画で公開。「ハーフ」という呼び方自体が社会的に問題視される今、実際のハーフの人たちの本音はいかに？さらにこれまでハーフだからこそ経験してきた嫌なこと、よ

かったことなどをMCまーちゃんと池田美幸さん、横田ジャン・リュックさんの3人が赤裸々に語ります。日本と比べて、身近にハーフの人たちと出会う機会があるフィリピン。動画を見れば、これまで気づかなかったことが見えてくるかも？



Navi Mani Channel ナビマニチャンネル

おもしろい、楽しい、おいしい、明るいフィリピンお届けします！

YouTube 毎週日曜午後7時配信

チャンネル登録  
お願いします！





12月12日公開



## フィリピンのビジネス街 アヤラ

### フィリピンのビジネス街アヤラ

いつも何気なく歩いているマカティのアヤラアベニュー界隈を、MCまーちゃんがじっくり歩いてみました。フィリピン有数のビジネス街で高層ビルが立ち並び、発展するフィリピンの中心地ともいえるアヤラアベニューエリア。ところどころに像

も多く立っています。普段は全く気にしないこれらの像にも注目し、フィリピンの歴史にも触れます。「グリーンベルトの周りにはあちらこちらに猫のエサが置いてあって、猫にやさしい人があるエリアなんだなとほっこりしました」

12月19日公開



### フィリピンのご馳走 レチョン 豚の丸焼き

フィリピンのクリスマスに欠かせないごちそうと言えば、レチョン。人気店のリディアズ・レチョンにおじゃまして、レチョンがつけられる現場を見てきました（本誌21～23ページ）。豪快に豚の丸焼きができて上がる様子は必見。

「店頭でレチョンの切り身を買うことはあっても、丸ごと焼かれているのを見るのは初めて。改めて豪華なメニューなんだと思いました。豚が自動でぐるぐる回って焼かれるのを見て、オートメーション化が進んでいるのは意外でした」

12月26日公開



### フィリピン De クリスマス

9月から始まった長〜いフィリピンのクリスマスへのカウントダウン、パフォーマンス（BER MONTH）。12月25日のクリスマスが終わったら、ちょっぴりさびしい気分になりそうです。国によっては12月26日はボクシングデーと呼ばれて、

クリスマス翌日は休日となりますが、例年フィリピンは平日。今年は日曜日でラッキーですね！ 今年のフィリピンのクリスマスの風景を振り返りつつ、数日後にせまった新年を迎える準備をしましょう。



# 仕

事をしながら朝食をとることが増えた。先日フードデリバリーを頼んだところ、配達係が「店にバイクを停める場所がなく、駐車料金を50ペソ払った」と何度もチャットしてきた。私に払わせようとするので頭にきて注文をキャンセルしようとしたが遅い。カスタマーサポートへ通報すると、当然ながら客は駐車料金を払う必要はないと判明。するとドライバーから「通報したな！駐車料金を払えとは言っていない！」と逆切れチャットがきた。はあ？何が言いたかったんだお前は？朝から殴ってやりたいほど不快な思いをした。(まーちゃん)

# 今

から3年前の6月頃に初めてジブニーに乗った。留学当初、フィリピンで新しいスマホを買いに、学生の付き添いでモールに行くところだった。渋滞でジブニーが止まると、1人の子どもが入ってきた。彼は汚れた布で乗客の靴を申し訳程度にぬぐい、か細い声で歌を唄った。終わると少年は空き缶を乗客の前に突き出す。趣旨がわかったころには出遅れていた私は、おひねりを見送ろうかと思ったが、彼は私の前で足を止めた。数秒の我慢比べの後、折れて財布を出そうとすると、付き添いの学生に止められた。少年が去った後、罪悪感に似た感情が残った。(TOM)

# T

GIFといえば、ご存知 Thank God It's Friday. この代わりにもっと「やったぜ！金曜日だ!!」感を出すのに「FriYAY」というものもあるらしいが、いまだに聞いたこともテキストで送られてきたこともない。こういうのは金曜日だけかと思っていたら、月曜日の憂鬱を表すOMGIM (Oh My God It's Monday) というものもあるようだ。シンガポール人の知人がRIOT (Really? It's only Thursday) というのを考えて広めようとしていたが、無理だった。米国人からFIST (F\*\*\*! It's Still Tuesday) というのも教えてもらったが、私は使えないでいる。(T)

# 海

を越える郵便は、いつ届くか、そもそも届くかどうかといったスリルがある。6月に親友が日本から送ってくれた手紙は待てど暮らせど届かず、10月になって2通目を出してくれることになった。もはや手紙の写真を送って、実物は帰国時に手渡すかと斬新な方法を話し合ったが、2度目の挑戦をしてみることに。そして3週間後、無事に到着！毎日LINEし、毎週電話もしているが、手紙は格別。懐かしい親友の字がひたすらエモい。このうれしさがあるから手紙はやめられない。さて、私が送るクリスマスカードは間に合うか。今年最後の海を越えた挑戦だ。(映帆)



## 賃貸オフィス

### テナント募集

Modern Office Spaces for Lease

築年数4年 4 years old

モダンなデザイン Modern design

広さ300平方メートル以上のオフィススペースもございます。

Over 300 square meters available

所在地: 928 Building, Arnaiz Ave., San Lorenzo, Makati City, 1223

賃貸期間のご要望に応じます。共益費は固定で安心。各種サービスを含みます。

Flexible Term

Fixed Cost

Services Included

●エアコン完備、カーペットフロア 個室  
Fully air-conditioned and carpeted private office

●共同お手洗い Common comfort room

●簡易キッチン Kitchenette

●共有スペース・クリーニング

(カーペットシャンプー、毎月の害虫駆除、4半期のエアコンクリーニング)

Common use area cleaning (carpet shampooing, monthly pest control, and quarterly air-con cleaning)

●サポートスタッフ常駐

(管理、セキュリティ、メンテナンス)

On-site staff support (property management, security, maintenance)



お問い合わせ Contact

Mr. Aldrine Medrano (English and Tagalog)

Tel: 02-5310-3552

aldrine@sdivision-holdings-inc.com



STEP PHILIPPINE INC.



DIVISION



Scan here





**Free Feast for the Celebrant!**

お誕生日当日は、おとな1名と一緒に  
ご利用でご本人は無料に。  
お誕生月内であれば、おとな4名と一緒に  
ご利用でご本人が無料になります。

☎ (02) 8478-3888  
☎ (0917) 586-6888

DTI Fair Trade Permit No. FTEB-114984 Series of 2021

**SM AURA**

*Happy Birthday*

**New Hatchin**  
Japanese Grocery



— 生鮮食品が自慢の  
日本食材店! —



*Pâtisserie BÉBÉ ROUGE*

**CARTIMAR, PASAY CITY BRANCH**

Mon -Sun 8AM - 5PM

Unit 6 Cartimar Plaza, Leveriza St.  
Pasay City

☎ 02 8833 8905

02 8660 5070

✉ nh.cartimar@gmail.com

**MABINI, MANILA BRANCH**

Mon -Sun 8AM - 5PM

2119 A. Mabini St.  
Malate, Manila

☎ 02 8708 5026

✉ natsumabini@gmail.com

FOLLOW AND CHECK OUR  
SOCIAL MEDIA ACCOUNTS  
FOR UPDATES AND PROMOS

 #newhatchin.jg

 New Hatchin Japanese Grocerant

**SACRED HEART, MAKATI CITY BRANCH**

Mon -Sun 8AM - 5PM

7602 Sacred Heart St. Cor  
Metropolitan Ave. San Antonio  
Village, Makati City

☎ 02 8519 6567 / 02 8897 7207

✉ sales@newhatchin.com

**KATIPUNAN, QUEZON CITY BRANCH**

Mon -Sun 8AM - 5PM

133 Katipunan Road, Brgy.  
St. Ignatius, Quezon City

☎ 02 8256 6948

02 7586 7065

☎ 063 917 628 6014

✉ nh.natsuwiteplains@gmail.com



**The ALLEY**  
by VIKINGS  
BONIFACIO GLOBAL CITY

**FREE FEAST FOR THE CELEBRANTS!**

お誕生日当日は、おとな1名と一緒に  
ご利用でご本人は無料に。  
お誕生月内であれば、おとな4名と一緒に  
ご利用でご本人が無料になります。

☎ 8845-4647 (8-VIKINGS)

DTI Fair Trade Permit No. FTEB-113965 Series of 2021

*Happy Birthday*



---

# EVERYDAY BACCARAT CLASSIC COLLECTION



*Baccarat*  
*Beautiful gifts  
in a red box*



---

Address: LG33 One Bonifacio High Street Mall, 28th Street, cor. 5th Ave, Taguig City

Tel: 0917 634 9084

Website: [www.shop.lucerneluxe.com](http://www.shop.lucerneluxe.com)