

もっと世界を楽しもう
H.I.S.
Love, Peace, TRAVEL

エイチ・アイ・エス発行の季刊誌
旅+ライフスタイル フリーペーパー2年目突入!!

旅に出る・・・そのワクワク感を日常に

Vamos!

by H.I.S. Turismo

Vol. 8

世界のワイン通をうならせる街!!

特集:アルゼンチン メンドーサ

クリスマス&歓送迎シーズン! 気になる面白パーティー事情

人気ブロガーに聞く! 知ってお得なサンパウロおすすめレストラン

これから海のシーズン! タレ気味の"ニの腕"をすっきりエクササイズ

一時帰国の前に知っておこう! 日本から持って帰りたい日本食一覧!

サンパウロで心静まるひとときを! お寺で写経体験してきました!

12月~来年3月まで! おススメツアー盛りだくさん!!

創刊 8号

2018年11月

世界のワイン通を唸らせる街
アルゼンチン メンドーサ

アルゼンチンとワインの出会いとその栄華

アルゼンチンの土地とワインとの出会いは、スペイン人の植民から始まります。キリスト教にとっても大切な飲み物であるワインは、新天地の大地に植えられてゆきました。その後ワイン作りの技術や、ブドウの苗のバリエーションなど様々な面でアルゼンチンのワインが発展を遂げたのは19世紀末から20世紀初めに大量に移民してきたヨーロッパの人たちの影響が多くあります。現在アルゼンチンのワインを有名にしているマルベック種ももたらされ、1920年代に絶頂期を迎えたアルゼンチンの華やかな時代を飾る重要な飲み物となりました。

写真：カテナ・サパタ



1890年代のメンドーサ ブドウの収穫

世界のワイン通を魅了する土地メンドーサ

アルゼンチンの国内でもっともワイン作りが盛んな地区メンドーサ州は、アルゼンチンの首都ブエノスアイレスよりもチリの首都サンチアゴの近く、アンデス山脈の麓に広がる地域です。標高が高く湿度が低いこの土地では、ブドウの病害が起りにくく、低農業や無農業でのブドウ栽培も盛ん。1853年にはアルゼンチン初の農業学校の設立され、フランスから多くのブドウ苗が持ち込まれました。フランスの農学者であるブジェが持ち込んだのがマルベック種。フランスの南西部を起源とする赤ワイン用の個性的な品種で、皮が厚く濃厚な色のタンニンが強いワインになります。長い時間をかけてメンドーサの土地に馴染んだマルベック種のワインは、

現在ではその起源であるフランスのマルベック種ワインをしのぐとも言われ、世界のワイン好きをこの地に引き寄せる大きな理由となっています。2月から始まる収穫の時期、畑にたわわに実るブドウの甘い香りに包まれます。

星の数ほど!? メンドーサ州のワイナリー

大小千を超える数のワイナリーが存在すると言われるメンドーサ州の中に、ワイナリーで有名な3つの地区があります。それがカテナ・サパタで有名なルハン・デ・クージョ地区、エル・エネミーゴで有名なマイブ、日本にも輸出されているプラマーシなどがあるガジェ・デ・ウヨ地区。現地ではバスでワイナリーを巡るツアーやタクシーで向かう人、自転車で景色を楽しみながら回る人など、様々な形でワイナリー巡りを楽しんでいます。大きなワイナリーでは食事や宿泊施設を持つワイナリーも。有名なワイナリーを巡るだけでなく、輸出されていない小さな小さなワイナリーやお気に入りのブティックワインのワイナリーを巡るのもおすすめです。



メンドーサの歴史は CATENA ZAPATA と共にあり

メンドーサを代表する有名ワイナリーであるカテナザパタの歴史は、1898年にイタリアからアルゼンチンに移住したニコラ・カテナが植えたマルベック種のブドウ苗から始まりました。彼は当時のヨーロッパでの貧しさから逃れ新天地を求めたのです。その後国の経済危機を経験しながらも、一家は国内消費向けのテーブルワインを作りアルゼンチンの中でも有数のワイナリーに成長させました。ワイナリーカテナ・ザパタの運命が変わったのは、3代目のニコラス・カテナ・ザパタの時代。大学で経済を学びエコノミストでもあった彼が、講演のために呼ばれたカリフォルニアで、フランスを凌ぐ高級なワイン作りに奮闘する作り手たちのことを知ったのです。刺激を受けた彼は世界に認められるアルゼンチンワインを生み出すことを目標に掲げ、高級ワイン造りに力を注ぎました。より厳しい環境の高地でブドウを栽培し、高品質のブドウを厳しく厳選して収穫。マルベック種の研究を重ね、世界でしるを獲得するワインを生み出すことに成功しました。カテナザパタのワインは、ブラジルや日本でも味わうことができるので、レストランで探してみてください!!



写真：公式 Instagram より



天才醸造家が創るワイナリー VINA COBOS

ニューヨーク生まれの醸造家ポール・ホブスによって立ち上げられたブランド。りんごやブドウを育てる農家の11人兄弟の2人目として生まれたポールは、家業を手伝いながらも土地によって収穫した果物の味が変わること気がついたという。大学でブドウ栽培と醸造について学び、その後カリフォルニアのナッパバレーで活躍。1988年に新たなワインを生み出す地としてメンドーサへとやってきた。「土地がワインの味を決める」と確信していたホブスは、メンドーサのルハン・デ・クージョやバジェ・デ・ウコ地区の中で理想で唯一無二のワインを作り出せる土地を何年も探し求め、見つけた大地で最初に収穫できたのは1999年。その時から、日々の研究を未だに重ね、ついにはアルゼンチン産のワインとしては初めて100点を獲得。天才醸造家とも言われるポールの生み出す「アルゼンチンの黒い宝石」とも呼ばれるそのワインを味わうと共に、天才が選んだ土地とそこにかかる愛情を現地で見えて体感するのがワイナリーツアーの何よりの醍醐味です!!



写真：公式 Instagram より



←選ばれた土地のうんちくを堪能したい



右は2012年から加わった醸造家アンデル

世界最高レベルの美食を堪能できるワイナリー RUCA MALEN

元アルゼンチン・シャンソンの社長をしていた Jean Pierre Thibaud がもう一人の共同経営者と共に1998年に立ち上げたワイナリー。フランス人の子供としてアルゼンチンの首都ブエノス・アイレスで生まれた Jean は、親族の多くがフランスで美味しいワイン作りをしていたことが影響し、アルゼンチンで自分のワイナリーを創る夢を持っていました。ルカ・マレンで生み出されるワインだけでなく、このワイナリーを有名にしているのはブドウ畑を見ながら楽しめるランチ。コースメニューのみで、すべての料理にワインの絶妙なハーモニーが考えられており、2013年には Global Best Of Wine Tourism の「世界のワイナリーレストランの中で最高賞」が贈られたほどのクオリティー。世界最高レベルの「ハーモニー」を是非ご堪能ください。



季節によっても変わります

写真：公式 Instagram より



ワイングラスは"何派"ですか？

どのワインが美味しい! ? という会話をする人は多くてもどのワイングラスが美味しい! ? という会話をしたことのある人は少ないはず。意外と意識されないグラスなのですが使うグラスの形だけではなく、その薄さや口当たりの滑らかさでワインの味も変わります。ワインのための高級グラスメーカーで有名なのはオーストリア。今夜はグラスの話で盛り上げてみませんか？

知っておきたいオーストリアグラスメーカー

①ザルト・デングアート

超極薄。編集部の知り合いの中でもっとも支持率高いグラス

②リーデル

260年以上の歴史があるメーカー。日本酒用のグラスも開発

③ロプマイヤー

軽さと個性的な形が特徴の皇室御用達グラス

南米ワインの産地アルゼンチン・ワイナリーを巡る旅

サンチャゴ&メンドーサ4日間

催行日 3月2日(土)~3月5日(火)

旅行代金 US\$ 1,450~ ※フライトは別途手配必要
※2名様1室利用時

海外

日本語
アシスト

フライトが含まれていない
ランドパッケージ商品です。
フライトは別途手配が必要となります。

日程	スケジュール
3月2日 (土)	06:45サンパウロ/グアテマラ空港発(要別途代金にて手配) 11:05サンチャゴ空港着(要別途代金にて手配) 到着後日本語アシスタントが空港にてお待ちしております アシスタントはツアーの最後まで同行させていただきます 空港からそのまま「サンチャゴ市内観光(ランチ付き)」へ ※アルマス広場サンチャゴ大聖堂国立歴史博物館 サンタルチアの丘中央市場など 観光終了後はホテルまでお送りいたします ホテルチェックイン後は自由行動となります 夕食は各自にてお召し上がりください HOTEL TORREMAAYORLYONまたは同等クラス
3月3日 (日)	ホテルにて朝食 「コンチャ・イトロ・ワイナリー観光(ランチ付き)」 チリを代表するワイナリー「コンチャ・イトロ」合計9,000 ヘクタール以上にわたるワイナリーを見学します。 観光後はそのままサンチャゴ空港まで移動となります 15:25 サンチャゴ空港発(要別途代金にて手配) 16:20 メンドーサ空港着(要別途代金にて手配) 到着後空港からホテルまで送迎いたします ホテルチェックイン後は自由行動となります 夕食は各自にてお召し上がりください HOTEL NHMENDOZACORDILLERAまたは同等クラス
3月4日 (月)	ホテルにて朝食 朝ホテルロビーにてお待ちください 「終日メンドーサ・ワイナリー巡りツアー(ランチ付き)」 ※VINA COBOS, Achaval Ferrer では試飲をお楽しみください。 ※RUCA MALEN では試飲に加えワイナリーランチもお楽し みいただけます。 終了後はホテルまでお送りいたします 夕食は各自にてお召し上がりください HOTEL NHMENDOZACORDILLERAまたは同等クラス
3月5日 (火)	ホテルにて朝食 ご出発まで自由行動 (オプション:2名からの催行乗馬ツアーUSD200/1名あたり) 昼食は各自にてお召し上がりください 午後フライト時間に合わせホテルまでお迎えにあがります ホテルから空港まで送迎いたします 15:45 メンドーサ空港発(要別途代金にて手配) 19:25 サンパウロ/グアテマラ空港着(要別途代金にて手配) ~お疲れ様でした~

人数が集まるたびに
料金が★**お得**になる!
特別企画ツアー

たとえば...

参加人数
2名様 US\$1,450
4名様 US\$1,150
8名様 US\$1,000
最大 US\$930
※15名様ご参加時

是非ご友人にも
お声かけください!

催行決定人数:2名様

エイチ・アイ・エスおすすめ!

チリ最大のワインメーカー!

Concha Y Toro (コンチャ・イトロ)

日本でもお馴染み「コンチャ・イトロ」のワイン
実はチリ最大手のメーカーなんです。お手頃
価格の品から「チリの至宝」と呼ばれるプレミ
アムワインまで、広くに愛されるワインをつくり
続けるコンチャ・イトロの裏側へご案内
します。優れた栽培技術、130年以上の歴史に
培われた醸造技術と、熱い情熱の融合によっ
て生み出される世界トップ水準のワインをお楽
しみてください。



創業者の別荘や合計9,000ヘクタール以上のブドウ畑を見学後、
新設したワイン倉庫と古い旧倉庫を見学します。



ここでしか味わえない出来立てワインの試飲
もたっぷりお楽しみ下さい!



メンドーサは人気の
3つのワイナリーを訪問!

- ✓ Achaval Ferrer
- ✓ Bodega Ruca Malen
- ✓ Viña Cobos

ツアー
ポイント!

Achaval Ferrer

(アシャヴァル・フェレール)

Achaval Ferrerのワイナリーはイタリアとアルゼンチンの
文化が友情と尊敬の念で深く結びつており、イタリアのワ
インメーカー、Roberto Cipressoをお手本に鋭く直観的な
視点で生産管理されています。畑はメンドーサ州、アンデス
山脈の麓に位置し、標高は海拔700メートルから1100メー
トル。マルベックを手がけるアシャヴァル・フェレールで平均
樹齢80年以上。ワイン・アドヴォカイトでも90点以上のワイン
が生産される有名なワイナリーです。



チリ的美食家!? ダニーロ プレゼンツ チリワインの魅力や楽しみ方

みなさんこんにちは！ H.I.S. チリ支店に勤める
稲葉ダニーロです！！チリとアルゼンチンのワイ
ナリーツアーに同行させていただきます！
どうぞよろしくお願いします！
私は日系チリ人。長くチリの有名レストランで
ソムリエとして働いてきました。今日はみなさまに
私が愛するチリのワインの世界をご紹介します！！



チリのワインのことも知ってもらいたい！

今回のVamo!の特集はアルゼンチンのメンドーサでしたが、ワイン
と言えばチリも有名ですよ！特に日本の輸入量は多く、2018年は
全体の30%以上、フランスよりも多くのチリワインが届けられてい
ます。チリのワインの特徴は、安くておいしいワインが多く、ぶど
うの病気が起こりにくい気候に恵まれて、オーガニックワインも多
いということ。ヨーロッパでは病気を防ぐために強い品種に接木を
して育てられるぶどう苗が、チリでは直接植えられていることが多
く、樹齢100年のぶどうの木も珍しくないのです。150年以上前
にヨーロッパで絶滅したぶどうの品種が近年チリで見つけられたと
いうニュースも伝えられています！

品種ではカベルネソーヴィニオンが収穫量の45%と最も多く作られ
ています。世界で最も影響力があるとされるワイン評論家のロバ
ートパーカーのワインの評価ペンテージチャートで90点以上を獲得
したチリワインの当たり
年は、2005年、2008年、
2010年、2011年、そし
て2013年。
お土産にワインを買うと
きのひとつの参考にして
みてください！！



ワイナリーでは美しい建物も楽しめる

チリ人のワインの楽しみ方！

チリ人はバーベキューをよくするので、野外で肉を焼き、赤ワインとともに楽しみます。メロンの中身をくり抜き、シャルドネな
どの白ワインを入れ、実とともに食べる「Melon con vino」も有名です。また、Pipeño（ピペニョ）というワインと同じ葡萄か
ら作られるチリの地酒は、ほとんどワインと製造過程が同じですが、Terremoto（スペイン語で地震という意味）というカクテル
に必須です。非常にアルコール度数が高いので、飲むと足元が揺れるということから、この名前がついています。Terremoto はチ
リの独立記念日には欠かせない飲み物なのです。

H.I.S.チリ支店



越智支店長を中心に、皆さんにチリ魅力を伝え
られるよう頑張っています！チリの旅行でお困
りの際は、ぜひご連絡ください。

HP : <http://his-chile.cl>
Email : reservas@his-chile.cl
Tel : (+56) 2 2993 4831 (日本語)

ラベルを見るときに要注意！

国によって規定が違う！？ ワインに関するキーワード講座

① Reserva : レセルバ

チリでは、「Reserva」が意味するのは法定アルコール度数である
11.5%を超えたもの。樽熟成は関係ありません。一方、アルゼン
チンでは、赤ワインであれば最低でも1年樽熟成させたワイン、白
であれば、最低6ヶ月樽熟成させたワインを指す。アルゼンチン
ではぶどうの種類や100Lのワイン当たりのぶどうの量が135kgと
規定されており、さらにヨーロッパの規定は異なるので要注意です。

② Gran Reserva : グラン・レセルバ

チリでは、アルコール度数が13度を超えたワインで、樽熟成された
もの。しかし、樽に入れる期間や樽の木の種類に規定はありません。
一方、アルゼンチンでは、赤ワインであれば最低でも2年樽熟成させ
たワイン、白であれば、最低1年樽熟成させたワインを指す。こ
ちらもアルゼンチンではぶどうの種類や100L当たりで使用されるぶ
どうの量が140kgと規定があります。

③ Reserva Especial : レセルバ・エスペリアル

チリにおける Reserva のアルコール度数のワインで、樽熟成された
ワインを指す用語

④ Reserva Privada : レセルバ・アリバーダ

チリにおける Gran Reserva のアルコール度数のワインで、樽熟成
していないワインを指す用語

チリ自慢の魚介と合わせるならば!?

チリといえば、皆さんが期待する魚介の宝庫ですよ！サンチアゴの街の
中心地にある市場で山盛りのウニやエビ、貝類を堪能された方も多くいら
っしゃるはず。

もちろん、白ワインとセビーチェなどの魚介料理はよく合いますが、同じ
セビーチェでも脂ののった魚を使ったものは、辛口のロゼと合わせても良
いでしょう。カサブランカパレーなどの海沿いで作られる赤ワインは酸味
が高いのが特徴なので、オープンで焼いた鮭などは海に近い産地の
ピノノワールなどの赤ワインとよく合います。チリは様々な個性を
持つワインを産出しているので、「魚介＝白ワイン」と決めてしま
うのではなく、産地によって色々
な組み合わせを楽しむことので
きるのです！！



クリスマス・歓送迎会・独身最後の日・15歳の誕生日にサンパウロで行われる

気になる面白パーティー事情を探ってみました！

平日のパウリスタやジャルジ、休日のイピラアエラ公園周辺で、豪華なリムジンや派手なバスをよく見かけ、時々テンション高いブラジル人がリムジンの天井から顔を出していたり、音楽が聞こえてきたり・・・その中はどうなっているのか？？中ではいったい何が行われているのか！？

気になっていた編集部A子&B子とその友達3人で探ってみました！するとこういっただけはブラジル人には一般的なパーティーの方法であり、12月に見かけることがより多くなることが判明！！気になる中の様子と共に、面白パーティー事情を探ってきました！

リムジンで飲んで遊ぶパーティー

まず探ったのは、パーティーリムジン。パーティーリムジンの配車もしている日系の配車サービス HASE サービスさんにお話を伺いました！ブラジル人が利用する目的は様々ですが、白いリムジンならば結婚式や独身最後の日のパーティー、その他のリムジンは、歓送迎会やクリスマスパーティー、結婚記念日パーティーなど。ピンクのリムジンは、女の子の15歳の誕生日に祝う社交デビューのパーティーやお誕生日パーティーに使われるそう。

実際に中を拝見すると、座り心地のよいシートと、光の演出やきれいに並べられたグラス、バーカウンター、ゲームもできるモニター、音楽などでテンションが上がることは間違いなし！もちろん窓ガラスは遮光で、そこまで窓が大きいので、ブラジルの人たちが周りを気にせずはしゃげる空間になっています。気になるお値段は車や日程によって違いますが、2時間レンタルで約2500～3500レアルで、大型リムジンも運転できるドライバーと飲み物つきます。昼でも夜でも、観光名所も含め、好きな場所を回ってくれるそう。



ブラジルの方達のパーティーの写真が手に入らなかったためイメージ図を3人で再現！人数が増えたらさらに楽しそう！

HASE SERVICE

Email: reservas@haseservice.com.br

電話: (11) 3266-5667 (日本語OK)



←大きすぎて登りに納まらないこちらはよりお洒落なパーティーに人気のモデル、中もピンク！



8人乗りのリムジンは、後方の扉が上上がるタイプ。天井からも2人ほど顔を出すことができる (写真提供: Paris Vegas)

バスパーティーは動くディスコ

パーティー用のバスは、Walking Party という名前の会社に問い合わせました。残念ながら実際乗ることはできなかったのですが、写真からもクラブ感が半端ない様子伺えます。バスのタイプは6種類ほどあって横の写真のピンクのバスであれば50人までが乗れるとのこと。



外側は派手なバス。この色の他にも黒いパーティーバスや、2つを繋げて80人～100人が乗れるバスがあるとのこと

週末は最もやすいプランで1台約3100レアル/3時間ほど。学生から大人、外国人まで様々な年齢の人たちが使うとのこと、好きなルートを回ることができるそうです！

Walking Party HP: <http://www.walkingparty.com.br>

↑中はさらにクラブ使用。DJブースやダンスフロアもある。写真提供: Walking Party



謎解きをしながら遊ぶパーティー

脱出ゲーム施設 ESCAPE 60

世界中で増加している脱出ゲームのブラジル版 Escape60 は、2015年6月にブラジル人の2組の夫婦によってサンパウロに作られました。そこから3年ほどで、現在はサンパウロ中心部に3店舗、リオデジャネイロに4箇所、ブラジル全体では14店舗、他にもチリの首都サンチアゴにも店舗を開くほど、人気となっています。

「60」の意味は、部屋から脱出する時間制限60分。その時間制限内に脱出するためには、数多くの「謎」を解く必要があります。それぞれの店舗には「ゾンビの研究室」や「地下鉄脱出」「サンリの復讐」や「盗まれた宝石」など様々な異なったテーマの脱出ゲームがあります。物語を説明するビデオを見た後、「研究室」「ホテル」「書斎」など謎解きをする部屋に進むのですが、そこで閉じ込められてしまい、そこから部屋を出るための脱出の謎解きが始まります。

一つの脱出ゲームは最低2人から参加できるものがあり、多いもので10人以上参加することができるものも。体験したことのある友人の話によると、8人で参加しても謎を解くのに1時間があったという間にすぎってしまうのだそう。謎解きの詳細はトリイした時のお楽しみ・・・ですが、時々ポルトガル語を必要とするものがあるので、最初の説明もポル語での説明、謎解きが行き詰ったときにヒントを出してくれる天の声もポル語なので、言葉がでる人を1~2人連れて行くほうが楽しめると思います。さらに ESCAPE 60 では、「Panico no metro (サブウェイ・パニック)」というものだけ英語で遊ぶこともできます！はまる人はいるいる店舗を回って、新しい脱出ゲームを制覇しているのだから。そのためどのテーマも満遍なく人気ようです！

テーマによっては、16歳以上など年齢制限があるものもありますが、子供向けの脱出ゲームもあります。6歳以上は1人料金がかかり、一人約80リアルから。12月はパーティーシーズンなので混みますが、混んでいないシーズンであればディスカウントをしていることもあります！また、お誕生日やパーティープランもあるのかで、一風変わったパーティーをご希望の方は一度覗いてみてはいかがでしょうか？

HP : <https://www.escape60.com.br>



店舗のひとつ。公式HPより



「消えた花嫁」などの謎解きゲームもあり



↑謎解きの例 公式HPより



←バス型の脱出ゲームも登場！公式HPより



前回のVamos! でご紹介したZodio送迎プランのHASE サービスさんのメールアドレスが間違っておりました。ご連絡をされた方、大変失礼いたしました。

✕ 間違い お問い合わせ (日本語可) : reservas@haseservie.com.br

◎ 正しいメールアドレス

お問い合わせ (日本語可) : reservas@haseservice.com.br



おすすめ優待店

ブラジル全国170万店以上のお店で
JCBカードをご利用いただけます。

(ご利用の際には、CIELO社・REDE社のカード端末をご指定下さい。)



すき家
SUKIYA

全店

日本人にはおなじみの牛丼・カレーの名店、すき家全店での期間限定JCBカード割引優待を開始いたしました。お支払い時にJCBカードご利用の旨お申し出ただけで、すき家でのお食事料金(お飲み物、すき家米含む)が全品20%引きになります。定番の牛丼やカレーだけでなく、大人気のラーメンやバラエティ豊かな丼メニューのほか、すき家でしか楽しめない各種スイーツ、おいしいすき家米もすべて20%引きになります。この機会にJCBカードを持ってご家族、ご友人とすき家各店にお出かけください!



【優待内容】

JCBカードお支払いで、 全品20%引き

※デリバリーでのご注文は割引対象外です
※お会計時にお申し出ください
※他の優待との併用はできません

期間限定
2018年12月31日まで
※本キャンペーンは予告なく変更・中止する場合がございます。



CAIXA JCB Único カード会員募集中!!

- 初年度年会費無料!
※2018年12月31日までにご入会のお客様
- レアル建て決済カード
- ご利用1ドル相当につき、CAIXAポイント1.3ポイントがたまる!
- JCB優待店での特別優待
- [GreenMarket](#) (レストラン割引予約サイト)の利用費無料

お申し込みは
お近くの
CAIXA
銀行支店まで!

※お申し込みの際は、CAIXA銀行指定の審査
がございます。審査の結果、ご承認されない場合
もございますのであらかじめご了承ください。



ラーメン
JOJO RAMEN

ハラライ

【優待内容】

**特製豚メシ
プレゼント**

※ご注文時にJCBカードでお支払いの旨をお伝えください。
※団体でご利用の場合、JCBカード1枚のお支払いで2名様まで



- 📍 R. Dr. Rafael de Barros, 262
- 🕒 月~土 18:30-22:00
月~金 11:30~14:30
土 12:00~15:00
- ☎️ (11) 3279-5005



焼き鳥屋
Yakitori de Moema

モエマ

【優待内容】

**デザート1品無料
またはビール1本(杯)
注文でもう1本(杯)無料
【上限なし!】**

※ご注文時にJCBカードご利用の旨をお伝えください。



- 📍 Av. dos Carinás, 93
- 🕒 ランチ 12:00-14:30
ディナー 18:00-23:00
(月~土) 18:00-22:00 (日・祝)
※第1日曜休業
- ☎️ (11) 5044-7809



藍染
AIZOMÉ

ジャルジン・パウリスタ

【優待内容】

**コーヒー
(おかわり自由)
または
駐車場無料サービス**

※ご注文時にお申し出ください
※他の優待との併用はできません



- 📍 Al. Fernão Cardim, 39
- 🕒 月~金 12:00-14:30/18:30-23:00
土 18:30-23:00
日曜日・祝日・休
- ☎️ (11) 3251-5157

謙造 謙造
KENZO SUSHI Kenzo Sushi

リベルダーヂ

【優待内容】

**前菜1品または
ビール1本
(ロングネック)
プレゼント**

※ご注文時にJCBカードご利用の旨をお伝えください



- 📍 R. Thomaz Gonzaga, 45
- 🕒 月~金 11:30-14:30/18:30-21:30
土日祝 12:00-15:00/18:30-21:30
- ☎️ (11) 3132-3777



エスパソン和
Espaço Kazu

【優待内容】

**唐揚げ or
ビール1本プレゼント**

※ご注文時にJCBカードでお支払いの旨をお伝え下さい
※他の優待との併用はできません



ラーメン和
Lamen Kazu

【優待内容】

半チャーハン

※ご注文時にJCBカードでお支払いの旨をお伝え下さい
※他の優待との併用はできません



和ケーキ
Kazu Cake

【優待内容】

全品10%引き

※ご注文時にJCBカードでお支払いの旨をお伝え下さい
※他の優待との併用はできません



メウウドン和店
MEU UDON KAZU

【優待内容】

**天ぷら一品 or
大盛り無料**

※ご注文時にJCBカードでお支払いの旨をお伝え下さい
※他の優待との併用はできません
※団体でご利用の場合、JCBカード1枚のお支払いで3名様まで



リベルダーヂ

大人気の和グループ全レストランでのJCB優待がともにお得です。ラーメン、日本料理、スイーツ、お酒、そして、うどんと言わずと知れた定評のある商品どちらをご利用になられてもお得な優待をご利用いただけます。ぜひこの機会に和グループでJCBカードをご利用ください!新商品も続々登場しますので、ご期待ください。

- 📍 Rua Tomaz Gonzaga, 84/90
- 📞 (11) 3275-1790
- 🕒 エスパソン和 - 平日11:00-15:00/18:00-22:30
土 11:00-15:30/18:00-22:30 日祝 11:00-15:30/18:00-21:00
エスプレッソ和 - 終日 10:00-21:00
メウ・ウドン和 - 平日・土 11:30-15:30/18:00-22:30
日祝 11:30-15:30/18:00-21:00
- 📍 Rua Tomaz Gonzaga, 51
- 📞 (11) 3277-4286
- 🕒 ラーメン和 - 月~土 11:00-15:00/18:00-22:30
日祝 11:00-15:00/18:00-21:00
- 📍 Alameda Santos, 53
- 🕒 月~土 11:30-15:30 / 17:30-22:30



サンパウロお寺で 人生初の写経を体験!

サンパウロにお寺があり、さらに写経の体験をしていただけると聞き、早速お邪魔しました! 伺ったのは地下鉄の青いラインのプラサ・ダ・アルポリ駅から徒歩8分ほどのところにある浄土真宗西本願寺のお寺です。迎えてくださったのは、僧侶の久保光雲さん。女性のお坊さんで、書をたしなみ、画家としても活動をされています。とても気さくな方で、緊張していた心がほぐれて、初めてお会いしたにも関わらず打ち解けて自然に色々なお話しをすることができました。



■正式名称: 本派本願寺伯国別院
Templo Honpa Hongsanji do Brasil

美しい本堂とお香に癒され、法話から日常に大切な気づきをいただく

お寺の正面の大階段を上がり中に入ると本堂があります。とても大きくて美しい本堂でしたらため息。どこか懐かしさも感じ、訪れた人を包み込んでくれるような空間です。ゆらゆらと上るお香の煙を見つめながらお参りをし、心落ち着くその香りに包まれながら10分ほどの法話を伺います。今回のテーマは「怒りや憎しみ」について。海外で法話を多くされてきた光雲先生のお話しはわかりやすくユーモアもたっぷり。さらに画家でもあるその能力を活かして外国の人にもわかるように法話の4コマ漫画も手作りされて、それがまたイメージが湧きやすく感動でした。お話しを聞きながら日頃意識せずに溜めている怒りの感情に気がつくのですが、不思議とこの空間では素直になれて深く反省……お話の最後に「怒りや憎しみを持って身を滅ぼしても、悔い改めることで極楽浄土へ行くことができた仏様もいらっしゃる」と聞き、心に溜まっていた後悔が浄化されるような気持ちになりました。

筆先に集中し、無になって没頭する写経のひとつき

法話のあと別室に移動し、いよいよ人生初の写経体験です! 今回選んでいたのは観賢(しんらん) 聖人が晩年に書かれた和讃と呼ばれるもので、仏教を知らない人にも読みやすく親しみやすいもの。光雲先生にそれぞれの意味を教えていただいた後、筆で写していくのですが、今回は初心者ということもあり半紙を見本の上に合せながら写経をしました。筆を持ったのは中学の書き初め以来! ? しかも最近文字書き初め自体を書く機会も少ない私。始めはごちなく筆を進めていましたが、次第に筆先にも集中でき、心の落ちつきと共に筆が進められるようになると気持ちがよく、どんどん写経に没頭していきました。一緒に行った友人はヨガの先生。彼女も初めての写経でしたが、「筆を握る手に緊張が走りながらも「無」の時間を楽しめた」と笑顔。「心を鎮めて集中する時間が日々の生活の中にも必要だと改めて感じ、写経が終わった後は心がスッキリしてヨガに通じるものがある」と話してくれました。帰ってからも見えて思いつけるように先生が用意してくださった額の中にお気に入りの1枚を入れ、足取り軽やかにお寺をあとにしました。写経体験は1回3名から。詳しくは下記の展示会のお問い合わせ先まで。



僧侶・画家 浄土真宗西本願寺の海外布教師として2015年に渡伯。大学時代に学んだ陶芸に関する学びの中で仏教に関心をもち、僧侶の道へ。2012年からアメリカ・カリフォルニア州の米国仏教大学院に留学。アメリカの寺院にも勤め法話をはじめとする布教活動に従事すると同時に、仏教をテーマにした絵画の製作や個展を開催するなど幅広い活動を行う。月曜日から土曜日まで、毎朝7時から朝のおつとめと日本語で法話が行われており、どなたでも参加できます。日曜日はポル語です。

企画展「仏教にであう喜び」& ワークショップのお知らせ

開催期間: 11月23日(金)から28日(水) 11時から19時

開催場所: Rua dos Franceses, 153, Morro dos Ingleses

ワークショップ: アートセラピー 24日(土)&26日(月) 14:00から16:00 限定8名

法話 25日(日)&27日(火) 14:00から16:00 限定8名

HP: <http://koun18.com/>

*ワークショップは6歳以上のお子様から大人まで。要予約。

予約・お問い合わせ: 電話 (11・96502・2302) メール art.koun18@gmail.com



久保光雲(くぼこううん)さん

ANA

UNITED 

STAR ALLIANCE MEMBERS 

あなたの旅をより快適に。
ANAとユナイテッド航空のビジネスクラスで
ワンランク上のサービスをご満喫ください。

united.com/anabrasil





サンパウロ在住の人気ブロガー Sosuke_mama さんプレゼント

おすすめレストラン★オリジナルランキング

サンパウロ在住の駐在員の方や奥様によるブログは様々ありますが、その中でも色々な方から「よく読んでいる」「と聞くと多いブログ」「駐在diary☆*:...SP」(アザーブログ)。特にそのレストランのレポートの充実具合と、美味しいそうな写真を見て楽しくて参考になるコメントに魅了され、思わず知り合いづてに Sosuke_mama さんにご連絡を取ってしまった Vamos! 編集部。すると、Sosuke_mama さんは 12 月に日本に帰国される事が判明しました。(泣) として、ご帰国が決まって大変な時なのにもかかわらず、Vamos! 読者の皆さんのために、オリジナルのお気に入りレストラン・ランキングを様々なジャンルで作っていただきました！お夫婦で美味しいレストランの探索が好きとおっしゃる Sosuke_mama さん。ブラジルの雑誌「Veja Sao Paulo」が1年に1度出すレストランランキングや、お友達ネットワークの中から得られた情報を元にお店選びをしているという。お会いしてみると好奇心が旺盛なキュートな女性で、レストランやお料理のいいところを見つけるのがとても上手いなあと感動。ランキングには、お子様とも行きやすいレストランなどママにとって嬉しい情報もあり、さらにはご主人も干エックしてくださったとのこと。心から本当にありがとうございます！！



Sosuke_mamaさんご一家

★ランキングに一言コメントをつけてくださる優しさ。「ランキングは完全に”主観”で選んでください！！」とお願いました！！



パスタ部門

1位: Tappo Trattoria: R. da Consolação, 2967-Cerqueira César

パン、パスタ全部が美味しい。最近食べたのはボンゴレ、ペペロンチーノ。デザートはレモンアイスをお酒入れないで作ってもらいと子供も◎近くてよく行くので1位。

2位: Nino Cucina & Vino: R. Jerônimo da Veiga, 30-Jardim Europa

選べないくらいどれも美味しい。パンも。Arancini というライスコロッケが好き。遠くて気軽に行きにくいので2位です。

3位: Santo Colomba: Alameda Lorena, 1157-Jardim Paulista

ボンゴレ、カラスミパスタが美味しい。coverのパンがフランスパンではないのがマイナス。わたしが個人的にフランスパン大好きなので。笑



← Tappo Trattoriaのお料理
ブログ2017年12月31日
(写真:公式FBより)



→ Nino Cucina & Vino
ブログ2018年7月10日
(撮影: Sosuke_mama さん)
Santo Colombaは
2018年4月30日の
ブログに載っています



ピザ部門

1位: La Pizza di Eataly: Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1489-Itaim Bibi

王道のマルゲリータが好き。他のピザも外れなし。パスタもあるのと、下でお買い物ができる、近くにお気に入りの povo 公園がある。という利点よく行くから1位。

2位: Carlos Pizza: Rua Harmonia, 501-Sumarezinho

トスカーナピザ、サンバントピザ(生ハム&モッツアレラ)が美味しかった。どのピザも外れがない。ここの生地が一番好き。遠いのがなかなか行けない理由。

3位: Brás Elettrica Jardins: Alameda Campinas, 1289-Jardim Paulista

たくさんある Brás の中でも最近のお気に入りにはジャルジンのお店。マルゲリータ、カラブレーザが美味しかった。1人で食べられるサイズのピザだから、1人でフッと行けるし近いのが◎

La Pizza di Eataly
6547-Itaim Bibi
2018年10月20日
(Sosuke_mama さん撮影)



お肉部門

★絶対に NBsteak ですが「ホージーじゃないなら」のランキング。

1位: Parrilla São José: Alameda Jaú, 1791-Cerqueira César

最近の我が家のお気に入り。ソーセージは必ず頼みます。お肉も安くて美味しい！

2位: Martín Fierro: R. Aspícueta, 683

ソーセージ、さつまいも & ジャガイモフライは必ず頼むメニューです。お肉はどれも美味しい！でも遠いのでなかなか行きづらいのが残念です。

3位: Dr. Tchê La Parrilla de La Villa: R. França Pinto, 489

Tira がとっても美味しく有名ですが、私は脂っこくて苦手。別のお肉を頼みたいけれど、量が多いので家族3人では行きづらいのがマイナスで3位です！大人数で行くなら◎



↓ Parrilla Sao Joseのお肉
ブログ2018年7月7日より
(撮影: Sosuke_mama さん)



帰国前に行きたいレストラン部門★

1位: NBSteak : Av. Brg. Faria Lima, 140 - Pinheiros

我が家ダントツにリピートしてるお店。ブッフエはないけど、サラダは無くなったらおかわりもできるし、ピッカーニャとNBステーキがとにかく美味しい。

2位: Dalmo Barbaro : R. Gironda, 188 - Jardim Paulista

ムケッカが一番美味しい。生のパウミットサラダも食べられるので帰国前には絶対行きます。

3位: Lima Cocina Peruana : Alameda Lorena, 1784 - Jardim Paulista

ペルー料理は日本で食べられないので食べ納めするなら食べ放題のあるここ。セビツチェはもちろん、しょうゆ味のチャーハンが大好きです。

4位: Thai Chef : Av. da Aclimação, 297 - Aclimação

サテ、グリーンカレー、チャーハン、なんでも美味しい。タイ料理食べたらここ。

5位: Bar Veloso : R. Conceição Veloso, 54 - Vila Mariana

トロトロのコッシーニャの食べあさはここに決めています！

6位: Dalva e Dito : R. Padre João Manuel, 1115 - Jardins

ボンジケージョ、フェイジョン、各種お肉まとめて食べるならここがオススメ。関係ないポテトフライまで美味しかった。



↑ Dalmo Barbaro のムケッカとパウミットサラダ
ブログ2018年8月7日
(Sosuke_mama さん撮影)

女子会にぴったり部門

1位: Restaurante Emiliano : Rua Oscar Freire, 384 - Cerqueira César

立地もよく買い物ついでに行けて◎

2位: MoDi Gastronomia : R. Alagoas, 475 - Higienópolis

イジエノポリスのショッピングセンターへ行くなら寄りたレストラン。ボンゴレ、ティラミスが美味しい。

3位: Pet i Panamericana Groenlândia

: Rua Groenlândia, 77 - Jardim America

サラダバーがヘルシーだし料理の見た目も可愛くてテンション上がる。
※Pet Gastronomiaは遠いけど、こっちは近いので行きやすい。



↑ Emiliano のお料理たち
ブログ2018年9月26日より
(撮影: Sosuke_mama さん)

パライズランチ部門

1位: NaDeli Delicatessen & Bistro : R. Carlos Steinen, 66 - Paraíso

メインはもちろん、サラダとパンまで美味しい。ボリューム満点。クッキーもオススメ。

2位: 金星ランチ (きんぼし) : Rua Coronel Oscar Porto, 319 - Paraíso

安定のおいしさ。ステーキ、牛タン、つけ麺が好き。お肉や豆腐が買えるのも◎

3位: Tandoor : R. Dr. Rafael de Barros, 408 - Paraíso

ナンカレーが食べたいときはここ。お風は食べ放題ブッフエだオススメ！ナンが薄くて軽いので気づくと10枚くらい食べる。



↑ NaDeli Delicatessen Bistro の豚メイン料理
ブログ2017年10月26日
(Sosuke_mama さん撮影)

ハンバーガー部門

(ショッピングセンター内などお子様とも行きやすいお店を中心に)

1位: Bullguer : Av. Rebouças, 3970 - Pinheiros

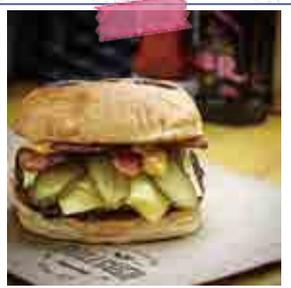
ここへ行ったらキチンハンバーガー！ベリーのジュースやソフトクリームも美味しい。

2位: Madero : Av. Paulista, 1230 - Bela Vista

パンの中でもフランスパンが好きなたしにはストライクなハンバーガー。

3位: General Prime Burguer : Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 2041

よく行く JK イグアアテミの中にあるので利用率高め。



↑ Bullguer のハンバーガー
ランチタイムにエリートビル(サウ) (Bullguer さん撮影)

日本人に愛されるあのホテルが ラディソン・パウリスタとして 生まれかわりました！

ロバライズ地区で安心の滞在。周囲には日本食レストランやラーメン屋も豊富で、長期の滞在でも居心地よくご滞在をいただけます。

ロエントランスホールには軽く打ち合わせもできるカフェが併設され、安心です

ロバスタブ完備のお部屋で癒しのひとときを！

ロ高級レストランオールシーズンズ
ワインも豊富に取り揃えております

パウリスタ通りのライズ地区に近い場所に位置し、日本人ビジネスマンにもっとも利用されているホテルが、今年の4月よりラディソングループの仲間入りをし、サンパウロ市内で3つめのコレクションとして生まれ変わりました。国際的に知られるラディソン・ホテルは、1909年にアメリカのミネソタ州で生まれたブランド。現在は70カ国以上に約1000のこだわりのホテルを所有します。国際基準のサービスと快適さを目指し、フロントには英語と日本語を話すスタッフを完備。ホテルから出なくても快適なサンパウロ滞在をしていただけるように、プール・サウナ・フィットネスセンターのアクティビティスペースから、海外のお客様もご満足いただけるお料理を提供するレストラン「オール・シーズンズ」も備えております。レストランでは、180人を収容できるイベントの開催も可能。またホテル内には、300人まで収容できる会議室も備えていることから、国際的な会議を開くことも可能です。日本人に嬉しいのは、バスタブ完備の部屋があること。長旅や慣れない土地での滞りに疲れた身体を身体癒していただけます。さらに朝食にも和食やアジアの料理も取り揃えておりますので、その日の気分や体調でお選び頂けます。ラディソングループが自信を持っておすすめするラディソン・パウリスタをぜひご利用ください。



- ・全館無料 Wifi 完備
- ・ラウンジバー
- ・パティスリー併設
- ・部屋タイプも豊富
- ・プール&サウナ
- ・フィットネス

MAP



ホテル・ラディソン・パウリスタ

住所：Alameda Santos, 85 - Jardins, São Paulo - SP

御予約 Email：reservas.rdp@atlantichotels.com.br 電話：+55 11-2627-1000

ラディソンホテル HP：www.radisson.com

日本から持ち帰りたい食品&お土産でもらってうれしい日本の食べ物

かつて駐在の帯同家族としてブラジルに住んだ経験がある女性たちを中心にして東京で立ち上げられた非営利団体シームレスウーマン・プロジェクトは、昨年より新橋にある日本ブラジル中央協会にて駐在帯同家族のための渡航前セミナーを行うなど、ブラジルに住む方の応援となる活動をしています。何よりブラジルが大好き!そして人助けも大好き!なシームレスウーマンのメンバーの方達に、緊急アンケートをお願いし「日本から持ち帰りたい食材」、「お土産でもらって嬉しい日本の食べ物」リストを作りました!アンケートにご協力いただいた皆様、心よりありがとうございました。日本帰国の際やブラジルに渡航される際のお土産に、活用していただけたら嬉しいです。

リスト一覧

食材部門

- * 崎陽軒のシューマイ真空パック
- * 真空うなぎ
- * 混ぜ御飯の素
- * 魚肉ソーセージ
- * 明太子系の食材
- * 無印良品の様々な真空パック
- * しろろ昆布
- * 五木食品濃厚魚介醤油つけ麺
- * 日本の香りのいい炒りごま
- * ふりかけ&海苔
- * ちりめん山椒
- * アーモンド小魚
- * 乾燥舞茸
- * 蟹缶



ご当地カレー
- 贅沢するなら

真空パック系のいつでも温めたら食べられる美味しい食材から、茹でただけでできる本格つけ麺、ちりめん山椒などブラジルでなかなか見かけないもの、などがあげられました。さらにカルシウム不足を案じてかアーモンド小魚をあげる方も。日本の食材の種類の高さにはびっくりしますよね。



↑ちりめん



ブラジルでも松茸ご飯!

スイーツ部門

- * 鳩サブレ
- * ヨックモック
- * パムクーヘン
- * フィナンシェ
- * どら焼き
- * マヌカハニー
- * 白い恋人
- * 生チョコ
- * 五露抹茶サンド
- * 博多通りもん
- * 六花亭バターサンド
- * うなぎパイ
- * 鎌倉紅谷
- * クルミっ子

かに玉や餃子のタネに!

かわらない美味しさ



クルミっ子



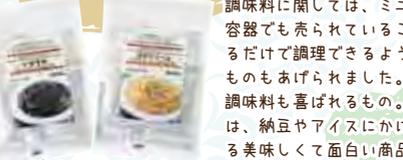
鳩サブレ



六花亭
バターサンド



パムクーヘンは
ねんりん家やクラブハリエ
が人気です!



無印のバスタソース



調味料部門

- * 茅乃舎の出汁
- * 成城石井のなんでもいけるドレッシングシリーズ
- * モランボンの焼肉のたれ
- * 今半のたれ各種(生姜焼きのたれ)
- * 京都澤井醤油の二度熟成醤油
- * 各種鰹キューブ
- * 湯布院醤油屋本店 (かぼす醤油)
- * 味の素お肉やわらかの素
- * 京一油ふりかけ
- * 日本のマヨネーズ (カロリーカットなど)
- * クックドゥーの各種混ぜるだけ調味料
- * 無印良品のあえるだけバスタソース
- * ウエイパー
- * 三島食品の胡麻和えの素
- * うなぎのタレ
- * 葉にんにくのタレ
- * 生姜焼きのタレ)
- * 柚子胡椒
- * こんどり唐揚げの素
- * 広島牡蠣醤油
- * 山椒のこな
- * 梅干し



無印のバスタソース

調味料に関しては、ミニサイズの容器やプラスチック容器でも売られているこだわりの醤油やポン酢、混ぜるだけで調理できるようなソース類、山椒など香りのものもあげられました。あとは魚介の出汁や魚介系の調味料も喜ばれるもの。なんでもいけるドレッシングは、納豆やアイスにかけてもイけるというブログもある美味しくて面白い商品です!

飲み物部門

- * ほろじ茶
- * 飲むお酢
- * 松茸スープの素
- * ルイボスティー
- * 100%ピューア果汁
- * コンスープの素
- * 炒飯の素



お肉
柔らかな素

ごまあえの素

湯布院醤油本店
各種ポン酢

なんでもいける
ドレッシング

シームレスウーマンプロジェクト主催の駐在生活サポートセミナーのご案内

実践的な生活の仕方や病院の利用の仕方、治安対策や余暇の過ごし方から自分らしい過ごし方を見つけるためのアドバイスなど、特に帯同家族の不安をやわらげて実生活をスムーズに進めるためのコツを、実際に現地で生活をしたらこそわかる体験を交えてご紹介しています。この活動の他にも、HPにはブラジル滞在経験者のインタビューもご紹介しているので、ぜひ覗いてみてください。

セミナー開催日程：2019年3月9日(土) 予定 (少人数制で開催。詳しくは下記HPをご覧ください。11月にリリース予定です!)

場所：東京都新橋1丁目18-2 明宏ビル本館5階
一般社団法人日本ブラジル中央協会 事務局内 会議室

HP：<https://seamless-woman.blogspot.com>
連絡先 Email：seamlesswoman@gmail.com

これから夏のシーズン!!

タレ気味の"二の腕"をすっきりエクササイズ

プロフェッショナルに、毎日3分のできるエクササイズやトレーニングを教えていただくこのシリーズ!今回は、これから半袖を着る機会が増える夏の季節に特に女性が気になる二の腕と、脇下の背中側の贅肉をすっきりさせるエクササイズをご紹介します!!
 教えていただくのは、元プロフットサル選手の前古庄さん。現役時代、キーパーだった前古庄さんにとっても、このエクササイズは重要で毎日行っていたとか。腕を滑らかに動かす要となる肩関節周りが柔らかくなり、ボールを瞬間的に捉える動きがより速くなっただけでなく、怪我や悩ましい肩凝りとも無縁だったそうです。実際体験してみても、肩周りがあつたかくなり、姿勢改善や肩こりにも効果があるような気がしました。
 夏本番まであとわずか!手頃な道具のできるエクササイズで気持ち良く夏を迎えましょう!



ほうきやモップの柄など細い棒を用意!

1

STEP1: 棒の端近くを持ち腕をまっすぐ上に上げる



Point: 腕と肩には力を入れないように!!

2

STEP2: 腕を前後にうごかし、まずは肩周りの準備運動。ゆっくり前後10回×3セット。



Point: 目線はまっすぐ前で、背筋を伸ばして。足は肩幅にひらく。

3

STEP3: 準備運動ができれば、腕を再び上にあげ今度はゆっくり頭の後ろに下ろす。上下あわせて10回を3~5セット。朝行うと気持ちのよい1日が過ごせます!



注意: 痛気持ちいい程度で、無理はしない。
 Point: 棒、肘はやや斜め後方に降ろすのが正解。

Point: 両方の肩甲骨を寄せて指やペンなどを挟むように意識しながら行う。



棒が斜めになる!!



体が前のめりになる!!

講師: 前古庄亨 (ふるしょうとふる)

元プロフットサル選手。日本・ブラジル・タイリーグでプレー。ブラジル未来塾代表。塾では、以下の授業をしています!
 (音楽 & 文化部門) ピアノ、サクソフーン、ギター、コントラバス、トロンボーン、フルート、書道、毛筆、アート、ポル語、英語、日本語、情操教育、親離れ、自己表現 (スポーツ部門) サッカー、基礎運動能力向上、サンバ、ピラティス、ヨガ、ダンス
 Email: info@brasil-miraijuku.com HP: https://www.brasil-miraijuku.com
 FB: https://www.facebook.com/miraijukubr/ 1Fのカフェ茶房未来も営業中です!!

熱気と興奮に包まれる
世界最大級の大祭典!!

本選

エイチ・アイ・エスでは
階段席-ARQUIBANCADA
升席-FRISA
2タイプをご用意!

リオ・デ・ジャネイロ カーニバル 2019

往復送迎付

チケット好評販売中!

2019年度 リオ・デ・ジャネイロカーニバル本選

※写真はすべてイメージです

2019年3月3日(日)・3月4日(月)

場所: Sambódromo

Rua Marquês de Sapucaí - Santo Cristo ※会場までは往復混雑シャトルバス利用となります。

選ぶ
座席タイプ

階段席 (ARQUIBANCADA)

階段状になったコンクリートの座席です。パレード全体を広くご覧頂けます。

升席 (FRISA)

6階1種のマス席です。ダンサーを近くで観ることが出来ます。※観覧数にてお申込み可。

セクター	座席カテゴリー	料金 ※
7	ARQUIBANCADA	R\$ 800,00
7	FRISA (FILA A)	お問い合わせ下さい
7	FRISA (FILA B)	お問い合わせ下さい
9	ARQUIBANCADA (指定席)	R\$ 1100,00
9	FRISA (FILA B/C/D *指定不可)	R\$ 2,370,00

※上記は1日あたりの料金となります。2日間通しチケットではありません。

エイチ・アイ・エスだからできる!
外国人観光用の指定席 セクター9をご用意!!

カーニバルの専用会場「サンボドロモ」はセクター毎に番号が振られています。中でもセクター9は「外国人専用の指定席」となっており、審査員席の正面に位置しています。各グループは審査員席の前で最高のパフォーマンスを行うので、パレードが一番盛り上がる場所でもあります。英語スタッフも配置されるため存分カーニバルをお楽しみいただけます。



また、セクター9と10の間では、各セクタースケールのドラマーが自スタッフしてパフォーマンスを演じることになっています。

会場MAP



～ご予約はH.I.S.パウリスタ支店まで～

サンパウロ・パウリスタ支店
TOP CENTER ショッピングセンターの1階です

住所 Av. Paulista, 854 - Loja258 - Bela Vista - São Paulo - SP
TEL 11-3171-3620 日本語専用:11-3171-3646
E-Mail saopaulista@his-world.com (日本語OK)

チャンピオンズパレード【3月9日(土)】及びGRUPO ACESSO【3月1日(金)・3月2日(土)】
その他セクターもご用意しております。詳しくはお問い合わせくださいませ。

年末はすぐそこにっ！ 旅のご相談 & お手配は **H.I.S.** にお任せください！
 お得なツアー続々登場！



気がつけば年末まで残りあと2ヶ月！
 みなさん旅のご予定はお決まりですか？

年末はもっともゆっくり過ごせる休日。
 日本から見て地球の反対側にいるからこそ
 日本にいたら満喫できない特別なご旅行は
 いかがですか？

H.I.S.では、毎年年末に人気のスポットを
 厳選！！さらに毎年グレードアップさせて
 より充実 & 満足度の高いツアーをご提案し
 ます！残席数の少ないツアーが多いので
 早めのご予約をオススメします！

12月24日(月)～30日(日)

年末だからごめゆるぐり楽しめよう！

食も観光もたっぷり堪能！
ペルー周遊7日間

海外

日本語
ガイド
付



- ★ 人気のマチュピチュを初め、リマ・クスコ・ナスカなどの観光付きで充実の内容！！
- ★ 全観光、送迎すべて日本語プライベートでのガイド付き！
- ★ 全食事前！＜H.I.S.ならさちんと食事もご用意します＞
- ★ マチュピチュ遺跡観光は入場券、ランチなど全てついてあります。
- ★ トリト・デ・フカラ (牛の守り神) というペルー版シーサーのプレゼント付き！

旅行代金 US\$
3,200～

12月23日(日)～29日(土)

氷河トレッキングも選択可能！！地球の神祕を体験！！

アルゼンチンでロマンチックなクリスマス！
パタゴニア満喫7日間

海外

日本語
ガイド
付



- ★ チェリエンゲルで人気のタンゴショー・ディナー付
- ★ 人気の「ペリトモレノ氷河観光」と「リオデイエロクルーズ観光」付！！
- ★ ペリトモレノでは船で氷河観光か、氷河トレッキング(別代金)を選択可能！
- ★ H.I.S.なら日本語アシスト付き！！言葉の心配不要です！！

旅行代金 US\$
3,200～

(今年から、ウシュアヒアではペンギン営業地上陸ツアーをご用意しました！)

12月23日(日)～29日(土)

毎年年末の大人気ツアーがさらにグレードアップ！！

南部アフリカ &
**ビクトリアアフォールズ
 7日間！！**

- ★ 7日間現地日本語ガイドで安心！！
- ★ 今年からビクトリアアフォールズをザンビア & ジンバブエの2カ国から満喫！！
- ★ さらに今年からビクトリアアフォールズのホテルがランクアップ！！
- ★ ヘリコプター遊覧・エレファントサファリのオプション付き！！
- ★ ゲームサファリとボートサファリの2種類体験！！
- ★ テーブルマウンテンや喜望峯など「ウーガタツ」の観光も充実！！

日本語
ガイド
付

海外

近頃は動物たちが観られるこのツアーはお手紙にも大人気です！！

旅行代金 US\$
3,690～

12月25日(火)～31日(月)

氷河もあり！！タンゴもあり、ペンギンもあり！！

内容充実で大満足！！
パタゴニア7日間

海外

日本語
ガイド
付

- ★ フエノスアイレスで人気のタンゴショー・ディナー付
- ★ 人気の「ペリトモレノ氷河観光」と「リオデイエロクルーズ観光」付！！
- ★ ペリトモレノでは船で氷河観光か、氷河トレッキング(別代金)を選択可能！！
- ★ H.I.S.なら日本語アシスト付き！！言葉の心配不要です！！
- ★ 今年から、ウシュアヒアではペンギン営業地上陸ツアーをご用意しました！！

旅行代金 US\$
3,200～

絶景満載の南米旅行は計画が大切！！

2019年上半期 連休一覧

1月2日～6日 5日間

次ページのウユニスターに注目！

1月25日～27日 3日間

H.I.S.のお得なツアー計画中！！お楽しみに！！

3月2日～6日 5日間

カーニバル休みのツアー満載！！ご予約はお早めに！！

4月19日～21日 3日間

H.I.S.のお得なツアー達成中！！お見逃しなく！！

6月20日～23日 4日間

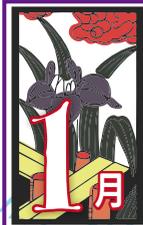
レンゾイスシーズン到来！！今後のツアー発表にご注目！！



個人旅行の格安航空チケットや現地ガイド、現地ツアーのお手配も承ります！！航空お気軽にお問い合わせください！！

H.I.S.メルマガに登録してお得な旅の情報をGET！！

<http://www.his-brasil.com.br/jpn>



1月2日(水)～6日(日)

新年を占う最初の旅行は
絶景ウユニで決まり!

海外

塩のホテル確約の満足!5日間

感動の朝陽と夜空で2019年をスタート!



- ★人気のウユニを満喫!夜の星空も朝陽も楽しめます!
- ★絶対的人気で予約が取れにくい塩のホテルにたっぷり2泊!
- ★ベテランガイドが満足の旅行をサポート!
- ★インスタ映えの絶景で年賀メールも出せるかも!?



近日公開

間も無く発表!
HPをご確認ください!



3月2日(土)～6日(水)

地球の神秘に触れる旅!

青く光る氷河に魅了される
贅沢パタゴニア 5日間

海外

近日公開



ボートで氷壁に近づく人気のツアー
やブエノスアイレスのタンゴショー、
オプションツアーも盛りだくさん
で、大人もお子様も大満足!
日本からではなかなか行けない
南米大陸の南端ツアーです!!

間も無く発表!
HPをご確認ください!

3月2日(土)～6日(水)

鏡の湖面と乾いた塩の大地 両方楽しめるかも!?

乾季と雨季の間のお得なシーズン
ウユニ満喫 5日間!!

海外

近日公開



年始のウユニツアーにいけないう方も大丈夫!!!
カーニバル休みにバッチリ観光!!
経験豊富なH.I.S.が一生に一度の旅をプロデュースします!!

間も無く発表!
HPをご確認ください!



ご相談 ご予約 はパウリスタのH.I.S.支店へ!

サンパウロ・パウリスタ支店

住所 Av. Paulista, 854 - Piso paulista 25-B - Bela Vista
*日本領事館と同じビルです。

TEL 11 - 3171 - 3620
日本語専用: 11 - 3171 - 3646

営業時間 月～金 10:00～19:00 ± 10:00～17:00
日・祝 12:00～17:00

Email his.paulista@his-brasil.com.br (日本語 OK)

世界70カ国 273拠点!

個人旅行のお手配も
私たちに任せ下さい!

ご出張・会議の際もお任せください!

世界各国にある支店とのつながり&実績で選ばれています!

- ★ ご出張向け各種航空券の手配
- ★ ホテル、送迎、保険オプションの手配
- ★ 企業契約など航空会社、ホテルとの交渉
- ★ コンサルティング、危機管理情報システム
- ★ レポート等 etc

おかげさまで現在160社を超える日系企業のお客様に大変喜んでいただいております!

*トランスコスモス・アナリティクス調べ

お問い合わせは日本語でどうぞ!

営業時間 月～金 10:00～19:00 ± 9:00～13:00
日・祝休

TEL 11-4873-1350 日本語専用: 11-4873-1360

Email corp.jpn@his-brasil.com.br (日本語 OK)

旅行会社
世界進出国数
No.1*

HIS
法人デスクの
ご案内

帰国は、突然です。



今すぐ、日通へ。

思い出を運びます。日通の海外引越説明会!!

次回、日通の海外引越説明会は、

11月22日(木)AM 10:30 ~

ブラジル商工会議所にて(詳細は18ページ)

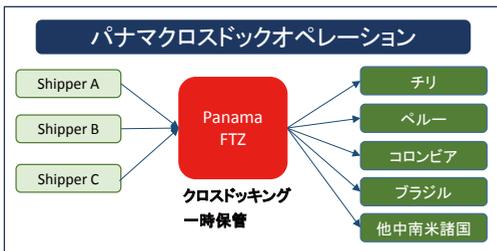
特典

説明会にご参加いただいた方には、
サンパウロ市内無料配達箇所を拡大いたします!

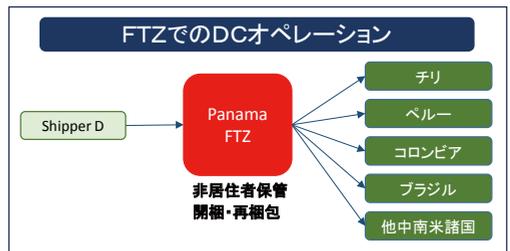
日系フォワーダー初、パナマで営業開始しました!!

パナマ支店の開設により、中南米地域で物流サービスの拡充を行い、多様化する物流ニーズにお応えします。

活用例①



活用例②



物流でお困りのことがあれば、是非、ブラジル日通にご相談を!!

ブラジル日通は、多様な国際物流サービスをご提供しております。

南米域内における物流事情、国境通関や輸送手配に関するお問い合わせもブラジル日通まで。

ブラジル日本通運有限公司

TEL: 011-3583-3882 (日本語でどうぞ!)

e-mail: removals@nittsu.com.br

担当: アドリアナ仙田 / 篠田

