Minato City Guide and Etiquette

港区导游＆礼仪手册
미나토구 가이드&매너북
港区観光&マナーブック

Great trip with great etiquette!

文明礼仪快乐之旅
좋은 매너로 좋은 여행을 !
いいマナーでいい旅を !

MINATO CITY

MINATO CITY, HAVE YOUR BEST DAY IN MINATO CITY.

You will love Japan even more when you see the real Minato City

当您看到真正的港区，您会更爱日本

진정한 미나토구를 만나면 일본이 더 좋아진다 .

本当の港区に逢えば、日本がもっと好きになる

Tokyo Tower is in the heart of Minato City and is the dignified symbol of Tokyo. Looking up from below, it is a gallant view you cannot see elsewhere: Toranomon Hills packed with the latest technology, Zojoji Temple with a 600 year history, the lush Kyu-Shiba-rikyu Gardens, and more. Minato City brings together a variety of different faces: historical and state-of-the-art; culture and trend; greenery and urban spaces; and business and entertainment. This guidebook is full of information on Japanese etiquette and tips for experiencing culture so that you can visit remnants of Edo by train, enjoy a *yakatabune* boat, or enjoy some drinks at an *izakaya*. Grab this booklet and let's go see every corner of Minato City.

位于港区中心部的“东京塔”，庄严耸立，是东京的象征性建筑。自下而上仰望而去的光景，是只有在这里才能领略的壮观。荟萃了精湛技术的虎之门 Hills、拥有 600 年悠久历史的增上寺、郁郁葱葱、绿意盎然的旧芝离宫恩赐庭园…。历史和先进、文化和时尚、绿色自然和城市空间，还有商业和娱乐，港区拥有多姿多彩的景色。这本指南书，以乘着电车探访江户的旧容，体验屋形船之游和居酒屋酒乐之行，满载接触日本的礼仪和文化的信息。带上书，去邂逅港区的大街小巷吧。

'도쿄 타워' 는 미나토구의 중심부에 우뚝 서 있는 도쿄의 심볼 . 아래에서 올려다 보는 광경은 이곳이 아니면 만날 수 없는 늠름한 모습이다 . 기술의 진수가 축약되어 있는 도라노몬 힐즈 , 600 년의 역사를 간직한 조조지 절 , 자연이 풍부한 구 시바리큐 온시정원 …. 역사와 최첨단 , 문화와 유행 , 자연과 도시공간 , 그리고 비즈니스와 오락 등 미나토구는 실로 다양한 얼굴을 가지고 있다 . 이 가이드 북에는 전철을 타고 에도의 모습을 돌아보고 , 야가타부네를 타고 즐기며 , 이자카야에서 술을 즐기는 등의 체험을 통해 일본의 매너와 문화를 체험해 볼 수 있는 정보가 가득 실려 있다 . 자 그럼 이 가이드 북을 가지고 미나토구의 이곳 저곳을 둘러보도록 하자 .

「東京タワー」は港区の中心部に、でんと構えて立っている東京のシンボル。足許から見上げる光景は、ここでしか出逢うことのできない勇姿だ。
技術の粋を集めた虎ノ門ヒルズ、600年の歴史を持つ増上寺、緑豊かな旧芝離宮恩賜庭園…。歴史と最先端、文化と流行、緑と都市空間、そしてビジネスと娯楽と、港区は実に多様な顔を持ち合わせている。このガイドブックには、電車に乗って江戸の面影を訪ね、屋形船で遊び、居酒屋でお酒を楽しむといった体験を通し、日本のマナーや文化に触れていただくための情報を満載。さあ本書を携え、港区のあちこちに出かけてみよう。

Unless otherwise specified, all prices listed include tax. The information listed is current as of October 1, 2022. Prices may vary after the consumption tax rate changes. 如无特别说明，本手册所刊载价格均为含税价格。本手册刊载的信息为截止至2022年10月1日的最新信息。随着消费税率的更改，刊登的费用可能会有变动。본지에 게재된 가격은 기재가 없는 경우 모두 세금 포함입니다.본지에 게재된 정보는 2022년 10월 1일 현재의 내용입니다.소비세율 변경에 따라 게재한 요금이 변동되는 경우가 있습니다 . 本誌掲載の価格は、記載がない場合、すべて税込みです。本誌掲載の情報は、2022年10月1日現在のものです。※消費税率の変更に伴い、掲載している料金が変動する場合があります。

Contents

04
Overview of Minato City
港区概況　미나토구의 개요
港区の概要

©TCVB

05-18
Part 1 Travel far and wide through Minato City
纵横无尽遨遍港区　미나토구를 종횡 무진 둘러보기
港区を縦横無尽にめぐる

Remnants of Edo by train, see the streets by bus,
tour the bay area by water-top transport, enjoy nature by bicycle
电车 × 江户旧影 / 公共汽车 × 街景 / 水上交通 × 海港地区 / 自行车 × 自然
전철×에도의 모습 / 버스×거리 / 수상교통×베이에리어 / 자전거×자연
電車×江戸の面影 / バス×街並み / 水上交通×ベイエリア / 自転車×自然

Column Public etiquette　公共文明礼仪　공중 매너　公衆マナー

19-28
Part 2 Japanese experiences in Minato City
港区的日本体验　미나토구에서 일본 체험
港区で日本体験

Yakatabune, *ozashiki* culture, *chanoyu*, *sento*
屋形船 / 座敷宴会文化 / 茶之汤 / 钱汤
야가타부네 / 오자시키 (연회) 문화 / 다도 / 센토 (대중 목욕탕)
屋形船 / お座敷文化 / 茶の湯 / 銭湯

Column Wi-Fi Information　Wi-Fi 信息　Wi-Fi 정보　Wi-Fi 情報

29-48
Part 3 Trying Tokyo's contemporary cuisine
东京今日舌尖美食　도쿄 음식의 현재와 만나다
東京の食の今と出会う

Restaurant basics, sushi, *ryotei*, *izakaya*, *soba*, *wagashi*
餐饮店基础礼仪 / 寿司 / 料亭 / 居酒屋 / 荞麦 / 和菓子
음식점의 기본 / 스시 / 요정 / 이자카야 / 소바 / 화과자
飲食店の基本 / 寿司 / 料亭 / 居酒屋 / 蕎麦 / 和菓子

Column About *Teishoku*　关于定食　정식에 대해서　定食について

49-56
Part 4 Enjoying Japanese shopping
享受“和”式购物　‘일본풍’ 쇼핑을 즐기다
「和」の買い物を楽しむ

Shopping District, Kotto-dori Street, brewery
商店街 / 古董街 / 酿造所　상점가 / 골동품거리 / 양조장　商店街 / 骨董通り / 醸造所

Column Currency exchange and cash withdrawal　外币兑换和取现
환전과 캐싱　両替とキャッシング

©Tokyo Metropolitan Park Association

57-63
Information Useful travel information
旅途攻略便利信息　여행에 도움이 되는 정보
旅のお役立ち情報

Event calendar, tourist information centers, tour guides, emergencies,
getting to Minato City
活动年历 / 观光指南设施 / 观光导游 / 紧急时 / 港区交通
이벤트 캘린더 / 관광안내소 / 관광 가이드 / 긴급 시 / 미나토구까지 가는 방법
イベントカレンダー / 観光案内所 / 観光ガイド / 緊急のとき / 港区へのアクセス

Supervision : Izumi Egami(President of Global Manner Springs · Visiting Professor, University of Tsukuba)
監修 : グローバル マナー スプリングス 代表　筑波大学 客員教授　江上 いずみ

Overview of Minato City

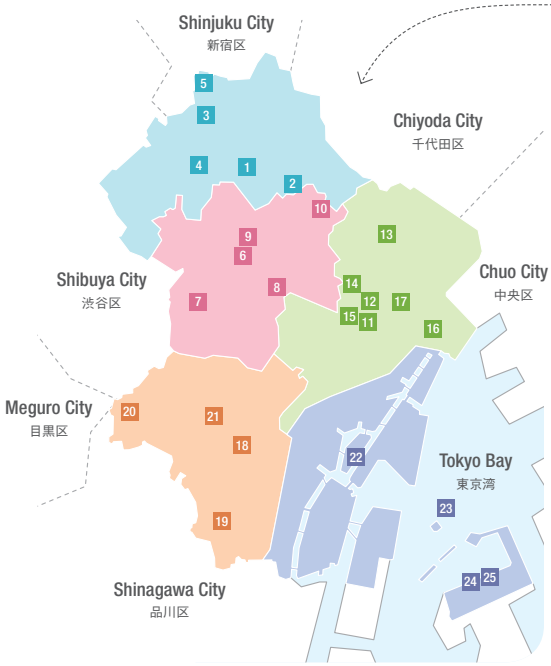
港区简介　미나토구의 개요　港区の概要

Minato City where people, things, and information gather is in the center of Tokyo, the capital of Japan. It links directly to both Haneda Airport and Narita Airport, the gateways to the air, and to the rest of Japan via the Tokyo Bay and Shinagawa Station on the Shinkansen Line. It harmonizes old and new with a richly distinctive streetscape and cultural assets and historical sites that impart a sense of history, and greets visitors with excellent security and warm hospitality. Discover the wonders of Minato City.

位于日本首都东京都中心位置的港区，不仅与空中玄关羽田机场和成田机场直接相连，界内还有东京港和新干线品川站四通八达到日本全国各地。这是一座名副其实的人才、物流和信息聚集一地的街市。深受欢迎的景致景观、个性丰硕的城市布局、历史气息浓郁的文化财产和历史古迹等，古今交汇、东西谐和。安全安心和热情洋溢的港区欢迎每一位嘉宾的造访。来享受港区的无穷魅力。

수도 도쿄의 도심에 위치하는 미나토구는 하늘의 현관인 하네다공항, 나리타공항과 직결되어 있고, 도쿄항과 신칸센 시나가와역에서 전국으로 이어지며 사람・상품・정보가 모이는 도시. 인기 명소, 개성이 넘치는 거리, 역사를 느낄 수 있는 문화재와 사적 등 옛날과 오늘날의 모습이 조화를 이루고 있으며, 높은 안전성과 따뜻한 마음으로 여러분을 환영한다. 미나토구의 매력을 만끽해 보길 바란다.

首都・東京の都心に位置する港区は、空の玄関、羽田空港や成田空港と直結し、東京港や新幹線・品川駅により全国と結ばれ、人・モノ・情報が集まる街。人気のスポット、個性豊かな町並み、歴史を感じさせる文化財や史跡など今昔が調和し、高い安全性と温かいホスピタリティで皆さんを歓迎する。港区の魅力を堪能してほしい。



Akasaka District 赤坂地区

1 Nogi-jinja Shrine ····· P6 / P58
乃木神社　노기진자 신사
乃木神社

2 Akasaka Hikawa-jinja Shrine ····· P6
赤坂冰川神社　아카사카 히카와진자 신사　赤坂氷川神社

3 Meiji Jingu Shrine Gaien ginkgo trees ····· P11 / P59
神宫外苑银杏树林荫　진구 가이엔 (신궁 외원) 은행나무 가로수
神宮外苑いちょう並木

4 Aoyama Cemetery ····· P58
青山陵园　아오야마 레이엔 (공원묘지)　青山霊園

5 Meiji Jingu Shrine Gaien ····· P59
明治神宫外苑　메이지진구 가이엔
明治神宮外苑

Shiba District 芝地区

11 Shiba Toshogu Shrine ····· P6
芝东照宫　시바토쇼구 신사
芝東照宮

12 Zojoji Temple ····· P7 / P59
增上寺　조조지 절　増上寺

13 Atago-jinja Shrine ····· P7 / P58
爱宕神社　아타고진자 신사
愛宕神社

14 Tokyo Tower ····· P11
东京塔　도쿄 타워　東京タワー

15 Shiba Park ····· P58
芝公园　시바 공원　芝公園

16 Kyu-Shiba-rikyu Gardens ····· P58
旧芝离宫恩赐庭园　구 시바리큐 온시 정원　旧芝離宮恩賜庭園

17 Shiba Daijingu Shrine ····· P59
芝大神宫　시바다이진구 신궁
芝大神宮

Azabu District 麻布地区

6 Roppongi Keyakizaka Street ····· P11
六本木榉树坂大道　롯폰기 게야키자카도리 거리　六本木けやき坂通り

7 Arisugawa-no-miya Memorial Park ····· P16 / P59
有栖川宫纪念公园　아리스가와노미야 기념공원　有栖川宮記念公園

8 Azabu-Juban Shopping District ····· P50
麻布十番商店街　아자부주반 상점가
麻布十番商店街

9 Mohri Garden ····· P58
毛利庭园　모리 정원　毛利庭園

10 Sakurazaka, Spainzaka ····· P58
樱坂、西班牙坂　사쿠라자카 , 스페인자카
桜坂、スペイン坂

Takanawa District 高輪地区

18 Sengakuji Temple ····· P6
泉岳寺　센가쿠지 절　泉岳寺

19 Maxell Aqua Park Shinagawa ····· P11
麦克赛尔 品川王子大饭店水族馆
맥셀 아쿠아파크 시나가와
マクセル アクアパーク品川

20 National Museum of Nature and Science Institute for Nature Study ····· P16 / P59
国立科学博物馆附属自然教育园
국립과학박물관 부속 자연교육원
国立科学博物館附属自然教育園

21 Kakurinji Temple ····· P58
觉林寺　가쿠린지 절　覚林寺

Shibaura-Konan District
芝浦港南地区

22 Shibaura Canal ····· P11
芝浦运河　시바우라 운하　芝浦運河

23 Rainbow Bridge ····· P14
彩虹桥　레인보우 브릿지
レインボーブリッジ

24 AQUA CiTY ODAIBA ····· P15
Aqua CiTY 台场　아쿠아시티 오다이바
アクアシティお台場

25 DECKS Tokyo Beach ····· P15
东京狄克斯海滨　덱스 도쿄 비치
デックス東京ビーチ

Part 1

Travel far and wide through Minato City

第一章　纵横无尽邂逅港区
제 1 장　미나토구를 종횡 무진 둘러보기
第1章　港区を縦横無尽にめぐる

How about riding various types of transportation through Minato City? Here is information about transportation services and popular spots in Minato City.

坐上交通工具，探访港区的街头巷尾
为您介绍港区的交通手段及人气景点

교통기관을 이용해서 미나토구의 이곳 저곳을 둘러보세요 .
미나토구의 교통기관과 인기 명소를 소개합니다 .

乗り物に乗って港区のあちこちに出かけてみませんか?
港区の交通機関と人気のスポットを紹介します。

[Train] × Visit remnants of Edo by train

电车 × 探访江户旧影
전철×에도의 모습을 찾아
電車 × 江戸の面影を訪ねて

Akasaka Hikawa-jinja Shrine
赤坂冰川神社
아카사카 히카와진자 신사
赤坂氷川神社

Nogi-jinja Shrine
乃木神社　노기진자 신사
乃木神社

Sengakuji Temple
泉岳寺　센가쿠지 절
泉岳寺

Shiba Toshogu Shrine
芝东照宫
시바토쇼구 신사
芝東照宮

Atago-jinja Shrine P7
Zojoji Temple P7

The period from 1603 to 1863 is called the Edo period. Minato City was a thriving castle town in the Edo period. It had samurai residences, shrines dedicated to gods, and temples dedicated to Buddha, and relics of those times still remain today. Please use the subways and other trains spanning far and wide to visit scenic and historical spots that impart a sense of history.

1603 ～ 1863 年的日本被称作“江户时代”。港区作为当年江户时代的城下町而繁荣发达。有许多保留至今的武家屋宅、祭拜神灵的神社和祭拜佛祖的佛堂，至今仍保有当年的影子，令人浮想翩翩。搭上四通八达的地铁等轨道交通，感受环抱在浓郁历史气息中的名胜古迹。

1603 ~ 1863 년을 일본에서는 ‘에도 시대’ 라고 한다 . 미나토구는 에도 시대에 조카마치 (성을 중심으로 발달된 도읍) 로서 번성했으며 , 무가 저택이나 신을 모시는 신사 , 부처님을 모시는 절이 집적되어 있고 당시의 모습이 지금도 남아 있다 . 종횡 무진하게 달리는 지하철 등을 이용해서 역사의 숨결을 느낄 수 있는 명소 유적지 순례를 즐겨 보세요 .

1603 ～ 1863 年を日本では「江戸時代」という。港区は江戸時代に城下町として栄え、武家屋敷や神様を祀る神社、仏様を祀る仏閣が集積し、当時の面影を今も残している。縦横無尽に走る地下鉄などの電車を利用して、歴史の息吹を感じる名所旧跡めぐりを楽しんでほしい。

Zojoji Temple 増上寺 조조지 절 增上寺

4-7-35, Shibakoen, Minato-ku 港区芝公園4-7-35 03-3432-1431
http://www.zojoji.or.jp/en/ En

→ Access

JR Line, Tokyo Monorail JR 線・東京モノレール
Hamamatsucho — 10 min. 「浜松町」駅より徒歩 10分

Toei Mita Line 都営地下鉄三田線
Onarimon — 3 min. Shibakoen — 3 min. 「御成門」駅、「芝公園」駅より徒歩 3分

Toei Asakusa Line, Oedo Line 都営地下鉄浅草線・大江戸線
Daimon — 5 min. 「大門」駅より徒歩 5分

Zojoji Temple was founded 600 or so years ago, and is closely tied to the Tokugawa Shogun family. In the Edo period, it was developed after the conversion of Tokugawa Ieyasu and six Tokugawa Shoguns are buried there 1. The *kachi-un* good luck charm for winning 2 derived from "*Kuro-honzon*" Amitabha Tathagata whom Ieyasu worshiped, *Sangedatsumon* (the three gates of liberation), which is a designated important cultural property of Japan, and the juxtaposition of the palace and Tokyo Tower are also highlights!

增上寺 600 余年的历史，并与德川将军家系渊源相连。江户时代，这里接受德川家康公返祖归宗落葬之托而香火不断，这里葬有 6 位德川家系的将军 1。据传家康公崇拜的“黑木尊阿弥陀如来”佛的“求胜护身符” 2，还有被指定为国家重要文化遗产的三解脱门、大殿、东京塔的三合一的绝佳景色也不可错过！

세워진 지 600 년 남짓이라는 긴 역사를 가지고 있으며 , 도쿠가와 장군가와 인연이 깊은 절 조조지 . 에도 시대에 도쿠가와 이에야스공의 귀의를 받아서 발전했고 , 6 명의 도쿠가와 가문의 장군이 잠들어 있다 1. 이에야스공이 숭배했던 '검은 본존 아미타여래' 님이 유래인 '승리 운 부적' 2, 나라의 중요 문화재로 지정되어 있는 산겐다쓰몬 , 대전과 도쿄타워와의 컬래버레이션도 놓치지 마세요 !

開山から 600 年余りの歴史を持ち、徳川将軍家との深いゆかりを持つ増上寺。江戸時代に徳川家康公の帰依を受けて発展し、6 人の徳川将軍が埋葬されている 1。家康公が崇拝していた「黒本尊阿弥陀如来」が由来の「勝運御守り」2、国の重要文化財に指定されている三解脱門、大殿と東京タワーとのコラボも必見！

Better luck at winning!
胜利运节节升！
승리 운 향상！
勝運アップ！

1

2

Atago-jinja Shrine 愛宕神社 아타고진자 신사 愛宕神社

1-5-3, Atago, Minato-ku 港区愛宕1-5-3 03-3431-0327
https://www.atago-jinja.com

→ Access

Tokyo Metro Hibiya Line 東京メトロ日比谷線
Kamiyacho — 5 min. 「神谷町」駅より徒歩 5分

Tokyo Metro Ginza Line 東京メトロ銀座線
Toranomon — 8 min. 「虎ノ門」駅より徒歩 8分

Toei Mita Line 都営地下鉄三田線
Onarimon — 8 min. 「御成門」駅より徒歩 8分

Atago-jinja Shrine is on the summit of Mt. Atago, which is the highest point among natural mountains in the 23 Tokyo wards. It was constructed in 1603 by order of Tokugawa Ieyasu to worship the god of fire protection. The "stairs to success" based on the time when equestrian Magaki Heikuro climbed the valley on his horse in the Edo period have dizzyingly steep stone steps 1. You can climb partway up by the elevator next to the adjacent NHK Broadcasting Museum.

爱宕神社位于东京都 23 区内最高自然山爱宕山的山顶。1603 年这里受德川家康之命开始供奉火神灵。令人头晕目眩，陡峭不已的台阶成为了”事业成功台阶”，它源于江户时代的马术家曲垣平九郎驾着马登山而来的历史 1。搭乘旁边 NHK 放送博物馆侧面的电梯，可上攀到途中。

도쿄 23 구 내에서 자연 산으로는 가장 높은 아타고야마 산의 산 정상에 있는 아타고진자 신사 . 1603 년에 도쿠가와 이에야스의 명을 받아 방화의 신으로 모셔졌다 . 에도 시대에 기수인 마가키 헤이쿠로가 말을 타고 뛰어오른 것이 유래인 '출세의 계단' 은 어지러울 정도로 가파른 돌계단 1. 인접한 NHK 방송박물관 옆 엘리베이터로 중턱까지 올라갈 수 있다 .

東京 23 区内の自然の山では一番高い愛宕山の山頂にある愛宕神社。1603 年に徳川家康の命により防火の神様として祀られた。江戸時代に馬術家の曲垣平九郎が馬で駆け上がったことが由来の「出世の階段」は、目が眩むほどの急な石段 1。隣接する NHK 放送博物館横のエレベーターで途中まで上がれる。

Oracle
求签
오미쿠지 (제비뽑기)
おみくじ

1

Let's Try

How to pray 参拜方法 참배 방법 参拜方法

1

Bow at the shrine *torii* gate or temple *sanmon* gate.

在神社的鸟居或寺庙的山门，敬一礼。

신사는 도리이 , 절은 산문에서 가볍게 인사 .

神社は鳥居、お寺は山門で、一礼。

2

Walk on the sides of the path inside, avoiding the middle where the deities walk.

据说参拜道正中是给神灵通行的，游客靠两侧通行。

참배길 중앙은 신이 지나는 길이라 여겨지고 있으므로 가장자리로 걷는다 .

参道の中央は神様の通る道といわれているので、端に寄って歩く。

3

Purify your hands and mouth at the *chozuya* water station 1. Scoop water with the dipper with your right hand and pour it over your left hand 2. Switch hands and pour water on your right hand.

在手水舍 1 洁手漱口。右手拿起盛水的竹筒，清洗左手 2 。换左手拿起盛水的竹筒，清洗右手。

초즈야 1 에서 손과 입을 청결하게 한다 . 오른손에 물 뜨는 것으로 물을 떠서 왼손에 붓는다 2 . 왼손으로 물 뜨는 것을 바꿔 들고 오른손에 붓는다 .

手水舎 1 で手と口を清める。右手に柄杓を持って水を汲み、左手にかける 2 。左手に柄杓を持ちかえて、右手にかける。

Switch hands again and pour water into your cupped left palm, then rinse your mouth with it. Finally, stand the dipper upright and pour water onto the shaft.

再用右手拿起竹筒取水，放在左手手心内，用手漱口。最后竖起竹筒清洁手柄。

오른손에 물 뜨는 것을 바꿔 들고 왼쪽 손바닥에 물을 길어 입을 헹군다 . 마지막으로 물 뜨는 것을 세워 손잡이를 씻는다 .

右手に柄杓を持ちかえて左の掌に水を汲み、口をすすぐ。最後に柄杓を立てて柄を洗う。

4

Bow again in front of the offerings box and insert a coin. If there is a bell, ring it.

在赛钱箱（功德箱）前敬一礼，置入香钱。如果有挂铃，可以摇一下挂铃。

새전함 앞에서 가볍게 인사를 하고 새전을 넣는다 . 있으면 방울을 울린다 .

賽銭箱の前で一礼し、賽銭を入れる。あれば鈴を鳴らす。

5

At shrines, bow twice, clap twice, then bow once again. At temples, join your palms together and bow once.

在神社，鞠两次躬，拍两下手，再鞠一次躬。而寺庙只需合掌并敬一次礼。

신사는 2 회 인사를 하고 , 2 회 손뼉을 치고 , 1 회 인사를 한다 . 절에서는 합장해서 가볍게 인사 .

神社は二回おじぎをし、二回手を打ち、一回おじぎをする。お寺では合掌して一礼。

You can also receive a *goshuin* stamp as a souvenir of your visit. A donation is requested (about 300 yen).

作为参拜纪念也可以受领御朱印。领取御朱印需要付礼金（300 日元左右）。

참배 기념으로 고슈인 (전국시대 이후 쇼군이나 다이묘가 문서에 찍은 도장 또는 도장이 찍힌 공문서) 을 찍어 주는 경우도 있다 . 감사의 뜻으로 납금 (보통은 300 엔 정도) 을 한다 .

参拝記念に御朱印を頂戴することもできる。お礼に志納金（300 円程度）を納める。

Manners

- As these are places of worship, please be calm and quiet.

  前往神圣场所，参拜者享受心静祥和的世界。

  신성한 장소이므로 마음을 가라앉히고 조용히 있는다 .

  神聖な場所なので、心を落ち着けて、静かに過ごす。

- Avoid visiting with greatly exposed skin or in costume or disguise.

  请尽量不要穿着过于暴露，或穿着变装和奇异服饰参拜。

  극도의 피부 노출 , 가장 , 변장하고 참배하는 것은 삼간다 .

  極度の肌の露出、仮装、変装での参拝は控える。

Follow worshiping manners for divine favor!

文明礼仪，神灵保佑，功德无上！

예의를 지켜서 은혜를 !

作法を守って御利益を !

Yuriko Matsuoka, *Negi* (Shinto priest)

禰宜　松岡 由里子さん

Interview cooperation by Atago-jinja Shrine取材協力　愛宕神社

1-5-3, Atago, Minato-ku 港区愛宕 1-5-3　03-3431-0327 https://www.atago-jinja.com

Let's Try

Take the train! 搭乘列车！ 전철을 타자！ 電車に乗ろう!

Trains through Minato City

港区内通行的列车 미나토구를 달리는 전철 港区を走る電車

1 Tokyo Metro .....Subway with 9 lines through the 23 Tokyo wards and suburbs. Six run through Minato City.

东京地铁……东京 23 区及近郊共有 9 条地铁。其中，经过港区的有 6 条。

도쿄메트로 ……도쿄 23 구 및 그 근교를 달리는 9 개 노선의 지하철 . 미나토구에는 6 개 노선이 달리고 있다 .

東京メトロ……東京 23 区およびその近郊を走る 9 路線の地下鉄。港区には 6 路線が走っている。

http://www.tokyometro.jp/en/index.html En Zh Ko

2 Municipal Subway ..... Subway with 4 lines run by Tokyo. Three run through Minato City.

都营地铁……东京都运营的地铁共有 4 条。其中 3 条经过港区。

도영지하철……도쿄도가 운영하는 4 개 노선의 지하철 . 미나토구에는 3 개 노선이 달리고 있다

都営地下鉄……東京都が運営する 4 路線の地下鉄。港区には 3 路線が走っている。

http://www.kotsu.metro.tokyo.jp/eng/index.html En Zh Ko

3 Other lines are the JR Lines, Yurikamome Line, Tokyo Monorail, Rinkai Line, and Keihin Electric Express Railway.

还有 JR、百合鸥线、东京单轨电车、临海线、京浜急行线等。

JR, 유리카모메 , 도쿄 모노레일 , 린카이선 , 게이힌 급행선 등도 있다 .

JR、ゆりかもめ、東京モノレール、りんかい線、京浜急行線などもある。

Lines are color-coded

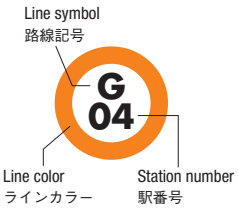
路线用不同的颜色标记 노선은 색으로 구분 路線は色分け

Each line has a symbol and color, and each station has a number that are shown on direction boards and route maps.

每一条轨道交通线路都有一种代表色。每个车站都有站牌编号，并标识于指路板和路线图上。

노선마다 상징 컬러, 역마다 역 번호가 정해져 있으며, 안내판이나 노선도에 표시되어 있다 .

路線ごとにシンボルカラー、駅ごとに駅番号が決められていて、案内板や路線図に表示されている。



Buy a ticket

购买车票 표를 구입한다 . 切符を買う

Buy a train ticket at the ticket vending machine or use a smart card (see below). When buying a ticket, it is useful to choose a ticket vending machine with a multilingual display. Each company also sells discounted one-day passes.

列车车票在售票机购买，或直接使用 IC 卡（参考以下内容）。售票机有多国语言显示功能，非常方便。各运营公司还推出了性价比高的一日票。

전철 표는 발매기로 사거나 또는 IC 카드 (아래 참조) 를 이용한다 . 발매기는 다언어가 표시되는 것이 편리 . 각 운영회사에서 판매하는 할인된 가격의 1 일 승차권도 있다 .

電車の切符は券売機で買う、または IC カード（下記参照）を利用する。券売機は多言語表示するものが便利。各運営会社でお得な一日乗車券もある。

Route map and transfer information

路线图和换乘指南 노선도와 환승 안내 路線図と乗り換え案内

Route maps, train timetables, and area maps as well as tourist and local station area information are available in the racks near the station ticket gate. There is also a free public app (in English, Chinese, Korean, Thai, and Japanese) that is great for searching for transfer information.

在车站检票口附近的塑料架上，备有路线图、时刻表和地图等提供旅游景点指南及车站附近的信息等。此外，还可下载免费的官方应用程序（英语，中文，韩语，泰语和日语），搜索地铁所有线路的换乘信息。

역 개찰구 부근에 있는 선반에는 노선도나 시간표 , 지도 등과 그 외 관광 안내 , 역 부근 지역정보도 얻을 수 있다 . 또 , 지하철 전선의 환승 검색을 할 수 있는 무료 공식 어플리케이션 (영어 , 중국어 , 한국어 , 태국어 , 일본어 대응) 도 편리 .

駅の改札付近にあるラックには、路線図や時刻表、地図などのほか、観光案内や駅近辺の地域情報も得られる。また、地下鉄全線の乗換検索ができる無料公式アプリ（英、中、韓、タイ、日本語対応）も便利。

Column

Useful smart card

便利的 IC 卡 편리한 IC 카드 便利なICカード

By charging money to the card, you can use it to ride all the trains and buses. The PASMO and Suica cards can be used in the Kanto region. In addition to trains and buses, you can also use it to make purchases at convenience stores or from vending machines.

只需提前充值，就可手持 IC 卡乘坐各个公司的所有列车和公共汽车。关东地区 "PASMO" 和 "Suica" 卡，两种都可以。IC 卡除了用于乘坐列车和公共汽车，还可用于便利店及自动售货机的支付。

충전해 두면 이 1 장으로 각 회사의 전철과 버스를 이용할 수 있다 . 간토지역에서는 'PASMO' 와 'Suica' 가 있고 모두 이용 가능하다 . 전철이나 버스 외에 편의점 및 자동 판매기에서의 충전도 가능하다 .

券売機でチャージしておけば、これ 1 枚で各社の電車やバスに乗れる。関東地区では「PASMO」と「Suica」があり、どちらでもＯＫ。電車やバスのほか、コンビニや自動販売機での支払いも可能。

[Bus] × From the window of the Chii Bus

透过 Chii-Bus 的车窗
치버스 (Chii-Bus) 의 차창에서
ちぃばすの車窓から

The Chii Bus is a community bus that runs through Minato City. Enjoy the diverse scenery around the city.

行驶于港区内的地区公共汽车“Chii-Bus”。透过车窗欣赏港区沿途景致。

구내를 달리는 커뮤니티 버스 '치버스' . 미나토구의 다양한 경치를 즐길 수 있다 .

区内を走るコミュニティバス「ちぃばす」。港区の様々な景色が楽しめる。

Akasaka

Refi ned area for adults that retains a red-light district aura.

荡漾着花街风情，格调高雅的成人世界。

유곽의 풍정도 남아 있는 세련된 어른 분위기 거리 .

花街の風情も残る洗練された大人の街。

Shimbashi, Toranomon

Gateway to Haneda Airport and one of Japan's leading business districts.

羽田机场的玄关之门，代表日本的商业之地。

하네다 공항의 현관문 , 일본을 대표하는 비즈니스 거리 .

羽田空港の玄関口、日本を代表するビジネス街。

Aoyama

See the latest fashion and trends. A gathering spot for artists.

时装，时尚潮流的最前沿。文化艺术汇集之地。

패션 , 트렌드의 최첨단 . 아티스트가 모이는 거리 .

ファッション、トレンドの最先端。アーティストが集う街。

Shiba, Mita

District with many famous and historic spots like Tokyo Tower.

拥有东京塔等众多旅游景点和历史古迹的街市。

도쿄 타워 등 명소와 역사 유적지가 많은 거리 .

東京タワーなど、名所や歴史旧跡が多数ある街。

Roppongi

Shopping district with excellent shopping and nightlife.

感受购物天堂和不夜城生活的繁华街市。

쇼핑도 나이트 라이프도 대만족할 수 있는 번화가 .

ショッピングもナイトライフも大満足な繁華街。

Shibaura, Konan

Near future city on the waterfront.

海滨现代化之都。

워터프론트의 근미래 도시 .

ウォーターフロントの近未来都市。

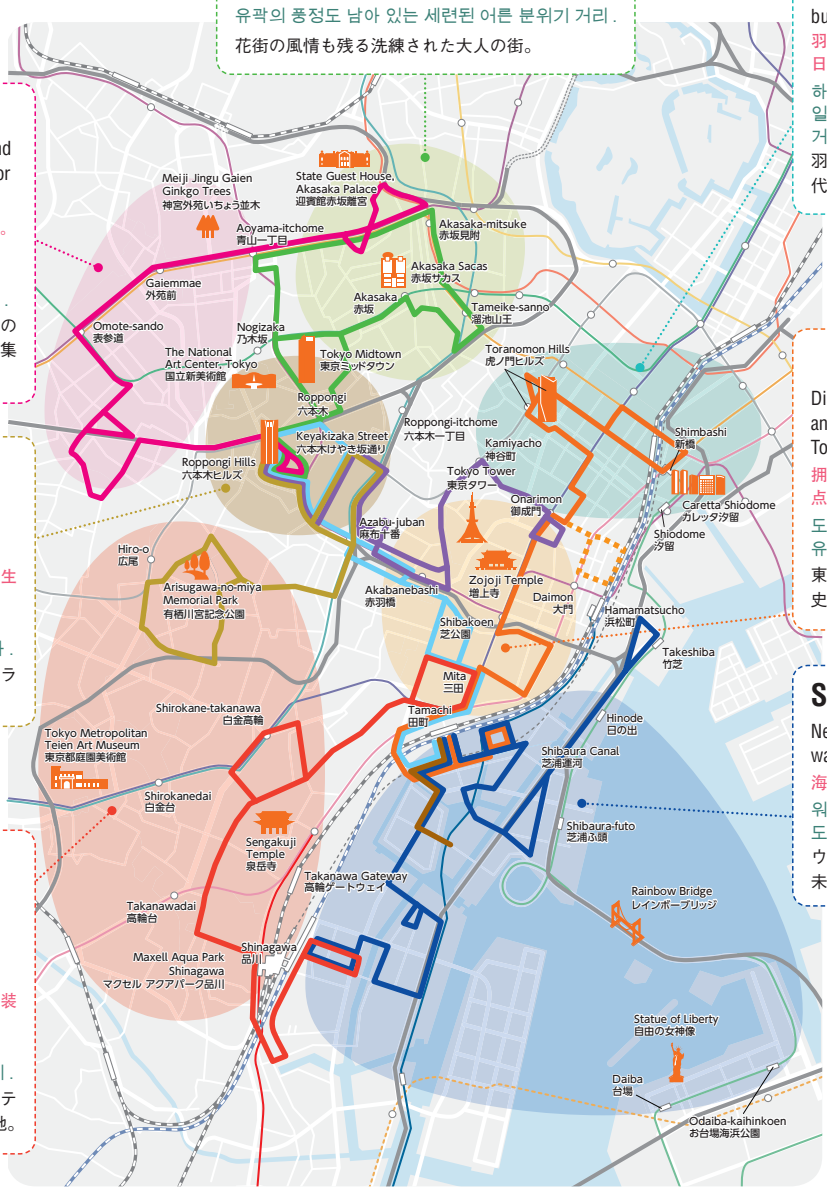
Shirokane, Takanawa

Luxury residential area lined with chic cafés and boutiques.

时髦的咖啡店和精品时装店众多的高级住宅区。

세련된 카페와 부티크가 늘어서 있는 고급 주택지 .

おしゃれなカフェやブティックが並ぶ高級住宅地。



Route Map
路线图
노선도
路線図

En Zh Ko

Aoyama Route
青山线 아오야마 루트
青山ルート

Akasaka Route
赤坂线 아카사카 루트
赤坂ルート

Shiba Route
芝线 시바 루트
芝ルート

Tamachi Route
田町线 다마치 루트
田町ルート

Via Plaza Shinmei
经由广场神明 플라자 신메이 경유 プラザ神明経由

Azabu-East Route
麻布东线 아자부 동쪽 루트
麻布東ルート

Azabu-West Route
麻布西线 아자부 서쪽 루트
麻布西ルート

Takanawa Route
高轮线 다카나와 루트
高輪ルート

Shibaura-Konan Route
芝浦港南线 시바우라 남쪽 루트 芝浦港南ルート

Bus Depot Departure & Arrival
从车库出发和回车库的线路
차고 발착편 車庫発着便

Great viewing spots 热推旅游景点 추천 뷰 포인트 • 명소 おすすめのビューポイント・スポット

The Chii Bus is a favored mode of travel for local residents and businessmen. The window views on each route are packed with the appeal of Minato City.

深受地域居民和上班族欢迎的替步交通工具 Chii Bus。透过不同线路的车窗，尽赏港区无穷魅力。

지역 주민이나 비즈니스 맨의 발로도 사랑을 받고 있는 치버스 . 각 루트의 차창으로 내다보이는 풍경에는 미나토구의 매력이 가득 담겨 있다 .

地域住民やビジネスマンの足としても愛されるちぃばす。各ルートの車窓からの眺めには、港区の魅力がつまっている。

Aoyama 2-chome Crossing 青山二丁目交差点

©TCVB

Meiji Jingu Shrine Gaien ginkgo trees

神宫外苑银杏树林荫 진구 가이엔 (신궁 외원) 은행나무 가로수

神宮外苑いちょう並木

Gingko trees in Meiji Jingu Shrine Gaien can be seen along Aoyama Street. When the leaves change color, the boulevard becomes painted in gold.

沿着青山道欣赏神宫外苑的银杏树林荫。每到红叶季节，林荫道被染成一片金黄之色。

아오야마도리 거리를 따라 바라보는 진구 가이엔 (신궁 외원) 의 은행나무 가로수 . 단풍 시즌에는 가로수길이 황금 빛으로 물든다 .

青山通り沿いから眺める神宮外苑のいちょう並木。紅葉シーズンは、並木道が黄金色に染まる。

http://www.meijijingugaien.jp/english/ En

Shiba 3-chome Nishi 芝三丁目西

Tokyo Tower

东京塔 도쿄 타워

東京タワー

The 333 m high Tokyo Tower is also a symbol of Tokyo. It is lit up at night, creating a magical scene.

作为东京的象征性建筑，高 333 米的东京塔。黄昏之后的星星灯光，点缀出梦幻般的景致。

도쿄의 상징이기도 한 높이 333m 의 도쿄 타워 . 저녁시간 이후 라이트 업 되면 환상적인 풍경으로 변신한다 .

東京のシンボルでもある高さ 333m の東京タワー。夕刻以降ライトアップされ、幻想的な風景に。

https://www.tokyotower.co.jp/en.html En Zh Ko

Shinagawa Sta. Takanawa Gate 品川駅高輪口

Maxell Aqua Park Shinagawa

麦克赛尔 品川王子大饭店水族馆

막셀 아쿠아파크 시나가와 **マクセル アクアパーク品川**

Urban entertainment facility that fuses sound, light, video, and living creatures. (The dolphin show with a different daytime and nighttime routine is very popular.)

音乐、灯光、影像和动物交汇融合的都市型娱乐设施。（昼夜不同编排的海豚表演深受欢迎）

소리 • 빛 • 영상과 생물들이 융합된 도시형 엔터테인먼트 시설 . (낮과 밤 각기 다른 연출의 돌고래 쇼가 인기)

音・光・映像と生きものたちが融合した都市型エンターテインメント施設。（昼夜異なる演出のイルカショーが人気）

http://www.aqua-park.jp/aqua/en/ En Zh Ko

Roppongi Keyakizaka 六本木けやき坂

©TCVB

Roppongi Keyakizaka Street

六本木榉树坂大道 롯폰기 게야키자카도리 거리

六本木けやき坂通り

Keyakizaka Street is the main street in Roppongi Hills. It is also popular for its Christmas light display.

六本木 Hills 最主要的马路，六本木榉树坂大道。圣诞彩灯季节人气十足。

롯폰기힐즈 (복합 상업시설) 의 메인 스트리트 게야키자카도리 거리 . 크리스마스 일루미네이션으로도 인기 .

六本木ヒルズのメインストリート・けやき坂通り。クリスマス・イルミネーションでも人気。

https://www.roppongihills.com En Zh Ko

Shibaura 1-chome 芝浦一丁目

Shibaura Canal

芝浦运河 시바우라 운하

芝浦運河

Waterfront area created when Shibaura was redeveloped. The canal scene warms your heart.

城市改造诞生的海滨地区。运河美景为每个人带来更温馨舒适的心情。

재개발에 의해 탄생한 워터프론트 지역 . 운하의 풍경이 마음의 여유를 가져다 준다 .

街路空間を整備してより魅力的になったウォーターフロントエリア。運河の風景が心にうるおいをもたらす。

Let's Try

How to ride the Chii Bus

Chii-Bus 的搭乘方法　치버스 타는 법을 소개 .

ちぃばすの乗り方をご紹介。

Bus stops

公共汽车站　버스정류장　バス停

Wait for the bus at a bus stop. The bus stops are small and easy to miss.

在公共汽车站等候。公共汽车站较小容易疏忽，敬请注意。

버스정류장에서 버스가 오는 것을 기다린다 . 버스정류장이 작으므로 지나치지 않도록 주의

バス停でバスが来るのを待つ。バス停は小さめなので見過ごさないよう注意。

Look for this logo

请认清这一标记。

이 로고가 표식

このロゴが目印

港区コミュニティバス ちぃばす

Announcements

广播　방송　アナウンス

The bus monitor displays Japanese, English, Chinese, and Korean and announcements on the bus are made in Japanese and English.

车内屏幕显示日语、英语、中文和韩语的 4 种语言。广播使用日语和英语 2 种语言。

차내 모니터는 일본어 • 영어 • 중국어 • 한국어의 4 개 국어로 표기 , 차내 방송은 일본어 • 영어 2 개 국어로 방송 .

車内モニターは日本語・英語・中国語・韓国語の４カ国語で表記、車内放送は日本語・英語の２カ国語でアナウンス。

Fares

车票　운임　運賃

The fare is 100 yen per ride (elementary school age or older). A bargain one-day pass offers unlimited rides (500 yen for one pass). One-day passes can be purchased from the bus driver only on weekends, holidays, from Aug. 13 to 15, and during the New Year's holidays (Dec. 29 to Jan. 3).

所有区间，车票一律每次 100 日元（小学生以上需购票）。还有可以畅游的 1 日乘车券（1 张 500 日元）。1 日乘车券仅限于每个周六、周日、节日以及 8 月 13 日～ 15 日和年末年初（12 月 29 日～ 1 月 3 日）期间，可在车厢内向司机购买。

운임은 전 구간 1 회 승차 100 엔 (초등학생 이상). 무제한 승차할 수 있는 1 일 승차권 (1 장 500 엔) 도 있다 . 1 일 승차권은 토 , 일 , 공휴일 , 8 월 13 일~15 일 , 연말연시 (12 월 29 일~ 1 월 3 일) 에 한해 운행되며 차내에서 운전기사에게 구입할 수 있다 .

運賃は、全区間１乗車 100 円（小学生以上）。乗り放題でお得な１日乗車券（１枚 500 円）もある。１日乗車券は土・日曜、祝日、８月 13 日～ 15 日、年末年始（12 月 29 日～１月３日）に限り、車内で運転士から購入できる。

Get on at the front of the bus and pay at the start. You can also use PASMO and Suica cards.

乘车时从前门上车，需预付车费。可使用“PASMO”和“Suica”卡。

차량 앞문으로 타고 , 요금 선불 . 'PASMO' 와 'Suica' 도 사용할 수 있다 .

車両の前扉から乗り、料金先払い。「PASMO」と「Suica」も使える。

Press the button to get off

下车时请按按钮　내릴 때는 버튼을 누른다

降りる時はボタンを押して

To get off the bus, press the button when your stop is announced. A bell will ring and the bus will stop.

若要下车，在听到广播的下一个站名时，按下按钮。指定声音响起，公共汽车会在下一站停车。

버스를 내릴 때는 정류소가 방송으로 나오면 버튼을 누른다 . 신호음이 울리고 버스가 정차한다 .

バスを降りる時は、停留所がアナウンスされたらボタンを押す。合図の音が鳴りバスが停車する。

Column

Textured paving blocks

盲人通道　점자 블록　点字ブロック

The ground has textured paving blocks to help people with visual impairments get on and off the bus easily. Keep them clear; do not place bags on them or block them.

为了方便视觉障碍者也能轻松搭乘公共汽车，设置有黄色点字的盲人通道。请不要置放行李或站立于此堵塞通道，请保持通道畅通。

시각장애인도 원활하게 버스의 승하차가 가능하도록 노란 점자 블록이 설치되어 있다 . 짐을 두거나 가로막지 말고 비워 두자 .

視覚障害者も円滑にバスの乗降ができるよう、黄色い点字ブロックを設置している。荷物を置いたり立ち塞がず、空けておこう。

Manners

The bus is a public vehicle used by many people. Please use good manners for everyone's comfort.
利用公共交通工具，请务必遵守各项礼仪，文明出行。
여러 사람이 이용하는 대중교통이므로 매너를 지켜 기분 좋게 이용해 주세요 .
様々な人が利用する公共の乗り物だから、マナーを守り気持ちよく利用したい。

When paying with cash, it is best to bring change. The only bill accepted is the 1,000 yen note.

支付现金搭乘时，请事先准备好零钱将更方便。纸币仅限 1000 元可以使用。

현금으로 탈 때는 미리 잔돈을 준비해 두면 편리 . 지폐는 1,000 엔 짜리 지폐만 사용 가능 .

現金で乗る時はあらかじめ小銭を用意しておくと便利。お札は 1,000 円札のみ使用可能。

When riding with a stroller, use a ratchet strap provided inside the bus so that you can ride without having to fold down the stroller. Passengers in wheelchairs that are too large and block the aisle cannot board the bus for safety reasons.

使用婴儿车时，因车内安装有固定带，所以无需折叠即可乘车。此外，轮椅不能通过车内的过道，出于安全上的考虑，无法搭乘。

유모차를 이용하는 경우 차내에 비치된 고정 벨트를 장착하면 접지 않고 승차할 수 있다. 또한 차량 내 통로를 막는 크기의 휠체어는 안전상 승차할 수 없다.

ベビーカーを利用する場合は、車内に備え付けの固定ベルトを装着することで、折りたたまずに乗車できる。また、車内の通路をふさぐ大きさの車椅子は、安全上乗車できない。

All seats on the Chii Bus are priority seats. Give up your seat for passengers who are older, have a disability, or are pregnant.

“Chii-Bus”的所有座位均为优先坐席。请为老年人，残疾人以及孕妇礼貌让座。

‘치버스’ 는 전 석이 우대석 . 고령자 , 장애인 , 임산부에게는 자리를 양보하자 .

「ちぃばす」は、全席優先席。高齢者、障害のある人、妊娠中の人には席を譲ろう。

Maternity mark for pregnant women.
标识孕妇的孕妇标记。
임산부가 달고 있는 임산부 마크 .
妊婦さんが付けているマタニティマーク。

Column Bus information 搭乘指南 이용 안내 利用案内

Pamphlets for the Chii Bus including timetables and route maps are available on the bus or at Minato City facilities.

车厢内和港区直属设施内发放记载 Chii-Bus 搭乘指南的时刻表和路线图。

시간표와 노선도가 게재되어 있는 치버스의 이용 안내는 차내나 구의 시설에서 배포하고 있다 .

時刻表と路線図が掲載されているちぃばすの利用案内は、車内や区施設で配布している。

Minato City smoking rules

港区吸烟规定 미나토 담배 룰
みなとタバコルール

Minato City has rules for smoking. Everyone who smokes should use good manners. These rules are for everyone living in, working in, or visiting Minato City.

港区制定了有关吸烟的相关制度（条例）。规定了每一个烟民的抽烟礼仪。所有港区居民，工作于此或造访本地的游客必须遵守的规章制度。

미나토구에는 담배에 관한 룰 (조례) 이 있다 . 담배를 피우는 한 사람 한 사람이 매너를 지키고 , 미나토구에 사는 사람, 일하는 사람, 방문하는 사람 등 모든 사람이 지켜야 할 룰을 정하고 있다 .

港区には、たばこに関するルール（条例）がある。たばこを吸う方一人ひとりがマナーを守り、港区で暮らす人、働く人、訪れる人など、すべての人が守るべきルールを定めている。

1 Do not drop cigarette butts on the ground.
禁止乱扔烟头。
담배 꽁초 투기 금지 .
たばこの吸い殻のポイ捨て禁止。

2 In public places, do not smoke anywhere but at designated smoking spots. Smoking is prohibited on buses and at bus stops.
禁止在指定吸烟区外的所有公共场所吸烟。禁止在公共汽车内或公共汽车站吸烟。
공공 장소의 지정 흡연 장소 이외에서 흡연 금지 . 버스 차내나 버스정류소도 금연 .
公共の場所における指定喫煙場所以外での喫煙禁止。バス車内やバス停も禁煙。

3 When smoking in non-public places, avoid exposing people in public places to cigarette smoke.
即使在非公共场所吸烟，也请尽量避免造成公共场所人群的被动吸烟。
공공 장소 이외에서 흡연을 할 때도 공공 장소에 있는 사람들에게 연기를 내뿜지 않도록 배려 .
公共の場所以外で喫煙するときでも、他の人に煙を吸わせないように配慮。

Example of a designated smoking spot
指定吸烟区示意图 지정 흡연 장소의 이미지
指定喫煙場所

[Boat] × Cross Tokyo Bay to Odaiba!

横越东京湾，登陆台场！
도쿄만을 건너서 오다이바에 상륙！
東京湾を渡ってお台場へ上陸！

Minato City has a wonderful bay area, and it is fun to enjoy it with water-top transport for a different experience from trains and cars. Popular Odaiba had fortresses to protect it from foreign ships in Edo times. Now it is an entertainment area that vibrantly welcomes visitors from overseas.

港区拥有魅力十足的海港地区。建议搭配有别于列车和汽车的水上交通工具，享受别致的情趣。深受欢迎的人气景点，台场。这里曾经是江户时代从外国舰船中用于捍卫街市的炮台（台场）旧址。今天俨然变身为一个热情恭候众多海外游客的综合性娱乐地区。

미나토구에는 매력적인 베이에리어가 있으며 전철이나 차와는 또 다른 느낌의 수상교통과 함께 즐기는 것을 추천 . 인기 명소인 오다이바는 에도 시대에 외국의 함선으로부터 도시를 지키는 포대 (다이바) 가 있었던 장소 . 지금은 해외 방문객을 기쁘게 맞이하는 엔터테인먼트 지역이다 .

港区には魅力的なベイエリアがあり、電車や車とはひと味違った水上交通と合わせて楽しむのがおすすめ。人気スポットのお台場は、江戸時代には外国の艦船から町を守る砲台（台場）があった場所。今は海外からの来客を明るく迎えるエンタテインメントエリアだ。

Walk across Tokyo Bay!

漫步横跨东京湾！
도쿄만을 걸어서 건넌다！
東京湾を歩いて渡る！

©Bureau of Port and Harbor, Tokyo Metropolitan Government

Rainbow Bridge Walkway

彩虹桥漫步道
레인보우 브릿지 산책로
レインボーブリッジ遊歩道

The 1.7 km long bridge linking Shibaura and Odaiba offers a panoramic view of the skyscrapers and Tokyo Bay. If the sky is clear, you may even see Mt. Fuji!

一座连接芝浦到台场，长约 1.7 公里的跨海大桥，东京湾和高楼大厦尽收眼底。晴天还能远眺到富士山！

시바우라와 오다이바를 잇는 약 1.7km 의 다리에서는 고층빌딩과 도쿄만을 바라볼 수 있다 . 맑은 날에는 후지산도 볼 수 있다 !

芝浦とお台場を結ぶ約 1.7km の橋からは高層ビルや東京湾が一望できる。晴れた日には富士山も！

Entrance : 3-33-19, Kaigan, Minato-ku
入り口：港区海岸 3-33-19

Open hours　遊歩道開場時間
Apr.1 Oct.31 : 9 a.m. 9 p.m.
Nov.1 Mar.31 : 10 a.m. 6 p.m.
4月1日～10月31日：9:00～21:00
11月1日～3月31日：10:00～18:00

Light Up!

©TCVB

Tokyo Cruise

东京观光游船　도쿄 크루즈　東京クルーズ

Hurtle across Tokyo Bay in a stylish water bus

搭乘时尚水上巴士，疾驶穿梭于东京湾　멋진 수상버스로 동경만을 질주

おしゃれな水上バスで東京湾を疾走

There are 12 different types of ships. The Hotaluna ship designed by popular manga artist Leiji Matsumoto looks like a spaceship.

运营的船只共有 12 种设计。包括人气动漫巨匠松本零士亲自设计、宛如宇宙船的“HOTALUNA”号。

12 종의 배가 운행되고 있다 . 인기 만화의 거장 마쓰모토 레이지가 디자인한 우주선 모양의 '호타루나' .

12 種の船が運行している。人気マンガの巨匠・松本零士デザインによる宇宙船のような「ホタルナ」。

https://www.suijobus.co.jp/en/ En

¥ Hinode Pier → Odaiba Seaside Park 520 yen (Hotaluna 860 yen)
日の出桟橋→お台場海浜公園　520円（ホタルナは860円）

No reservation required. The Hotaluna departs 3 times a day.
无需预约。HOTALUNA 号每天运营 3 班。
예약 불필요 . 호타루나는 1 일 3 편 운행 .
予約不要。ホタルナの運行は1日3便。

There are also event cruises like cherry blossom viewing and summer fireworks (reservation required).
赏樱季节，盛夏烟花大会等有临时加开班次（需预约）。
벚꽃놀이 , 여름의 불꽃축제 등 이벤트 크루즈도 있다 (예약 필요).
桜の花見、夏の花火大会などイベントクルーズもある（要予約）。

Reservation 予約 https://www.suijobus.co.jp/reservation/ En

Urban Launch

Urban Launch 都市船坞　어반 런치 (Urban Launch)　アーバンランチ

360 degree panoramic view from the ship

从游船上观赏 360 度全景　선상에서 즐기는 360 도의 파노라마

船上から楽しむ 360 度のパノラマ

Non-reserved ships depart regularly every day from 4 spots. You can also rent a private charter (for a fee).

东京都内共有 4 个上下站点。每天均开设无需预约的定期航班。也提供包船服务(收费)。

도내 4 곳의 승강구에서 예약이 필요 없는 정기편이 매일 운항 . 전세 대여편 (유료) 도 있다 .

都内 4 ヵ所の乗降口から、予約のいらない定期便が毎日運航。貸切チャーター（有料）もある。

http://www.urbanlaunch.net/ En

¥ Regular service : Shibaura ⇔ Odaiba 800 yen (one-way)
港区内の定期便：芝浦⇔お台場　800円（片道）

Rental: 78,000 yen (+tax) for 90 min. (Private pilot included)
包船：90 分钟 78,000 日元（不含税）(带专人驾驶员)
전세 : 90 분 78,000 엔 (세금 별도) (전용 파일럿 포함)
貸切：90分78,000円（税抜）（専用パイロット付）

Manners

➤ **When on the water, beware of falling overboard and other unexpected dangers. Follow staff instructions for your safety.**

水上游程有落水等意外事故发生的危险。请务必遵从工作人员的安全指令。

수상에서는 추락 등 생각지 못한 위험도 있다 . 안전을 위해서 스태프의 지시에 따를 것 .

水上では転落など思わぬ危険も。安全のためスタッフの指示に従って。

Let's Play

Odaiba has excellent food and shopping. There are plenty of fun spots for men and women of all ages!
无论是美食还是购物，为您带来充实体验的“台场”。满足男女老幼不同需求，实现愉悦旅途的多元化设施！
맛있는 음식도 쇼핑도 충실한 '오다이바' . 남녀 노소가 즐길 수 있는 시설이 가득 !
グルメもショッピングも充実している「お台場」。老若男女が楽しめる施設がいっぱい！

Tokyo Ramen Kokugikan Mai

东京拉面国技馆 舞　도쿄 라멘 국기관 마이

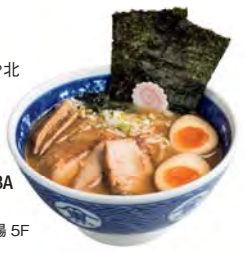
東京ラーメン国技館　舞

This place has 6 famous ramen restaurants from around Japan with different flavors, including rich dipping sauce, chicken broth, traditional soy sauce, Hokkaido *miso* flavor, and others.

浓厚蘸汤、鸡汁高汤、传统酱油口味和北海道味噌口味等来自日本各地的 6 家名店集聚一堂。

진한 소스와 닭 육수 , 전통의 간장 맛과 홋카이도 된장 맛 등 일본 각지의 유명한 가게 6 점포가 집결 .

濃厚つけだれや鶏白湯スープ、伝統の醤油味や北海道の味噌味など日本各地の名店６店が集結。



AQUA CiTY ODAIBA
5th floor
アクアシティお台場 5F

1-7-1, Daiba, Minato-ku
港区台場 1-7-1

http://www.aquacity.jp.e.yp.hp.transer.com/tokyo_ramen_kokugikan/ En Zh Ko

Daiba 1-chome Shoutengai

台场一丁目商店街　다이바잇초메 상점가

台場一丁目商店街

This old-fashioned space is a reproduction of a 1950s and 60s downtown area. Lined with *dagashi* sweets and toy stores, it lets you experience popular culture from an older Japan.

还原上世纪 50 年代和 60 年代大众街市的复古空间。日本传统“粗点心”店和玩具店林立，体验令人怀旧的日本大众文化。

1950 ~ 60 년대의 서민마을을 재현한 복고풍 공간 . '막과자'나 장난감 가게가 늘어선 옛 일본의 서민 문화를 느낄 수 있다 .

1950 ～ 60 年代の下町を再現したレトロな空間。「駄菓子」やおもちゃの店が並び、昔懐かしい日本の庶民文化を味わえる。

DECKS Tokyo Beach 4th floor
デックス東京ビーチ 4F

1-6-1, Daiba, Minato-ku
港区台場 1-6-1

https://www.odaiba-decks.com/en/daiba1chome/ En Zh

[Bike] × Enjoy the urban greenery by bicycle

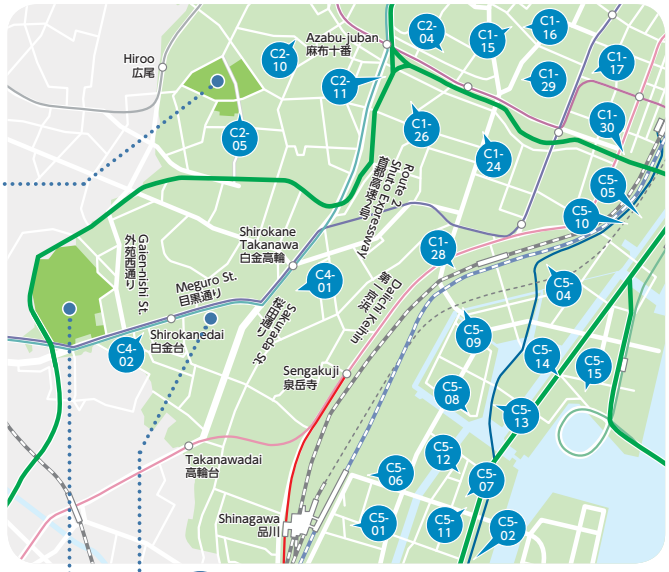
踏上自行车享受都市绿洲魅力
자전거로 도시의 자연을 즐긴다
自転車で都会の緑を楽しむ

Lush greenery remains in Minato City, and there are many spots with a sense of history. How about renting an electric-enhanced bicycle to easily climb the slopes and tour with the Tokyo breeze at your back?

港区内至今仍保留有郁郁葱葱的绿化和不少令人感慨历史悠久的景点。租上一辆即使是坡道也不会感到疲劳的电动自行车，踏上东京清风吹拂之旅。

미나토구에는 풍부한 자연이 남아 있고 역사를 느낄 수 있는 명소가 적지 않다 . 언덕길도 편안히 오를 수 있는 전동 어시스트 자전거를 대여하여 도쿄의 바람을 느끼면서 둘러보는 것도 추천 .

港区には豊かな緑が残されており、歴史を感じさせるスポットも多い。坂道もラクラク登れる電動アシスト自転車をレンタルして、東京の風を感じながら巡ってみては？



RENT HERE **Bicycle rental is available. See here for the latest information.**
可租借自行车的场所。在这里查看最新信息。
자전거 대여 가능 장소 . 최신 정보는 이곳 참조 .
自転車レンタル可能場所。最新情報はこちら。
Tokyo Minato City Bike Share | Search

Arisugawa-no-miya Memorial Park

有栖川宫纪念公园
아리스가와노미야 기념공원
有栖川宮記念公園

This tasteful park offers scenic views of hills, valleys, a Japanese garden, and the sound of chirping wild birds. It also has a public library on premises.

一座可以边欣赏山丘、溪谷、日本庭园的风光精致，边聆听野鸟鸣唱，情趣别致盎然的公园。公园内还设有公立图书馆。

언덕과 계곡 , 일본식 정원 등의 경관을 즐길 수 있고 , 들새의 지저귐이 들리는 정취 있는 공원 . 공립 도서관도 병설 .

丘や渓谷、日本庭園などの景観が楽しめ、野鳥のさえずりが聞こえる趣のある公園。公立図書館も併設。

5-7-29, Minami-azabu, Minato-ku　港区南麻布 5-7-29
Free　無料　http://www.arisugawa-park.jp/english/index.html En

©Institute for Nature Study, National Museum of Nature and Science

National Museum of Nature and Science Institute for Nature Study

国立科学博物馆附属自然教育园
국립 과학박물관 부속 자연교육원
国立科学博物館附属自然教育園

This is a 20-hectare urban forest. It is home to about 1,500 species of plants, 2,000 species of insects, and 130 species of birds.

20 公顷的都市森林绿洲。约 1500 种植物，2000 种昆虫和 130 种鸟类栖息于此。

20ha 의 도시 숲 . 약 1500 종의 식물 , 2000 종의 곤충 , 130 종의 조류가 서식하고 있다 .

20ha の都会の森。約 1500 種の植物、2000 種の昆虫、130 種の鳥類が生息する。

5-21-5, Shirokanedai, Minato-ku　港区白金台 5-21-5
310 yen (Free if under 18 years old or over 65 years old)
310 日元（18 岁以下，65 岁以上免费）
310 엔 (18 세 이하 65 세 이상 무료)
310 円（18 歳未満・65 歳以上無料）
http://www.ins.kahaku.go.jp/english/index.php En

Happo-en 八芳园 핫포엔 八芳園

Eat at and stroll through this garden with an Edo aura.

荡漾着江户情趣的庭园，享受漫步和美食之乐。

에도의 분위기가 감도는 정원에서 식사와 산책을 즐길 수 있다 .

江戸の風情漂う庭園で食事や散策が楽しめる。

http://www.happo-en.com/english/index.html En

P25

Manners

Park rules

公园利用规则　공원에서 지켜야 할 것　公園で守ってほしいこと

- **Do not gather plants or living creatures in the park.**
  请勿在公园内采集动植物。 공원에서 동식물 채집은 하지 않는다 .
  公園で動植物の採集はしない。
- **Get off and push your bicycle in the park.**
  园内自行车请下车推行。 시설 내에서는 자전거를 타고 다니지 않는다 .
  施設内では自転車は手で押す。
- **In the restroom, flush used toilet paper; do not throw it in the trash.**
  厕所内的卫生纸请勿放入垃圾箱，使用后请直接冲洗。
  화장실에서 화장지는 쓰레기통에 버리지 말고 변기에 넣어 물을 내린다 .
  トイレではトイレットペーパーはゴミ箱に捨てずに流す。

Minato City bicycle sharing

港区自行车共享　미나토구 자전거 셰어링
港区自転車シェアリング

Minato City currently has 107 unmanned cycle ports. You can borrow or return a bicycle at any cycle port.
目前，港区内有 107 处无人自行车租借站，每个租借站均可租借或返还自行车。
현재 미나토구에는 107 곳의 무인 사이클 포트가 있으며 , 모든 사이클 포트에서 자전거를 빌리거나 반납할 수 있다 .
現在、港区には 107ヵ所の無人サイクルポートがあり、どこのサイクルポートでも自転車を借りたり返したりできる。

Cycle port

租赁点　사이클 포트　サイクルポート

Look for the row of red bicycles. They are all electrically-enhanced. See the website for cycle port locations.
红色自行车一字排开，一目了然。所有车辆均为电动自行车。租赁点的地址请查询网站。
빨간 자전거가 나열되어 있는 것이 표식 . 모두 전동 어시스트 자전거 . 사이클 포트 장소는 웹사이트 에서 확인 .
赤い自転車が並んでいるのが目印。全て電動アシスト自転車。サイクルポートの場所はWEBサイトで確認を。

http://docomo-cycle.jp/minato/en/ En

Let's Try

Fee and how to pay

费用和支付方式　요금과 결제방법　料金と支払い方法

1 time member (24 hrs)
Basic fee: 150 yen (+tax) for the first 30 min.
Extension: 100 yen (+tax) for every 30 min.
Payment method: Credit card

单次会员（24 小时）
起步费：最初30分钟150日元(不含税)
加时费：每30分钟100日元(不含税)
支付方式：信用卡

1 회 회원 (24 시간)
기본요금 : 최초 30 분 150 엔 (세금 별도)
연장요금 : 100 엔 (세금 별도)/30 분
결제방법 : 신용카드

1 回会員（24 時間）
基本料金：最初の30分150円（税抜）
延長料金：100円（税抜）／ 30分
支払い方法：クレジットカード

Procedure for use　利用方法　이용 순서　利用手順

1 Register as a member　会员注册　회원등록　会員登録

Register as a member on the website.　登录网站注册会员。
웹사이트 에서 회원등록을 한다 .　WEB サイトから会員登録する。

2 Borrowing　租借　대여　借りる

Reserve a bicycle and push the start button ▶. Unlock the bicycle key by entering the 4-digit passcode sent to your email.
预约租借自行车后，先按开始键 ▶，然后电子邮件会收到 4 位数密码后，再输入 4 位数密码解锁自行车。
자전거 대여 예약을 하고 , 스타트 버튼을 ▶ 누르고 , 메일로 받은 4 자리의 패스코드를 입력해서 자전거 키를 해제 .
自転車を借りる予約をし、▶スタートボタンを押して、メールに届いた 4 桁のパスコードを入力して自転車のキーを解除。

3 How to work an electrically-enhanced bicycle

电动自行车的操作方法　전동 어시스트 자전거의 조작 방법
電動アシスト自転車の操作方法

1 Press the power button.
按电源键。
전원 버튼을 누른다 .
電源ボタンを押す。

2 Wait 2 sec. then start pedaling.
等候 2 秒，踩自行车踏板。　2 초 기다린 후 페달을 밟는다 .
2 秒待ってからペダルを踏む。

4 Making a short stop

临时停车　일시 자전거 주차　一時駐輪

Lock it manually. Re-enter the 4-digit passcode to resume.
手动上锁。解锁时仍需使用之前的 4 位数密码。
수동으로 자물쇠를 채운다 . 다시 해제할 때는 4 자리의 패스코드를 입력 .
手動で鍵をかける。再び解錠するときは 4 桁のパスコードを入力。

5 Returning　返还　반납　返却

Insert the bicycle into the rack, then lock it manually. Press ↵ on the panel to complete the return.
将自行车推送至栏内，手动上锁。按界面 ↵ 完成返还。
자전거를 랙에 집어넣고 , 수동으로 자물쇠를 채운다 . 패널의 ↵ 를 눌러서 반납 완료 .
自転車をラックに差し込み、手動で鍵をかける。パネルの↵を押して返却完了。

Ride safely, observing road rules!

遵守交通规则，安全骑驾　룰을 지키며 안전운전을 !
ルールを守って安全運転を！

Akira Ishiguro, Vice-Chairperson, and the chairperson of the committee on preserving living safety and the environment in Azabu area
麻布地区の生活安全と環境を守る協議会
副会長 兼 分科会長　石黒 彰さん

1 Unless there is a sign allowing bicycle passage, on streets with a separate road and sidewalk, ride on the left on the road.
除路标标识可骑自行车的人行道之外，在人行道与车道分流的道路上，保持在车道左侧通行。
표식 등으로 자전거 보도 통행을 허가하고 있는 경우 등과 같은 예외를 제외하고 , 보도와 차도의 구별이 있는 도로에서는 차도 왼쪽을 통행 .
標識等で自転車の歩道通行を許可している場合等の例外を除き、歩道と車道の区別がある道路では、車道の左側を通行。

2 When riding on the sidewalk, give way to pedestrians and ride slowly, close to the road.
在人行道上骑自行车时，请让路给步行者，靠车道侧慢速骑行。
보도를 주행할 때는 보행자를 우선하고 , 차도쪽으로 서행한다 .
歩道を走行するときは歩行者を優先し、車道寄りを徐行。

3 Children must wear a helmet.
儿童必须佩戴头盔。어린이는 헬멧을 착용 .
子どもはヘルメットを着用。

4 Do not ride while intoxicated or double on a bicycle, and be sure to turn on your lights at night. Do not forget to stop at intersections and check for oncoming traffic.
不得饮酒骑行，不得搭载他人，夜间行驶必须点车灯。经过交叉路口时，请务必停一停车以确保安全。
음주운전이나 2 인 승차는 금지 , 밤에는 라이트 점등 . 교차로에서 일시 정지와 안전 확인을 잊지 말 것 .
飲酒運転や二人乗りはやめ、夜はライト点灯。交差点での一時停止と安全確認を忘れずに。

Be considerate of others in public places

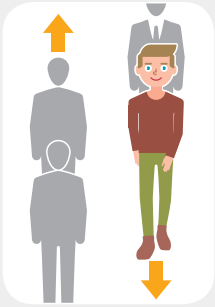
公共场所，礼尚出行　공공 장소에서는 다른 사람에게 배려를　公共の場所では他人に気遣いを

The center of Tokyo is full of office buildings and commercial complexes, and is packed with people in the daytime. There are certain rules and etiquette to follow to ensure a pleasant time for everyone when using these places, public facilities, and transportation, such as moving with the flow of people and lining up when crowded. It is good to know the rules and etiquette for elevators and escalators. Follow them for a pleasant trip.

东京市中心，写字楼和商业设施鳞次栉比，白天更是人流集聚。在这样的场所，利用公共设施和交通工具时，有很多需要遵守的规矩和礼仪。例如做到不逆流而行，拥挤时有序排队等礼尚和谐的文明出行。了解电梯和自动扶梯乘坐的规定和礼仪，以文明之举，迈出愉快的旅途。

도쿄 중심부에는 오피스나 상업시설이 많아 낮에는 사람으로 넘치고 있다 . 이러한 장소나 공공시설 , 교통기관을 이용할 때는 사람의 흐름을 거슬러 걷지 않기 , 혼잡 시에는 줄서기 등 서로가 기분 좋게 움직일 수 있는 룰과 매너가 있다 . 엘리베이터와 에스컬레이터의 룰과 매너도 알아두길 바란다 . 룰과 매너를 지켜서 기분 좋은 여행이 되시길 .

東京の中心部にはオフィスや商業施設が多く、昼間は人で溢れている。このような場所や公共施設、交通機関を利用するときは、人の流れに逆らって歩かない、混雑時は列に並ぶなど、お互いが気持ちよく動けるようなルールやマナーがある。エレベーターやエスカレーターのルールやマナーも押さえておきたい。ルールやマナーを守って気持ちいい旅を。



Do not walk against the flow of people in crowded places or streets or on the station platform or concourse.

在人流较多的场所、道路、车站的站台和站厅，做到不逆流而行。

사람이 많은 장소나 길 , 승강장 및 중앙 홀에서는 사람의 흐름을 거슬러 걷지 않는다 .

人の多い場所や道、駅のホームやコンコースでは、人の流れに逆らわず歩く。

When getting on a train or elevator, stand in line and move to the inside after getting on. When it stops, move aside to let people off.

搭乘列车和电梯时，有序排队。搭乘后尽量往里走。列车到站时，为下车乘客让出通道。

전철이나 엘리베이터를 탈 때는 줄을 서고 , 타면 안쪽으로 들어 간다 . 정차하면 내리는 사람을 위해서 길을 열어준다 .

電車やエレベーターに乗るときは列に並び、乗ったら奥に詰める。停車したら降りる人のために通路を空ける。

Walk with suitcases standing upright, close to your body. On packed trains, hold your backpack in front of you.

行李箱紧靠自己的身体竖放，高峰时间段的车厢内，把双肩包背到前面。

캐리어는 바로 세워 몸 가까이에 붙여 걷고 , 혼잡 시 차내에서 배낭은 앞으로 안는다 .

キャリーケースは直立させ体に寄せて歩き、混雑時の車内ではリュックは前に抱える。

While on the train, keep your smartphone or mobile phone in silent mode and do not talk on the phone. Do not talk loudly with other passengers.

在车厢内保持智能手机或手机处于静音模式，不接打电话。不与同行者大声对话。

차내에서는 스마트폰 , 휴대전화는 매너 모드로 하고 , 통화는 하지 않는다 . 또 , 동승자와 큰 소리로 이야기하지 않는다 .

車内ではスマートフォン、携帯電話はマナーモードにし、通話はしない。また、同乗者と大声で話さない。

Do not use your smartphone while walking on the platform or street as it is dangerous.

在车站站台或道路上，边步行边看手机的行为非常危险。敬请注意。

승강장이나 도로에서 걸으면서 스마트폰을 사용하는 것은 위험하므로 하지 않는다 .

駅のホームや道路で、歩きながらのスマートフォンの使用は危険なのでしない。

Part 2

Japanese experiences in Minato City

第 2 章　港区的日本体验
제 2 장　미나토구에서 일본 체험
第2章　港区で日本体験

Enjoy experiences with Japanese tradition and culture in Minato City. You may discover new charms of Japan!

在港区体验日本的传统和文化之乐，
发现日本崭新魅力的好机遇！

미나토구에서 일본의 전통・문화를 접할 수 있는 체험을 해 보세요.
새로운 일본의 매력을 발견할 수 있습니다!

港区で日本の伝統・文化に触れる体験を楽しみましょう。
新たな日本の魅力が発見できるかも！

屋形船

Enjoy the seasons with elegant sailing

享受四季、雅致船游
사계절을 즐기는 풍류 뱃놀이
四季を楽しむ風流な舟遊び

What is a *yakatabune*?

什么是屋形船　야가타부네란？
屋形船とは

Yakatabune is a type of houseboat with a Japanese-style *tatami* mat room where you can enjoy the water scenery and dining. It has a long history, beginning around the 9th century as a refined leisure activity for aristocrats. In the mid-Edo period (1603 to 1863), wealthy merchants and feudal lords enjoyed sailing in these luxurious boats. It gradually spread to the commoners and developed into a chic and elegant leisure activity.

在船上布置日式榻榻米，边游船边享受水上观景和美食乐趣的屋形船。其历史可以追溯到公园 9 世纪贵族们起源的优雅游玩方式。江户时代（1603 ～ 1863 年）中期，大商人和大名们崇尚坐豪船的游船文化，慢慢渗透到老百姓的生活之中，并逐渐发展成一项别致优雅的游玩方式。

배에 다다미를 깐 일본식 방을 설비하여 수상의 풍경과 식사를 즐기는 야가타부네 . 그 역사는 오래 전 9 세기경에 귀족의 우아한 놀이로서 시작되었고 , 에도 시대 (1603 ~ 1863 년) 중기에는 대상인이나 다이묘가 호화스러운 배로 뱃놀이를 하게 되었다 . 점차 서민들 사이에도 침투하여 고상하게 풍류를 즐기는 놀이로 발전했다 .

船に畳敷きの和室をしつらえ、水上の風景や食事を楽しむ屋形船。その歴史は古く、9世紀頃の貴族の優雅な遊びに始まり、江戸時代（1603 ～ 1863 年）中期には大商人や大名が豪華な船で舟遊びをするようになった。次第に庶民の間にも浸透し、粋で風流な遊びとして発展した。

Modern version

今日游玩攻略
오늘날 야가타부네를 즐기는 방법
今時の楽しみ方

A modern *yakatabune* trip is generally enjoyed as a course with *tempura*, *sashimi,* and other Japanese foods and sake while viewing the scenery of Tokyo Bay or the Sumida River. They are also popular for offering premium seats for viewing cherry blossoms or fireworks. They have air conditioners and restrooms, and chairs can be provided upon request. There are passenger boats for small groups and chartered boats for larger groups.

今天的屋形船，眺望东京湾和隅田川的景致，配上天妇罗、生鱼片等日本料理和清酒算是最精典的玩法。特别是可以赏樱花看烟火的特等席尤其人气。不仅空调、厕所设施完善，还可以要求提供椅子服务。船只有人数少的“散客”以及团客的“包船”服务。

현대의 야가타부네는 도쿄만이나 스미다가와 강에서 경치를 바라보며 튀김이나 생선회 등의 일식과 술을 즐기는 코스가 일반적이다 . 벚꽃과 불꽃놀이를 감상하는 특등석으로도 인기이다 . 에어컨 • 화장실 등이 완비되어 있으며 , 의자도 부탁하면 준비해 준다 . 적은 인원으로 이용할 수 있는 '노리아이 (합승)' 와 단체용 '가시키리 (전세)' 가 있다 .

現代の屋形船は、東京湾や隅田川からの景色を眺め、天ぷらや刺身などの和食とお酒を楽しむコースが一般的。桜や花火を観賞する特等席としても人気だ。エアコン・トイレ完備、椅子の用意も頼める。少人数で利用できる「乗合」と団体用の「貸切」がある。

You can also have freshly fried *tempura* and fresh *sashimi* prepared on board.
提供船内烹饪的现炸天妇罗和新鲜生鱼片。
선내에서 조리한 갓 튀겨낸 튀김과 신선한 생선회를 제공 .
船内で調理した揚げたての天ぷらや新鮮な刺身を提供。

Let's Try

Enjoy Edo-style conger eel and the Odaiba night scenery

享受江户前康吉鳗和台场夜景　에도마에 장어요리와 오다이바의 야경을 즐긴다 .
江戸前のアナゴとお台場の夜景を楽しむ

Boat operator Nawasada is a 5-minute walk from Daimon Sta. and has passenger boats departing nightly for small groups. The boats sail under the Rainbow Bridge to a point where you can view the stunning Odaiba night. *Tempura* is the main dish and the prime specialty is conger eel caught from Tokyo Bay. Contact the Tokyo Yakatabune Association below for a reservation.

大门站步行 5 分钟的“绳定”码头，每晚都有少人数也可搭乘的散客船。穿过彩虹桥，驶向欣赏台场绝美夜景的景点。美食以天妇罗为主，产自东京湾的康吉鳗也堪称绝品。预约请参照下述“屋形船东京都协同组合”相关说明。

다이몬역에서 도보 5 분 거리에 있는 선박 운영업소 '나와사다' 에서는 적은 인원으로 이용할 수 있는 노리아이 (합승) 배를 매일 저녁 띄우고 있다 . 레인보우 브릿지를 빠져나가 오다이바의 아름다운 야경이 보이는 포인트로 이동 . 요리는 튀김이 메인이며 , 도쿄만에서 잡힌 장어는 그야말로 일품이다 . 예약은 아래 '야가타부네 도쿄도 협동조합' 으로 .

大門駅から徒歩５分の船宿「縄定」では、少人数で利用できる乗合船を毎晩出している。レインボーブリッジをくぐり、お台場の美しい夜景が見えるポイントへ。料理は天ぷらがメインで、東京湾で獲れたアナゴは絶品。予約は下記「屋形船東京都協同組合」より。

Message from the *Taisho*

The sea breeze is more pleasant than air conditioning. Please be on time when riding a passenger boat.

比空调更宜人的海风。搭乘散客船的乘客，请切记遵守集合时间。

바닷바람은 에어컨보다 기분이 상쾌합니다 . 노리아이 (합승) 배를 이용하실 때는 집합 시간을 준수해 주세요 .

海風はエアコンより気持ちいいですよ。乗合船では集合時間を守ってくださいね。

Hiroshi Takeuchi, 6th generation owner　六代目　竹内 浩さん

Interview cooperation by boat operator nawasada　取材協力・船宿 縄定

2-13-11 Hamamatsu-cho, Minato-ku　港区浜松町 2-13-11　03-3431-5629　http://www.nawasada.com/index.html

Tokyo Yakatabune Association

屋形船东京都协同组合　야가타부네 도쿄도 협동조합
屋形船東京都協同組合

The Tokyo Yakatabune Association offers a free service for finding and reserving a boat for your preferred time and date. There are also special cruises for viewing cherry blossoms or fireworks and historical tours. Inquire in advance.

屋形船东京都协同组合拥有可根据乘客预约日期，搜索并安排符合要求船只的免费服务窗口。有赏樱花、赏烟花等特发班次和历史古迹专线等，详情敬请提前咨询。

야가타부네 도쿄도 협동조합에는 희망 일시에 맞는 배를 찾아서 예약하는 무료창구가 마련되어 있다 . 꽃놀이나 불꽃놀이 구경 등의 특별한 크루즈와 역사 투어 등도 있으므로 사전에 문의하도록 하자 .

屋形船東京都協同組合では、希望の日時に合った船を探して予約する無料窓口を設けている。お花見や花火見物などの特別クルーズ、歴史ツアーなどもあるので事前に問い合わせを。

https://www.yakatabune-kumiai.jp/pdf/eng_pamphlet.pdf　En

Make a reservation!
预约　예약하기 !
予約しよう!

1 Choose a plan based on the website and complete the reservation form including the time and date.

参考主页选择计划，在预约表中输入预约日期等信息。

홈페이지를 참고하여 플랜을 선택하고 , 희망 일시 등을 예약 양식에 입력 .

HP を参考にプランを選び、希望日時などを予約フォームに入力。

2 You will receive an email with information such as the boat location, meeting time, and payment method. Your reservation will be confirmed once payment is received.

上船地点，集合时间，支付方式等信息通过电子邮件回复。确认付款后预约成功。

승선 장소 , 집합 시간 , 입금 방법 등의 정보가 E 메일로 회신된다 . 입금 확인 후에 예약 확정 .

乗船場所、集合時間、入金方法などの情報がＥメールで返信される。入金確認後に予約確定。

お座敷

Experience stunning *ozashiki* culture

体验豪华的座敷宴会文化
화려한 오자시키 (연회) 문화를 체험
華やかなお座敷文化を体験

The *geisha* quarters

花柳界（花街） 화류계 (유곽) **花柳界（花街）**

The *geisha* quarters is an area with many *ryotei* restaurants that *geisha* work at. Tokyo has six areas (Shimbashi, Akasaka, Kagurazaka, Asakusa, Yoshicho, and Mukojima) that flourished as meeting places for politicians and soldiers.

所谓花柳界（花街）是指汇聚艺伎进出料亭的地区。东京有六大花街（新桥、赤坂、神乐坂、浅草、芳町和向岛），作为政治家和军人们的社交场所，得以繁荣。

화류계 (유곽) 란 게이샤가 있는 요정이 모인 지역 . 도쿄에는 6 곳의 유곽 (신바시 , 아카사카 , 가구라자카 , 아사쿠사 , 요시초 , 무코지마) 이 있으며 , 정치가나 군인의 사교장으로서 번성했다 .

花柳界（花街）とは、芸者が入る料亭の集まった地域のこと。東京には六花街（新橋、赤坂、神楽坂、浅草、芳町、向島）があり、政治家や軍人の社交場として戦後に栄えた。

Ozashiki

座敷 오자시키 **お座敷**

Akasaka was filled with army and bureaucrat related facilities, becoming *geisha* quarters where guests were entertained at *ryotei* restaurants. After enjoying food and sake, the *geisha* would add zest by performing traditional arts such as dancing and singing ballads. This sequence of activities that is called *ozashiki* is still performed today.

赤坂有许多军部和官僚设施，花街应运而生，料亭的宴请文化也不断得以发展。品尝完美酒佳肴，观看艺妓表演的舞蹈和歌谣的传统。歌舞升平夜夜宵的这一整个流程又被称作“座敷”，并流传至今。

아카사카에는 군 관계나 관료 시설이 모여서 유곽이 생겼고 , 요정에서 접대하는 문화가 발전 . 요리와 술을 즐긴 뒤 게이샤가 춤이나 에도 시대 가요의 전통 예능을 선보이며 흥을 더한다 . 이 일련의 흐름을 '오자시키' 라고 하며 , 현대에도 계승되고 있다 .

赤坂には軍関係や官僚の施設が集まって花街ができ、料亭での接待が発展。料理と酒を楽しんだあと、芸者が舞いや小唄の伝統芸能を披露して興を添える。この一連の流れを「お座敷」といい、現代にも受け継がれている。

Geisha

芸者 게이샤 **芸者**

Geisha who liven up banquets with their arts are professionals who read the room to offer the best entertainment possible. At *ryotei* restaurants that are often used for entertaining, *geisha* appear after the meal and meeting and liven the room to help break the ice. What are called *geigi* in Kyoto are called *geisha* in Kanto, and their apprentices are called *maiko* in Kyoto and *hangyoku* in Kanto.

凭借自己的艺能调节宴会气氛的艺妓，是敏锐感受现场氛围、提供最高级服务、愉悦宾客的专家。经常被用于招待客人的料亭，在商谈和晚宴后，通常有艺妓来到并为客人助兴。一般京都称作“艺妓”而关东地区则称为“艺者”。学徒在京都被称作“舞妓”，在关东则是“半玉”。

기에로 연회의 흥을 고조시키는 게이샤는 그 자리의 분위기를 읽고 , 최상의 접대를 해서 손님을 즐겁게 하는 프로 . 접대 장소로서 많이 이용되는 요정에서는 협의를 겸한 식사 뒤 , 게이샤가 들어가 손님끼리의 분위기가 온화해질 수 있도록 흥을 더한다 . 교토의 '게이기' 에 대하여 간토에서는

'게이샤', 견습은 교토의 '마이코' 에 대하여 '한교쿠' 라고 부른다 .

芸で宴席を盛り上げる芸者は、その場の雰囲気を読み取り、最上の接待をして客を楽しませるプロ。接待の場として多く利用される料亭では、打ち合わせを兼ねた食事の後、芸者が入り、客同士をなごませるように盛り上げる。京都の「芸妓」に対して関東では「芸者」、見習いは京都の「舞妓」に対し「半玉(はんぎょく)」と呼ぶ。

Ikuko-san has been active as a top Akasaka *geisha* for 59 years. In 2016, she received the Order of the Rising Sun, Gold and Silver Rays.

活跃在赤坂艺伎第一线舞台的育子女士从事这一行 59 年之久。2016 年她被授予了旭日双光章。

아카사카 게이샤의 최전방에서 활약하고 있는 게이샤 경력 59 년의 이쿠코씨 . 2016 년에는 교쿠지쓰탄고쇼 (훈장) 를 수장 .

赤坂芸者の第一線で活躍する芸者歴 59 年の育子さん。2016 年には旭日双光章を受章。

Ozashiki games

座敷之乐　오자시키 놀이

お座敷遊び

Guests sing ballads and *geisha* play the *taiko* drum and dance along for entertainment.

顾客唱上小曲，艺妓们献上太鼓和舞蹈的助兴表演。

손님이 에도 시대 가요를 부르고 , 게이샤가 그것에 맞춰서 북이나 춤으로 분위기를 고조시키는 여흥 .

客が小唄を歌い、芸者がそれに合わせて太鼓や踊りで盛り上げる余興。

Tosenkyo 投扇興

A fan is thrown to hit down a target with a bell on it, placed on top of a box.

投掷扇子，打落盒子上带铃目标物的日本传统对战游戏。

부채를 던져 상자 위 방울이 달린 과녁을 떨어뜨린다 .

扇を投げて、箱の上の鈴が付いた的を落とす。

ToraTora とらとら

Similar to rock, paper, scissors, *sansukumi* is a battle played with body gestures.

和石头剪刀布一样，一个“三方对峙”，靠角色手势决出胜负的座敷游戏。

일본의 가위바위보와 같은 '산스쿠미' 를 몸짓으로 나타내서 승패를 결정한다 .

日本のじゃんけんと同じ「三すくみ」を体でジェスチャーし、勝敗が決まる。

Ozashikidaiko

お座敷太鼓

Striking *taiko* drums along with the *shamisen* and ballads.

跟着三味线乐器，敲击太鼓。

샤미센과 노래에 맞춰 북을 두드린다 .

三味線や唄に合わせて太鼓を叩き合う。

Interview cooperation by Akasaka Asada　取材協力　赤坂浅田

Let's Try

Genuine to informal experiences

全面感受到真正体验　본격적인 것부터 가벼운 체험까지　本格からお気軽体験まで

Akasaka Asada 赤坂浅田

Cuisine and *ozashiki* games at a *ryotei* restaurant with a 350-odd year history.

在创立 350 年以上的料亭体验座敷乐（需预约）

창업 350 여년의 요정에서 요리와 오자시키 놀이 체험 (예약제)

創業 350 余年の料亭で料理とお座敷遊び体験（予約制）

3-6-4, Akasaka, Minato-ku　港区赤坂 3-6-4　03-3585-6606

¥ Weeknight meals from 30,000 yen (per person) + 60,000 yen for one *geisha* (including gift money)

非周末和节假日晚・料理 30,000 日元起（每人）+ 艺妓每 1 名 60,000 日元（含礼金）

평일 밤・요리 30,000 엔~ (1 명)+ 게이샤 1 명 60,000 엔 (사례금 포함)

平日夜・飲食30,000円～（1 名）＋芸者 1 名60,000円（ご祝儀込）

http://www.asadayaihei.co.jp/

TOKI, Inc. （株）TOKI

Ryotei cuisine and *ozashiki* games with a foreign language interpreter (member registration and reservation required)

提供有外语翻译服务的料亭和座敷乐体验（注册会员后，预约制）

외국어 통역 포함 , 요정과 오자시키 놀이 체험 (회원 등록 후 , 예약제)

外国語通訳付き、料亭とお座敷遊び体験（会員登録後、予約制）

¥ Price: (Food + *geisha* + interpreter) varies by season and request.

预算 :(料亭 + 艺妓 + 翻译）根据季节和客人需求而异。详细请查看网页。

예산 : (요정 + 게이샤 + 통역) 계절과 희망사항에 따라 변동 있음 .

予算：（料亭＋芸者＋通訳）季節やご要望に応じて変動あり。

詳細はWEBで。

http://www.toki.tokyo/ En

Tokyo Akasakakai 東京赤坂会

See Akasaka *geisha* on stage.

赤坂艺妓舞台观赏。

아카사카 게이샤의 무대 관람 .

赤坂芸者の舞台観賞。

¥ Spectator only tickets starting at 7,000 yen

仅限观赏票票价 7,000 日元起

관람 티켓 7,000 엔~

観賞のみチケット　7,000円～

https://facebook.com/akasakageisya/?locale2=ja_JP

Manners

- **Be polite, relax and enjoy.**
  格调高雅，轻松享受。
  신사적으로 대하고 , 편안하게 즐긴다 .
  紳士的に接し、リラックスして楽しむ。
- **Do not offer *geisha* food as they do not eat during *ozashiki*.**
  艺伎不在座敷餐饮，请勿劝食。
  게이샤는 오자시키에서는 먹지 않으므로 식사는 권하지 않는다 .
  芸者はお座敷では食べないので、食事はすすめない。

茶の湯

Experience the heart of hospitality with *chanoyu*

茶之汤，体验东道主热情款待暖暖心意

다도로 손님을 대접하는 마음을 체험

茶の湯でおもてなしの心を体験

Chanoyu (tea ceremony)

茶之汤　다도　茶の湯

Chanoyu (tea ceremony) is the act of inviting guests and enjoying *matcha* (powdered green tea). This pursuit greatly influenced tea rooms, gardens and other architecture, techniques for making tea implements, Japanese cuisine and confectionery, etiquette and manners, and many other lifestyle and cultural activities in Japan for a thousand years. The foundation of *chanoyu* culture is mutual respect and reverence. It is also a unique aesthetic sense that heightens your spirituality.

所谓“茶之汤”，是指招待客人享用抹茶。悠悠千年，对茶之汤精益求精的不懈追求，深深影响着茶室、庭园等建筑风格以及茶具工艺技术、怀石和日本点心等料理和礼仪作法等日本本土生活文化历史。蕴藏在“茶之汤”文化之中的不仅是人与人之间互相尊敬的礼仪之心，还有提升精神面貌的独特的美意识文化。

'다도' 란 손님을 초대해 말차를 즐기는 것 . 다도는 천 년의 시간 속에서 다실이나 정원 등의 건축 양식과 차 도구의 공예 기술 , 가이세키 (다도에서 제공되는 간단한 요리) 나 화과자 등의 요리 , 예의범절 등 일본의 다양한 생활 문화에 막대한 영향을 주었다 . '다도' 문화의 근저에는 사람과 사람이 서로 존경하고 공경하는 마음 . 그리고 정신성을 높이기 위한 독특한 미의식이 있다 .

「茶の湯」とは、客を招き抹茶を楽しむこと。この行為の追求は、千年の時の中で茶室や庭などの建築様式や、茶道具の工芸技術、懐石料理や和菓子など、礼儀作法といった日本の様々な生活文化に多大なる影響を与えた。「茶の湯」文化の根底にあるのは人と人が互いに尊敬しあい、謹みあう心。そして精神性を高めるための独特の美意識である。

Matcha

抹茶　말차　抹茶

Matcha (finely powdered green tea leaves) is placed into a tea bowl, hot water is added, and the tea is whisked with a *chasen* (bamboo tea whisk). The guest takes the bowl in his or her left hand, rotates it slightly, then drinks. In this manner, the host and guest share a bond.

在茶碗中放入抹茶（茶叶细粉末），倒上炉子上的热水，用茶筅涮出泡沫。客人接过送到面前的茶碗，放在左手稍作旋转后享用。茶道作法中孕育着的是主人和客人暖暖心意的互动。

다완에 말차 (찻잎의 미분말) 를 넣어서 솥의 더운 물을 붓고 , 다선으로 저어 거품을 낸다 . 손님은 주인이 내민 다완을 왼쪽 손에 얹고 약간 돌린 후 마신다 . 이러한 예법 속에서 주인과 손님이 마음을 주고 받는다 .

茶碗に抹茶 (茶葉の微粉末) を入れて釜の湯を注ぎ、茶筅を回して泡立てる。客は差し出された茶碗を左手にのせて少し回してからいただく。こうした作法の中で亭主と客とが心を通わせていく。

Tearooms
茶室 다실 茶室

Tearooms are designed for a calm, unique and simple beauty called *wabi-sabi* developed by *Sen No Rikyu* who created the original form of the current *chanoyu*. The space is designed to calm the mind and heighten the spirit by focusing on tea making, and it links you deeply to Zen thoughts.

流传至今的茶之汤文化最早由千利休完善成型。茶室中荡漾的是被称作“WABISABI 侘•寂”的宁静简洁的独特美感世界。静下心来专注于茶道，令全身心都更投入的整体空间设计，无不渗透着深受禅宗思想影响的渊源。

현재 다도의 원형을 완성시킨 센노리큐에 의해 다실에 '와비 • 사비' 라고 불리는 조용하고 꾸밈을 배제한 독특한 아름다움이 갖추어졌다 . 말차를 끓이는 일에 집중하여 마음을 진정시키고 정신력을 높이기 위한 공간 설계로 , 선종 사상과 관련이 깊다 .

現在の茶の湯の原型を完成させた千利休によって、茶室に「わび・さび」と呼ばれる静かで飾り気を排した独特の美しさが備わった。

点茶に集中することで心を落ち着かせ精神を高めるための空間設計で、禅宗の思想と深く結びついている。

Let's Try

How about trying *chanoyu* in a Japanese garden?

在日本庭园感受茶之汤的魅力吧！ 일본식 정원에서 다도 어떠세요 ?

日本庭園で茶の湯はいかが?

Happo-en filled with Edo sentiment is a circuit style garden surrounding a pond. It has a pond where carp and waterfowl play, a tasteful resting spot, *bonsai* trees that are over 500 years old, a tearoom, and other elements. Visitors using the garden can freely stroll around the stream and sunshine-filtered foliage.

飘逸着古色古香江户情调的八芳园，是一座环绕着池塘而建的回游式庭园。这里不仅有锦鲤和水鸟悠游自在的池塘、微风轻拂的休息亭、还有树龄逾 500 多年的盆栽和茶室。园内游客悠闲漫步在清水细流，朝霞晚暮的诗情画意之卷中。

에도의 분위기가 감도는 핫포엔에는 연못을 중심으로 한 회유식 정원이 있다 . 비단잉어와 물새가 노는 연못 , 풍류가 느껴지는 휴게실 , 수령 500 년을 넘는 분재 , 다실 등이 배치되어 있다 . 원내 시설을 이용하는 사람은 흐르는 물소리를 들으며 나무 사이로 비치는 햇살 속을 자유롭게 산책할 수 있다 .

江戸情緒漂う八芳園は、池を中心とした回遊式の庭園がある。錦鯉や水鳥が遊ぶ池、風流な休憩所、樹齢 500 年を超える盆栽、茶室などが配されている。園内の施設利用者は、水のせせらぎや木漏れ日の中を自由に散策できる。

Happo-en 八芳園

1-1-1 Shirokanedai,Minato-ku 港区白金台 1-1-1 03-3441-7888

http://www.happo-en.com/english/index.html En

Ryureiseki 立礼席 류레이세키 立礼席

Enjoy tea comfortably in a chair

坐在椅子上轻松享受日本茶 의자에 앉아서 편안하게 차를

椅子に座って気楽にお茶を

Ryurei tea ceremony with a table and chairs is easy for overseas visitors. Happo-en offers two services from a tearoom in the garden.
1. In *tencha*, you can have *matcha* and Japanese sweets made in the back. 1,000 yen (+tax)
2. In *otemae*, you can watch the tea be made and have it with Japanese sweets. 2,000 yen (+tax), reservation required
＊Genuine *otemae* done sitting on *tatami* mats and guided garden walks are also popular. English interpreters available.

就座于桌椅享受日本茶的立礼席，外国人也可以轻松享受。八芳园庭园内设的茶室提供传统跪坐席和立礼席的 2 种服务。
1. 享用在后间泡好的抹茶和茶点的“点茶”。1000 日元 (不含税)
2. 在眼前观赏沏茶并享用茶点的“点前”。2000 日元 (不含税)，需预约。
＊跪坐在榻榻米上的正宗点前和带导游的“庭园漫步”服务都深受欢迎。可提供英语服务。

책상과 의자에 앉아 차를 즐기는 류레이세키 (테이블석) 는 외국인도 즐기기 쉽다 . 핫포엔에서는 정원 내 다실에서 2 가지 서비스를 제공하고 있다 .
1. 뒤에서 끓인 말차와 화과자를 먹는 '덴차' . 1,000 엔 (세금 별도)
2. 눈앞에서 차를 끓여 일본식 과자와 먹는 '오타테마에' 2,000 엔 (세금 별도)• 예약 필요
＊다다미에 앉는 본격적인 오타테마에나 가이드와 함께 하는 '가든 워크' 도 인기 . 영어 통역 대응 가능 .

机と椅子でお茶を楽しむ立礼席は、外国人にも楽しみやすい。八芳園では庭園内の茶室で２つのサービスを提供している。
１. 裏で点てた抹茶と和菓子をいただく「点茶」。1,000 円（税抜）
２. 目の前でお茶を点てて和菓子といただく「お点前」。2,000 円（税抜）・要予約
＊畳に座る本格的なお点前や、ガイド付き「ガーデンウォーク」も人気。英語通訳対応可。

銭湯

Naked communion with Japanese people

和日本人赤身裸体的交流
일본 사람들과의 알몸 교제
日本人と裸の付き合い

What is a *sento*?

什么是钱汤　대중 (공중) 목욕탕이란？
銭湯とは

A *sento* is a fee-based public bathhouse. Even people with their own bath at home visit the bathhouses seeking a blissful soak in a large bath for only a few hundred yen. It is also a social place friends invite each other to and regulars enjoy chatting. It originates in the 6th century when Buddhist temples would regularly open their baths to the public, but it was not until the 17th century that *sentos* came into common use as a facility for both sanitation and leisure.

钱汤是指收费的公共浴室。为了享受泡澡的乐趣，日本人即使家里有浴缸，也愿意花上几百日元到宽敞舒适的澡堂子去泡个澡。这里也是一座名副其实的社交场所，邀上几个朋友或和偶遇的常客畅所欲言。据说澡堂子文化起源于公元 6 世纪佛教寺庙中面向普通老百姓定期开放浴室设施。到了 17 世纪，兼具卫生和娱乐功能的澡堂子文化开始在坊间普及。

대중 목욕탕은 유료 공중 목욕탕을 말하며 , 사람들은 자택에 욕조가 있어도 최고의 편안한 시간을 위해 몇 백 엔을 지불하고 넓은 욕조에 몸을 담그러 간다 . 친구와 함께 가거나 단골 손님들끼리 담소를 나누는 사교장이기도 하다 . 원래는 6 세기의 불교사원이 목욕탕을 정기적으로 서민에게 개방한 것이 그 기원이라고 알려져 있는데 , 위생과 오락을 겸비한 시설로서의 대중탕은 17 세기에 서민들 사이에서 정착했다 .

銭湯は有料の公衆浴場で、人々は自宅に風呂があったとしても至福の時を求め、数百円を払って広々とした湯船に浸かりに行く。仲間と誘い合ったり、常連客同士が歓談する社交場でもある。元々は6世紀の仏教寺院が、浴場を定期的に庶民に開放したことが起源とされているが、衛生と娯楽を併せ持った施設としての銭湯は、17 世紀に庶民に定着していった。

This is the *sento* symbol.
这是钱汤的标识。
이 마크는 대중 (공중) 목욕탕표시 .
このマークは銭湯の印。

Sento facilities

钱汤设施　대중 (공중) 목욕탕의 설비
銭湯の設備

Sentos actually vary considerably by place. Each is unique, ranging from old-fashioned baths to jacuzzis, electric baths, baths containing skin beauty ingredients, saunas, and other elaborate facilities. Also great is that some have rest areas to relax after your bath or launderettes. Many *sentos* sell towels, clothes to change into, and amenities, so you can show up without bringing anything. They sell various beverages, and white coffee is a classic post-bath drink. Some places also sell beer.

虽说都是澡堂，但是不同的店铺，设施也各种各样。除了传统的水流喷射池，电气池，含美肤成分的浴池和桑拿等，还有各类别出心裁、趣味横生的设备。澡堂的另一个魅力，是可以在入浴后慢慢享用休息设施和投币式洗衣房等服务。还有很多澡堂，销售毛巾、替换衣服，洗漱用品等，让浴客可以轻轻松松，空手一行。澡堂内一般提供各类收费饮料，泡完后喝上一杯牛奶咖啡是最完美的泡澡模式。有些地方还销售啤酒。

한 마디로 센토라고 해도 점포에 따라 가지각색 개성이 넘친다 . 옛날식 목욕탕부터 월풀탕 , 전기탕 , 피부에 좋은 성분을 넣은 탕 , 사우나 등 여러 취향의 설비로 개성을 나타내고 있다 . 또 하나의 매력으로서 목욕 후에 휴식시설이나 빨래방 등을 이용할 수 있는 곳도 있다 . 타월이나 갈아입을 옷 , 목욕용품 세트 등을 판매하고 있어 아무 준비 없이 빈손으로 방문해도 되는 대중탕도 많다 . 각종 음료도 판매하고 있으며 목욕 후 마시는 밀크커피는 센토의 인기 음료다 . 맥주를 판매하는 곳도 있다 .

一口に銭湯と言っても、店舗によって多種多様。昔ながらの湯船からジェットバス、電気風呂、美肌成分入りのお湯、サウナなど趣向を凝らした設備で個性を出している。もう一つの魅力として、入浴後に休憩施設やコインランドリーなどが利用できる所もある。タオルや着替え、アメニティセットの販売などが利用でき、手ぶらで訪れても OK の銭湯も多い。各種飲料も販売されており、入浴後のミルクコーヒーは銭湯の定番。ビールを置いているところも。

Let's Try

Using the *sento*

钱汤泡澡流程 대중 (공중) 목욕탕이용 순서 銭湯の流れ

1 Remove your shoes at the entrance and put them in the shoe locker. Pay the fee, and go to the men's or women's bath. Bring your own toiletries or buy some at reception.

在玄关脱掉鞋子，放入鞋柜。付费后选择进入男浴室或女浴室。沐浴露或香皂可自备也可在前台购买。

현관에서 신발을 벗어 신발장에 넣는다 . 요금을 지불하고 , 남탕 혹은 여탕으로 들어간다 . 샴푸나 비누는 각자 지참하거나 없으면 접수대에서 구입한다 .

玄関で靴を脱ぎ、下駄箱に入れる。料金を支払い、男湯か女湯へ。シャンプーや石けんは各自持参するか、なければ受付で購入。

Shoe locker
鞋柜 신발장
下駄箱

2 Find an empty locker, remove all your clothing, put it in the locker, lock it, and go to the bath area.

找到空的更衣箱。将所有脱下的衣服放入更衣箱内，上锁后进入浴室。

비어 있는 락커를 찾아 옷을 모두 벗어 락커에 넣고 , 열쇠를 잠근 다음 욕탕으로 들어간다 .

空いているロッカーを探し、衣服をすべて脱いでロッカーに入れ、鍵を閉めて浴室へ。

3 Find an empty seat without anyone else's towel or toiletries and wash yourself before getting in the bath.

找到没有他人置放毛巾或香皂的空席，泡澡前先把身体洗干净。

다른 사람의 타월이나 비누가 놓여있지 않은 빈 곳을 찾아 앉고 , 탕에 들어가기 전에 몸을 씻는다 .

他人のタオルや石けんが置かれていない空席を見つけ、湯船に入る前に体を洗う。

4 The water temperature varies from 39 to 44ºC, so feel the water to check the temperature before getting in.

不同浴池，水温在 39℃～ 44℃不等，试一下水温热度，再下池泡澡。

탕의 온도는 39℃~ 44℃로 탕에 따라 다르므로 물의 온도를 확인한 후 들어간다 .

湯温は 39℃～ 44℃と湯船によって異なるので、湯に触れて熱さを確認してから入る。

Manners

➤ **Do not enter the bath area clothed.**

请勿穿着衣服进入浴室

옥탕에는 옷을 입은 채 들어가지 않는다 .

浴室に衣類を着たまま入らない

➤ **Do not put towels in the bath.**

请勿将毛巾放入池内 탕에 타월을 담그지 않는다 .

湯船にタオルを入れない

➤ **Wipe off a little before returning to the changing room.**

回到更衣室时先把身体简单擦干一下

탈의실로 다시 갈 때는 가볍게 몸을 닦은 후 출입한다 .

脱衣所に戻るときには軽く体を拭いてから

Interview cooperation by Azabu Kokubisuionsen Takenoyu / Aqua Garden Mitsukoshiyu
取材協力 麻布黒美水温泉 竹の湯／アクアガーデン三越湯

Azabu Kokubisuionsen Takenoyu

麻布黒美水温泉 竹の湯

Features natural hot springs with brown water.

褐色的天然温泉水为特征

천연온천의 갈색 탕이 특징 .

天然温泉の褐色の湯が特徴。

1-15-12 Minami-azabu, Minato-Ku
港区南麻布 1-15-12
15:30 ～ 23:30
Closed: Monday, Friday 休息日：毎周一和每周五
정기휴일 : 월요일 , 금요일 定休日 : 月曜、金曜

Fureainoyu ふれあいの湯

Run by Minato City. Has a rest area for post-bath relaxing.

港区经营。洗完澡可在休息室慢慢休息。

미나토구에서 운영 . 목욕 후에 휴게실에서 편히 쉴 수 있다 .

公設の銭湯。休憩室で湯上がりにくつろげる。

2-2-18 Shiba, Minato-Ku 港区芝 2-2-18
15:00 ～ 23:00
Closed: Monday 休息日：毎周一
정기휴일 : 월요일 定休日 : 月曜

Aqua Garden Mitsukoshiyu

アクアガーデン三越湯

The popular open-air bath switches weekly from men to women.

人气露天浴池每周男女浴池轮换

인기 노천온천은 격주로 남탕과 여탕을 교대 사용 .

人気の露天風呂は週替わりで男女入れ替え。

5-12-16 Shirokane,Minato-Ku 港区白金 5-12-16
15:30 ～ 22:00
Closed: every Friday, third Thursday 休息日：每周五和每月第 3 个周四
정기휴일 : 금요일 , 셋째 목요일 定休日 : 金曜、第３木曜

Minamiaoyama Shimizuyu 南青山 清水湯

The three types of jacuzzis and CO_2 bath are popular.

3 种水流喷射浴池、碳酸气泡浴等深受欢迎。

3 종류의 월풀탕 , 탄산가스탕 등이 인기 .

３種類のジェットバス、炭酸ガス風呂などが人気。

3-12-3 Minami-aoyama, Minato-Ku 港区南青山 3-12-3
Weekdays 平日 12:00～24:00
Weekends & holidays 土日祝 12:00～23:00
Closed: Friday 休息日：每周五 정기휴일 : 금요일 定休日 : 金曜

*The bathing fee is 460 yen for adults, 180 yen for elementary school children (age 6 to 11), and 80 yen for younger children. Fees may vary by location.
* 洗浴资费：成人 460 日元，小学生（6 ～ 11 岁）180 日元，学龄前儿童 80 日元。另，部分设施洗浴资费可能不同。
* 입욕 요금은 어른 460 엔 , 초등학생 (6 ~ 11 세) 180 엔 , 미취학 아동 80 엔 . 요금은 시설에 따라 일부 다름 .
* 入浴料金は、大人460円、小学生（6～11歳）180円、未就学児80円。なお、料金は施設により一部異なる。

Getting travel information

旅游出行信息收集攻略　여행 정보 수집을 위해서　旅の情報収集のために

Here is some useful information on free public Wi-Fi for getting travel or area information on your smartphone or tablet.

我们为利用智能手机或平板电脑收集旅游出行信息者，介绍方便的免费公共无线网络服务。

스마트폰이나 태블릿 등을 활용해서 여행이나 거리 걷기 정보를 수집하고 싶은 사람에게 . 편리한 무료 공공 무선 LAN 을 소개 .

スマートフォンやタブレットなどを活用して旅や街歩きの情報を収集したい人に。便利な無料公衆無線 LAN をご紹介。

Free Wi-Fi

免费无线局域网（Wi-Fi）　무료 Wi-fi　無料 Wi-Fi

『Minato City Wi-Fi』

https://www.city.minato.tokyo.jp/jouhokanri/kuse/minatocitywi-fi_01.html　En Zh Ko

This is a Wi-Fi service provided by Minato City. Anyone can use it for free by registering your email address or SNS account information at the start. The web portal and authentication screen can be used in English, Chinese (traditional, simplified), Korean, or Japanese. You can connect for 60 min. per session, with no limit to the number of sessions per day. It can be used at each branch office of the Minato City Office or in Odaiba.

港区提供的 Wi-Fi 服务。用户首次利用时，只需使用邮箱地址或 SNS 账号注册，即可开始享受免费服务。主页和认证页面可选择英语、中文（繁体字和简体字）、韩语和日语的显示。每次连接的时限为 60 分钟。每日连接次数无限。用户可在各地区综合分支机构及台场利用。

미나토구에서 제공하는 Wi-Fi. 이용 시작 시에 메일 주소 또는 SNS 계정을 등록하면 누구나 무료로 이용이 가능하다 . 포털 사이트나 인증 화면은 영어 • 중국어 (번체 • 간체)• 한국어 • 일어 4 개 언어에 대응 . 1 회 접속 시간은 60 분 , 1 일 접속 횟수 제한은 없음 . 각 지역의 종합 출장소나 오다이바에서 이용 가능 .

港区提供の Wi-Fi。利用開始時にメールアドレスまたは SNS アカウントを登録することで誰でも無料利用が可能に。ポータルサイトや認証画面は、英・中（繁体・簡体）・韓・日の 4 カ国語に対応。1 回の接続時間は 60 分、1 日の接続回数の制限はなし。各地区の総合支所やお台場で利用可能。

Free Wi-Fi on public transportation

公共交通机构提供的免费无线局域网（Wi-Fi）
공공 교통기관에서 제공하는 무료 Wi-Fi
公共交通機関提供の無料 Wi-Fi

All Tokyo Metro, Yurikamome Line, Tokyo Monorail, Rinkai Line, and Keihin Electric Express Railway stations and some JR and municipal subway stations also offer free Wi-Fi.

东京地铁、百合海鸥线、东京单轨电车，临海线，京浜急行的所有车站，以及 JR 和都营地铁的部分车站均提供免费无线局域网（Wi-Fi）服务。

도쿄메트로 , 유리카모메 , 도쿄 모노레일 , 린카이선 , 게이힌 급행의 전역 , JR 이나 도영지하철 역의 일부에서도 무료로 Wi-Fi 를 이용할 수 있다 .

東京メトロ、ゆりかもめ、東京モノレール、りんかい線、京浜急行の全駅、JR や都営地下鉄の駅の一部においても、無料で Wi-Fi が利用できる。

『FREE Wi-Fi & TOKYO』

http://www.wifi-tokyo.jp/　En Zh Ko

This is a Wi-Fi service provided by Tokyo for use at parks, gardens, museums, and other municipal facilities often visited by overseas guests. It is also linked to the Minato City Wi-Fi so that registering for one allows access to both services.

“港区无线局域网（Wi-Fi）”还与由东京都提供的可用于庭园和美术馆等深受外国游客欢迎的都立设施等无线局域网（Wi-Fi）携手合作，用户只需注册登录任意一端，即可共享服务。

정원이나 미술관 등 외국인 여행자에게 인기 있는 도립 시설 등에서 이용할 수 있는 도쿄도 제공의 Wi-Fi. ‘Minato City Wi-Fi’ 와도 연계되어 있기 때문에 어느 한 쪽에 등록하면 모든 서비스를 사용할 수 있다 .

庭園や美術館など、外国人旅行者に人気の都立施設などで利用できる東京都提供の Wi-Fi。「Minato City Wi-Fi」とも提携しているため、どちらかに登録すれば全てのサービスの使用が可能。

Wi-Fi connection app

连接无线局域网（Wi-Fi）的应用程序
Wi-Fi 접속 어플리케이션　Wi-Fi 接続アプリ

『Japan Connected-free Wi-Fi』

http://www.ntt-bp.net/jcfw/en.html　En Zh Ko

This is a smartphone app to easily connect to free Wi-Fi in each place. It can be used to search for Minato City Wi-Fi and other Wi-Fi spots provided to overseas visitors. It covers 145,000 spots across Japan.

一款可方便连接各地免费无线局域网（Wi-Fi）的智能手机应用程序。可以搜索到为访日游客提供服务的“港区无线局域网（Wi-Fi）”等 Wi-Fi 热点。该软件覆盖日本国内 14 万 5 千个热点。

각지의 무료 Wi-Fi 에 간단히 접속하기 위한 스마트폰 어플리케이션 . 방일 외국인을 대상으로 제공되고 있는 ‘Minato City Wi-Fi’ 등의 Wi-Fi 가능 장소 검색도 가능 . 일본 국내 14 만 5000 곳을 검색 가능 .

各地のフリー Wi-Fi に簡単に接続するためのスマートフォンアプリ。訪日外国人向けに提供されている「Minato City Wi-Fi」などの Wi-Fi スポット検索も可能。国内 15 万カ所をカバー。

Part 3

Trying Tokyo's contemporary cuisine

第 3 章　东京今日舌尖美食
제 3 장　도쿄 음식의 현재와 만나다
第3章　東京の食の今と出会う

Minato City has many delicious restaurants.
Try all different types from tastes everyone loves to luxury cuisine with premium hospitality.

港区有无数舌尖美食餐饮店
从大众美味到高级料理，美食无限乐趣多。

미나토구에는 맛있는 가게가 많습니다 .
대중적인 맛에서부터 최고급 접대 요리까지 골고루 그 맛을 느껴 보세요 .

港区にはおいしいお店がたくさんあります。
大衆の味から最高級のおもてなし料理まで、味わい尽くしてください。

Learn restaurant basics

餐饮店基础礼仪　음식점의 기본을 안다　飲食店の基本を知る

One fun part of traveling is trying local foods. Minato City has a vast diversity of options from flavors everybody loves to formal Japanese cuisine, so you can savor all sorts of tastes. Restaurants in Japan have some unique customs and etiquette not seen in other countries, so it is good to learn about them before setting out. Here are the basics.

旅游度假的乐趣之一莫过于享受当地的本土美味。港区有无数的餐饮店铺，从大众美食到格调高雅的日本料理，可以让您品尝到各种口味的美食。日本的餐饮店铺有其他国家罕见的独特礼仪习惯，知其道，享其乐，您的体验一定会更加精彩。让我们来为大家介绍一下一些基础礼仪。

여행의 즐거움 중 하나는 현지에서 맛보는 식사 . 미나토구에는 대중적인 맛에서부터 격식이 있는 일본요리까지 실로 다양한 가게가 있어 다양한 맛을 즐길 수 있다 . 일본의 음식점에는 해외에서는 거의 볼 수 없는 독특한 습관이나 매너가 있는데 그것을 알고 체험하는 것도 묘미 . 기본적인 것을 소개한다 .

旅の楽しみの一つは、現地で味わう食事。港区には大衆的な味から格式のある日本料理まで実に多様な店があり、様々な味を堪能できる。日本の飲食店には海外ではあまり見られない独特の習慣やマナーがあるが、それを知って体験するのも醍醐味。基本的なことをご紹介しよう。

Oshibori

湿毛巾　물수건　おしぼり

You are given an *oshibori* (hand towel) when you get to your table. These are free to use and are cooled or heated depending on the season.

就席后，送到客人面前的是湿毛巾。不仅免费，有些店铺还会根据季节，提供冷热湿毛巾服务。

자리에 앉으면 나오는 것이 물수건 . 무료로 사용할 수 있고 , 계절에 따라서 차게 하거나 따뜻하게 해서 내 놓는 가게도 있다 .

席に着くと出されるのがおしぼり。無料で使え、季節に応じて冷やしたり温めて出す店も。

Water and tea

水或茶　물 • 차　水・お茶

Water or tea is served when you are given your *oshibori*. This is also free and you can request free refills.

和湿毛巾一起，端上来的还有水或茶。这也是免费的，还能续加。

물수건과 함께 나오는 것이 물이나 차 .
이것도 무료이며 리필도 가능하다 .

おしぼりと一緒に出されるのが水やお茶。これも無料で、おかわりもできる。

Otoshi

小前菜　오토시　お通し

This is a small appetizer served first at an *izakaya* bar. At many places, this is served without being ordered, and you will be charged for it (about 300 yen). It is sometimes considered the cover charge.

进了居酒屋，最初端上来的是小碟料理。即使客人不点，同样会送上来，并需要加收费用（300 日元左右）。也可以把这个认作是“席位费”。

술집에서 처음에 나오는 간단한 요리 .
대부분은 주문하지 않아도 제공되고 ,
요금 (보통은 300 엔 정도) 이 가산된다 .
‘자릿세’ 로 보는 경우도 있다 .

居酒屋で最初に出てくる小皿料理のこと。多くは注文しなくても提供され、料金（300 円程度）が加算される。「席料」という捉え方をする場合もある。

Buying a meal ticket at self-serve restaurants

自助式餐券购买　셀프점의 식권 구입

セルフ店の食券購入

In restaurants with a meal ticket vending machine at the entrance, buy a meal ticket before taking your seat. Generally, you insert money and press the menu button and a meal ticket is issued for you to hand to the staff when seated.

入口处设有自动售券机的店铺，需要在就座前买好餐券。一般流程是，放入钱，选择要点的菜单按钮，领取餐券，就座后交给店员。

입구에 식권판매기가 설치되어 있는 가게에서는 자리에 앉기 전에 식권을 구입하도록 한다 . 일반적으로는 돈을 넣고 메뉴 버튼을 누르면 식권이 나온다 . 자리에 앉을 때 점원에게 낸다 .

入り口に食券販売機が設置されている店では、席に座る前に食券を購入しよう。一般的には、お金を入れてメニューボタンを押すと、食券が出てくるので席に着くときに店員に渡そう。

Buy a meal ticket!
买上餐券！
식권 구입 !
食券を買おう！

Manners

Saying "*Itadakimasu*" and "*Gochisosama*"

"Itadakimasu" 和 "Gochisosama"　'잘 먹겠습니다' 와 '잘 먹었습니다'

「いただきます」と「ごちそうさま」

In Japan, animals and plants that are in food are recognized as living creates, and there is a custom of saying "*Itadakimasu*" before the meal to give thanks for receiving those lives. Upon finishing the meal, "*Gochisosama*" is said to thank all the producers, chefs, and other people who worked to prepare the meal and ingredients.

日本人认为用于食材的动植物同样是有生命的。所以就餐前，胸怀感恩之情，有道上一句 "Itadakimasu" 的习惯。吃完后为了感谢农家、厨师还有每一位贡献于所用美食的人，会念上一句 "Gochisosama"。

일본에서는 식재료가 되는 동물이나 식물에도 생명이 있다고 생각하여 식사 전에는 그 생명을 먹는 것에 대한 감사를 담아서 '잘 먹겠습니다'라고 말하는 습관이 있다 . 다 먹은 후에는 생산자나 요리사 등 식재료나 식사를 만들어 준 사람에 대한 감사의 마음을 담아서 '잘 먹었습니다' 라고 말한다 .

日本では、食材となる動物や植物にも命があると考え、食事の前にはその命を頂くことへの感謝を込めて「いただきます」と言う習慣がある。食べ終わりには生産者や料理人など食材や食事を作ることに奔走してくれたすべての人への感謝を込めて「ごちそうさま」と言う。

Call bell

呼叫铃　벨　呼び鈴

Large restaurants have a call bell at each table to call the waiter.

尤其在面积大的店铺，每个餐桌上都有招呼店员的呼叫铃。

넓은 점포에서는 각 테이블에 점원을 부르기 위한 벨이 있다 .

広い店舗では、各テーブルに店員を呼ぶための呼び鈴がついている。

Push!

Bill

结账单　전표　伝票

When you finish your meal, take this bill to the register. The bill is sometimes hooked on the end of the table or back of your chair. In restaurants where you do not have a bill, call the waiter to ask for the bill. No tipping is required. A service charge may be added at luxury restaurants or other places.

就餐结束后，拿上结账单到收银台买单。结账单一般挂在桌子侧面或椅子背面。如果找不到结账单可以咨询店员。不需要支付小费。有的高级店铺会在账单内加收服务费。

식사가 끝나면 전표를 가지고 계산대로 간다 . 전표는 테이블 옆이나 의자 뒤에 걸려 있는 경우도 있다 . 전표가 없는 가게에서는 점원에게 요청한다 . 또 , 팁은 불필요 . 고급 음식점 등에서는 서비스료가 가산되는 경우도 있다 .

食事が終わったら伝票を持って会計へ。伝票はテーブルの脇や椅子の背に掛けてあることも。伝票が無い店では店員に声をかける。なお、チップは不要。高級店などではサービス料を加算されることもある。

Column

BOX lunch.

Bento

便当　도시락　弁当

To enjoy meals in Japan, check out not only restaurants, but also takeout lunch shops and supermarkets. They sell all types of *bento* boxed meals that look and taste great. How about eating one in a scenic place?

要真正享受日本美食之乐，除了大小餐饮店，有机会的话，请务必体验一下便当屋和超市。有很多一看就令人垂涎三尺，美味无比的便当。挑一个景致漂亮的地方，来体验一下日本的便当文化。

일본 음식을 즐긴다면 음식점뿐 아니라 도시락 가게나 슈퍼마켓도 방문해 보자 . 보기에도 군침이 넘어가는 맛있는 도시락이 많이 판매되고 있다 . 경치 좋은 곳에서 먹는 도시락 , 어떠세요 ?

日本の食を楽しむなら、飲食店だけでなく弁当屋やスーパーマーケットも覗いてみよう。目にも美味しい弁当がたくさん売られている。景色のよい場所で味わってみては?

EDOMAE-ZUSHI

江戸前寿司

Edomae-zushi
江戶前寿司
에도마에 스시

Try *Edomae-zushi* at a long-serving restaurant

在老字号店铺品尝江户前寿司　전통 있는 가게에서 에도마에 스시를 맛본다 .
老舗で江戸前寿司を味わう

Close to JR Tamachi Sta. This was once the location of the Shiba Zakoba fish market and the area was known as a fisheries town. Small fish and seafood landed near the Shibaura waters were said to be delicious. Okamezushi is a veteran sushi restaurant that has continued for five generations since the end of the Edo period in Shibaura that used to have a riverside fish market. Owner Fumihiko Nagatani says, "*Edomae-zushi* was like fast food where fish caught in the Edo sea (now the Tokyo Bay) were served fresh. It was very casual cuisine as you can see in *ukiyo-e* paintings where people are drawn standing and eating it at stalls at the riverside fish market." We asked Nagatani how to eat *Edomae-zushi* that has this unique history.

在 JR 田町站附近曾经有一个“芝杂鱼场”，是个有名的渔业小镇。从芝浦近海捕捞的小鱼和海鲜等，美味享誉。在鱼市场的芝浦，有一家从江户末起，延续了 5 代人的老字号寿司店“Okame 寿司”。据主人长谷文彦先生说，“最早的江户前寿司，是把江户海（现在的东京湾）里捕捞的海鲜乘新鲜提供的快餐。浮世绘中也画有鱼市场摊位上，很多人聚在这里站着享用的场景，是大众化的美食”。 我们从长谷先生那里得知了应该如何享用历史悠久的江户前寿司。

JR 다마치역에서 가깝다 . 이곳에는 예전에 '시바자코바 어시장' 이 있어 어업의 마을로 알려져 있었다 . 시바우라 근해에서 어획된 작은 생선과 해산물은 맛있다는 평판을 받았다고 한다 . 어시장이 있었던 이 시바우라에서 에도 말기부터 5 대째 이어오고 있는 전통 있는 스시 가게 '오카메즈시' . 가게 주인인 하세 후미히코씨에 의하면 '원래 에도마에 스시는 에도의 바다 (현재의 도쿄만) 에서 채취된 생선을 신선할 때 제공하는 패스트 푸드입니다 . 우키요에 (일본 전통회화) 에도 어시장의 포장마차에서 선 채로 식사하는 사람들이 그려져 있을 정도로 가볍게 즐길 수 있는 음식입니다' 라고 한다 . 그런 역사가 있는 에도마에 스시를 즐기는 방법을 하세씨에게 물어 보았다 .

JR 田町駅からほど近く。ここにはかつて「芝雑魚場」があり、漁業の町として知られていた。芝浦近海で水揚げされた小魚や魚介類は、おいしいと評判だったそうだ。魚河岸があったこの芝浦で、江戸の終わりから5代続く老舗の寿司屋「おかめ鮨」。店主の長谷文彦さんによると、「もともと江戸前寿司は、江戸の海（現在の東京湾）で獲れた魚を新鮮なうちに提供するファストフード。浮世絵にも、魚河岸の屋台で立ち食いする人々が描かれているほど、気軽な食べ物なのです」。そんな歴史のある江戸前寿司の楽しみ方を長谷さんに聞いた。

Column

About *Edomae-zushi*

关于江户前寿司　에도마에 스시에 대해서
江戸前寿司について

Although this used to refer to sushi made with seafood from Tokyo Bay, it now often refers to *nigiri-zushi* with a special touch by the chef, such as vinegar soaking, marinating, or boiling. It differs from revolving sushi restaurants that use machines in that each restaurant has a unique flavor created by the vinegared rice seasoning, the flavor of the vinegar or marinade, the rolled egg, and so on.

以前是指全部使用东京湾海鲜的寿司，现在则泛指，醋收、酱渍、蒸煮等由寿司厨师们经过下手准备后手握的寿司、不同于机器卷制的回转寿司，醋饭团的盐梅比例、醋收和酱汁的口味和煎蛋卷等每个店铺都有自己的特色。

원래는 도쿄만의 해산물을 사용한 스시를 가리켰지만 , 지금은 초절임을 하거나 소스에 담그거나 삶는 등 장인에 의한 한 작업을 더 거친 니기리즈시를 가리키는 경우가 많다 . 기계로 만드는 회전초밥과는 달리 샤리 (초밥용 밥) 의 간이나 초절임 및 소스 (조리 양념간장) 의 맛 , 달걀부침 등이 그 가게의 개성이 된다 .

もとは東京湾の魚介を使用した寿司を指していたが、今では、酢締めする、たれに漬ける、煮るなど、職人がひと仕事加えた握り寿司を指すことが多い。機械で作る寿司とは異なり、シャリ（酢飯）の塩梅や酢締めやたれ（ツメ）の味、玉子焼きなどがその店の個性となる。

Let's Try

How to eat *Edomae-zushi*

江户前寿司的享用方法　에도마에 스시를 즐기는 방법　江戸前寿司の楽しみ方

1 Take your seat

入座　자리에 앉는다　席につく

To best enjoy sushi, sit at the counter. You can see the toppings and techniques of the sushi chefs up close.

若要享受寿司乐趣，坐在吧台位子最适合。可以近距离观赏美味食材和厨师捏握的技术。

스시를 즐기려면 카운터석에서 . 재료나 장인이 스시를 만드는 기술을 아주 가까이에서 볼 수 있다 .

寿司を楽しむならカウンター席で。ネタや職人が握る技術を間近で見られる。

There is a case of toppings at the counter. You can point to the ones you want.

柜台里放着新鲜的海鲜食材，你想要吃什么直接指给师傅看即可。

카운터에는 재료가 들어 있는 케이스가 있다 . 먹고 싶은 것을 가리켜서 전달해도 된다 .

カウンターにはネタの入ったケースがある。食べたいものを指して伝えてもよい。

2 Order from the menu

点单　메뉴를 보고 주문

メニューを見て注文

There is a menu on the wall or table. You can also give a budget and ask the chef to choose for you. Some places have English menus.

菜单一般挂在墙上，或竖放在桌上。也可根据预算交给师傅配制“厨师推荐套餐”。有些店铺也提供英语菜单。

메뉴는 벽에 걸려 있거나 테이블에 세워져 있다 . 예산을 말하고 '오마카세 (추천)' 의뢰도 가능 . 영어 메뉴가 있는 가게도 있다 .

メニューは壁に掛けられていたり、テーブルに立てかけてある。予算を伝え「おまかせ」での依頼も可能。英語のメニューがある店も。

3 Have a drink with specialties or appetizers

料理、下酒菜加美酒　일품요리나 안주로 한 잔

一品料理やつまみで一杯

Types of appetizers
下酒菜种类
안주 종류
つまみの種類

You can have a drink with special dishes such as appetizers, *sashimi*, or *tempura* before your sushi. Some places offer a set course that includes appetizers, sushi, and desserts.

吃寿司前，先斟上一杯美酒，配上前菜、生鱼片、天妇罗等料理也别有情趣。有些店铺还提供下酒菜、寿司、甜品的套餐菜单

스시를 먹기 전에 전채요리나 회 , 튀김 등의 일품요리를 음료와 함께 즐기는 것도 좋다 . 안주 , 스시 , 디저트 등이 세트된 메뉴가 마련되어 있는 가게도 있다 .

寿司を食べる前に、前菜や刺身、天ぷらなどの一品料理を飲み物と楽しむのもよい。つまみ、寿司、甘味などをセットにしたメニューのある店も。

Assorted appetizers
前菜拼盘　전채 모듬
前菜盛り合わせ

Steamed egg custard
蒸蛋　차완무시 (계란찜)
茶碗蒸し

Sake 酒　술　酒

Japanese sake includes room temperature sake, chilled sake, and warmed sake. Warmed sake is served in a bottle, so pour it into a small cup to drink.

日本酒分常温、冷藏的冷酒和加热的热酒。热酒一般放在被叫做德利的小瓶里，注入小酒盅里饮用。

일본 술에는 상온 또는 차갑게 마시는 찬술과 따뜻하게 데운 술이 있다 . 데운 술은 도쿠리라는 술병에 넣어 나오므로 작은 잔에 따라 마신다 .

日本酒には、常温または冷やした冷酒と、温めた燗酒がある。燗酒は徳利に入れて出されるので、小さい盃に注いで飲む。

Assorted *sashimi*
生鱼片拼盘　모듬회
刺身盛り合わせ

Grilled fish
烤鱼　생선구이
焼き魚

4 Taste the sushi

享用寿司　스시를 만든다 .
寿司をつまむ

Types of sushi
寿司种类
스시의 종류
寿司の種類

Nigiri sushi can be *okonomi*, with toppings you choose, or as a set per person. If you want to eat your favorites to your hearts delight, pick *okonomi*. For pieces without flavoring on them, add a little soy sauce to eat. You can also get *chirashi-zushi* that is toppings arranged beautifully on vinegared rice.

根据自己喜欢的海鲜种类（寿司材料）让师傅手握的“单点”或套餐。想吃自己喜欢的海鲜就推荐您“单点”。没有酱汁的寿司，一般蘸上少许酱油后品尝。另外，还有在醋饭上摆列海鲜食材的散寿司。

니기리 (스시) 는 원하는 재료 (스시 재료) 로 만들어 달라고 하는 '오코노미' 와 1 인분이 세트로 된 것이 있다 . 좋아하는 스시를 원하는 만큼 먹고 싶다면 '오코노미' 로 . 소스를 바르지 않은 것은 간장을 살짝 찍어 먹는다 . 그 밖에 샤리 (초밥) 위에 재료를 흩뿌려놓은 지라시즈시도 있다 .

握りは好みのネタ（寿司の材料）を握ってもらう「お好み」と、1人前がセットになったものがある。好きな寿司を好きなだけ食べたいなら「お好み」で。煮切り（たれ）のついていないものは醤油を少しつけて食べる。そのほか、シャリ（酢飯）の上にネタを並べたちらし寿司もある。

Nigiri-zushi **(wooden case)**
手握寿司（桶）
니기리즈시 (통)
にぎり寿司（桶）

Chirashi-zushi
散寿司　지라시즈시　ちらし寿司

Nigiri-zushi **(your choice)**
手握寿司（单点）　니기리즈시 (오코노미)　にぎり寿司（お好み）

Eat a little pickled ginger between pieces of sushi to cleanse your palate.
品尝不同食材的寿司的同时可以一起食用一些用于清口的生姜（糖醋腌姜）。
스시를 먹으면서 입가심으로는 가리 (생강의 단식초절임) 를 먹는다 .
寿司を食べながら、口直しにはガリ（生姜の甘酢漬け）をつまんで。

5 Finish with a drink

饮茶收口　차를 마시며 마무리한다 .
お茶を飲んで締める

Finish off with soup or tea. Sushi restaurants serve hot and slightly bitter green tea to remove the fat from your mouth.
最后喝上一碗汤或一杯茶。为了减少口中脂肪含量，寿司店的茶通常很热且较为苦口。
마지막에는 국 (국물) 이나 차를 마신다 . 입 안의 지방분을 없애기 위한 것이므로 스시 가게의 차는 뜨겁고 쓰다 .
最後は椀（汁物）やお茶を。口の中の脂分を落とす目的があるため、寿司屋のお茶は熱くて苦め。

Types of *Edomae-zushi* 江户前寿司的种类 에도마에 스시의 종류 江戸前寿司の種類

Nigiri 手握 니기리 握り

Raw, vinegared, soy marinated, boiled, or other toppings are pressed onto rice shaped into a boat by hand. The photo shows boiled clam with sauce.
材料除了生吃，也有醋收、酱油浸渍、煮炸等，用手捏握出船形放在醋饭团上。照片为涂了酱汁的煮蛤蜊。
날것이외에 초절임 , 간장 절임 (즈케), 조림 등의 재료를 손으로 쥔 배 모양 사리에 얹는다 . 사진은 소스를 바른 삶은 대합 .
生のほか、酢締め、醤油漬け（ヅケ）、煮あげなどのネタを手で船形ににぎったシャリにのせる。写真は、煮切りを塗った煮はまぐり。

Gunkanmaki 军舰卷 군칸마키 軍艦巻き

The rice is wrapped in seaweed and topped with salmon roe (soy marinated: photo) or sea urchin, for example.
用海苔卷住醋饭团，上面放上鲑鱼子（酱油渍鲑鱼子 / 图示）或海胆。
샤리를 김으로 말아 연어알 (연어알 간장조림 / 사진) 이나 성게를 얹는다 .
シャリを海苔で巻き、イクラ（鮭の卵の醤油漬け／写真）やウニをのせる。

Norimaki 海苔卷 노리마키 海苔巻き

Rice and a filling are placed on seaweed and rolled up. Filled with *kanpyo* (sweet simmered gourd: photo), cucumber, or tuna, for example.
用海苔卷起饭团和海鲜料。料有甜煮干瓢（葫芦干加工食品 / 图示）、黄瓜或金枪鱼等。
김에 샤리와 재료를 올려 만다 . 박고지 (박 열매의 가공품 / 사진) 를 달콤 짭짤하게 삶은 것이나 오이 , 다랑어 등 .
海苔にシャリと具をのせて巻く。干瓢（かんぴょう）（夕顔の実の加工品／写真）を甘辛く煮たものやきゅうり、マグロなど。

Manners

➤ Sushi restaurants are generally non-smoking to prevent loss of the delicate sushi flavors.

为了不损坏寿司细腻的口感，原则所有座位都禁烟。
스시의 섬세한 맛을 손상시키므로 전 좌석 금연이 기본 .
寿司の繊細な味を損ねるので全席禁煙が基本。

➤ Eat *sashimi* and sushi soon after presented, as the flavor weakens when they dry out.

食材若干燥容易影响口感和味道，端上来的生鱼片和寿司请尽快品尝。
건조되면 맛이 떨어지므로 생선회도 스시도 나오면 바로 먹는다 .
乾燥すると味が落ちるので、刺身も寿司も出てきたらすぐ食べる。

➤ It is bad manners to place chopsticks on a dish. Place them on the chopstick rest.

把筷子放在餐具上是违反餐桌礼仪的。筷子请放在筷架上。
그릇에 젓가락을 걸쳐 두는 것은 매너 위반 . 젓가락 받침에 두도록 하자 .
器に箸を渡すのはマナー違反。箸置きに。

Column

How to eat sushi

怎么享用寿司 스시를 먹는 방법 寿司の食べ方

Eat with chopsticks or your fingers. For the latter, hold it with your thumb, index finger, and middle finger, and dip only the topping in soy sauce. Dipping the rice makes it come apart.
用筷子或直接用手吃。用手的时候，大拇指、食指和中指一起夹住，仅需在海鲜食材上蘸点酱油。如果蘸在醋饭团上，饭团会散落无形。
젓가락이나 손으로 먹는다 . 손으로 먹는 경우는 엄지 손가락 , 집게 손가락 , 가운데 손가락으로 니기리를 집고 , 재료에만 간장이 찍히도록 한다 . 샤리에 찍으면 밥이 흩어지므로 주의 .
箸か手で食べる。手の場合は親指、人差し指、中指で握りをつまみ、ネタだけに醤油がつくように。シャリにつけるとご飯がバラけるので注意。

After eating with your fingers, use the *oshibori* or finger wipe that is on a wooden tray.
如果用手吃，请用托盘里的湿毛巾擦手。
손으로 먹었다면 네모난 쟁반에 있는 물수건을 사용한다 .
手で食べたら、折敷（おしき）にあるおしぼりか指ふきを使う。

Message from the *Taisho*

Fumihiko Nagatani Okamezushi owner (left), Hiroshi Fukuzawa chef (right)
おかめ鮨 店主の長谷 文彦さん（左） と板前の福沢 弘さん（右）

There are many international companies in Tamachi and Shibaura, so we receive customers from various countries. Different toppings are preferred by people of different nationalities, and each time teaches us how to best ensure our guests' enjoyment of the sushi.
田町和芝浦地区跨国企业多，经常迎接各国的嘉宾。不同国家，喜好的食材也不同。怎么让他们都能享受寿司的乐趣，对我们来说每一次都是学习。
다마치나 시바우라에는 국제적 기업도 많아 여러 나라의 고객을 맞이하고 있습니다 . 나라의 특색에 따라 좋아하는 재료가 달라 어떻게 하면 스시를 더욱 맛있게 제공할 수 있을까 항상 연구하고 있습니다 .
田町や芝浦には国際的企業も多く、様々な国のお客様をお迎えしています。お国柄によって、好むネタが違い、どうしたら寿司を楽しんでいただけるか毎回勉強です。

Interview cooperation by Okamezushi 取材協力 おかめ鮨
4-9-4, Shiba, Minato-ku 港区芝 4-9-4 03-3451-6430 http://okamezushi.com/

RYOTEI

Ryotei
料亭
요정

料亭

Experience the essence of Japanese cuisine with a *ryotei* lunch

料亭午餐，邂逅日本料理的真髓

요정 런치로 일본요리의 진수를 맛보다 .

料亭ランチで日本料理の神髄に触れる

Ryotei restaurants embody the styles of Japanese food culture and focus on not only food, but also the building, garden, art and other decorations, and tableware, and also let you enjoy performances by geisha (see p. 22-23). Akasaka in Minato City is a famous *hana machi* (*geisha* district with many ryotei restaurants) that thrived through its use mainly by politicians, because it is close to the Parliament Buildings and the Prime Minister's official residence. You may be hesitant to enter because of its high-class appearance, but some places these days offer lunch courses that you can easily enjoy. Start by experiencing the ryotei atmosphere at lunch. We visited Akasaka Asada, which welcomes all who wish to see the excellence of *ryotei* and widely spreads *ryotei* culture.

料亭除了提供料理，还专注于追求建筑物、庭园、美术品装饰和餐具之美，可以欣赏由艺妓表演艺能（参照P22-23）的店铺，是凝聚了日本食文化精髓的地方。港区赤坂地区有知名的花街（料亭聚集之地），因为毗邻国会议事堂和首相官邸，主要因政界人士的光顾而繁荣起来。由于料亭的高档形象，经常令人望而止步,不过近年来，也有料亭推出了可以轻松享用的午餐菜单。首先通过享用午餐来体验料亭的氛围也是不错的。我们探访了“赤坂浅田”，这家料亭在保持高品质的同时，揭开料亭的神秘面纱，广泛传播料亭文化。

고급 음식점을 의미하는 요정은 일반적으로 요리뿐만 아니라 건물이나 정원, 미술품 등의 장식, 그릇 등에도 신경을 쓰며, 게이샤에 의한 예능(P22-23 참조)을 즐길 수 있는 가게로, 일본 식문화의 진수를 알 수 있는 곳이다. 미나토구 아카사카는 유수한 유곽(요정이 모여 있는 지역)으로, 국회의사당이나 수상 관저가 가까워 정계를 중심으로 이용되면서 번성했다. 그 고급스러움 때문에 쉽게 발을 들이기가 어렵다는 이미지가 있지만, 최근에는 부담 없이 가볍게 이용할 수 있는 런치 메뉴 등이 준비되어 있는 곳도 있다. 우선은 런치로 요정의 분위기를 체험해 보는 것도 좋다. 요정의 장점은 그대로 남기고 문호를 넓혀 요정 문화를 널리 전하고 있는 '아카사카 아사다'를 방문해 보았다.

料亭は、一般的に料理だけでなく、建物や庭、美術品などの装飾、器などにもこだわり、芸者による芸能（P22-23　参照）も楽しめる日本食文化の粋を集めた場である。港区赤坂は有数の花街（料亭の集まった地域）で、国会議事堂や首相官邸が近いことから政界を中心に利用され栄えた。その高級感から足を踏み入れづらいイメージだが、近年は気軽に利用できるランチメニューなどを用意しているところもある。まずはランチで料亭の雰囲気を体験するのもよい。料亭のよさはそのままに門戸を広げ、料亭文化を広く伝えている「赤坂浅田」を訪ねた。

Column

What is *kaiseki* cuisine?

什么是会席料理？　가이세키 요리란 ?

会席料理とは？

Kaiseki cuisine that is often served at *ryotei* restaurants is a simplified version of *honzen ryori* (a traditional full-course dinner), which is a basic style of serving Japanese cuisine. Shown on the right is an example of a proper *kaiseki* meal in which each dish is served in the order of the numbers shown. Some restaurants also offer mini *kaiseki,* which omits some dishes like appetizers and fried foods.

料亭一般提供的“会席料理”，是日本料理之本“本膳料理”的简易版。右面是一例正规的“会席料理”。按照顺序一道一道地上菜，有的店也提供没有前菜和油炸类菜等的“迷你会席”。

요정 등에서 선보이는 경우가 많은 '가이세키 요리'는 일본 요리의 기본이 되는 '혼젠 요리'를 간략화한 것. 오른쪽은 정통 '가이세키 요리'의 한 예이며 번호 순으로 한 가지씩 제공된다. 가게에 따라서는 전채 및 튀김류 등을 뺀 '미니 가이세키'도 있다.

料亭などで供されることの多い「会席料理」は、日本料理の基本となる「本膳料理」を簡略化したもの。右は、本格的な「会席料理」の一例で、番号の順に一品ずつ供される。店によっては前菜や油物などを省いた「ミニ会席」もある。

Let's Try

How to open the bowl lid

碗盖的开法　그릇 뚜껑 여는 법
椀の蓋の開け方

1

Pick up the lid with your right hand as shown and open it to face you.
如照片所示用右手拿住盖子，面向身体正前方打开。
사진과 같이 오른손으로 뚜껑을 잡고 앞쪽에서 들어 올린다 .
写真のように右手で蓋を持ち、手前から持ち上げる。

2

Let the drops on the underside drip off.
使盖子里的水蒸汽轻轻落入碗内。
뚜껑 안쪽에 고인 물기를 떨어뜨린다 .
蓋の裏にたまったしずくを落とす。

3

Add your left hand and switch to the lid edge.
左手帮忙，拿住盖子的一端。
왼손을 가져가 뚜껑 가장자리를 바꿔 쥔다 .
左手を添え、蓋の端に持ち替える。

4

Place the lid on the right side of the bowl. After eating, replace the lid.
将碗盖放在碗的右侧。食用后盖上碗盖。
그릇 오른쪽에 뚜껑을 둔다 . 다 먹었으면 뚜껑을 원래 상태로 덮는다 .
椀の右側に蓋を置く。食べ終わったら蓋を元あったように戻す。

1. ***Sakizuke***
Starter　开胃菜
사키즈케 (식전 요리)　先付

2. ***Zensai***
Appetizer　前菜
전채　前菜

3. ***Owan***
Soup　汤类
오완 (국)　お椀

4. ***Otsukuri***
Sashimi　生鱼片
오즈쿠리 (생선회)　お造り

5. ***Mushimono***
Steamed dish　蒸菜
무시모노 (찜)　蒸し物

6. ***Agemono***
Fried dish　油炸类菜
아게모노 (튀김)　揚げ物

7. ***Nimono***
Simmered dish　煮菜
니모노 (조림)　煮物

8. ***Oshokuji***
Soba or rice dish　主食
식사　お食事

9. ***Kanmi***
Desert　甜点
디저트　甘味

Manners

➤ Do not enter a tatami room with your shoes or slippers on.
请勿穿着鞋子或拖鞋进入榻榻米房间。
신발 또는 슬리퍼를 신은 채 다다미 방에 들어가지 않는다.
靴やスリッパを履いたまま、畳の部屋に上がらない。

➤ Be careful not to let accessories such as wristwatches hit the table or tableware (remove them if possible).
注意请勿让手表等配件撞到餐具或桌子（如果可能，请将其取下）。
손목시계 등 액세서리가 그릇 또는 식탁에 닿지 않도록 주의한다 (가능하면 뺀다).
腕時計などアクセサリーが、器や座卓に当たらないよう注意する（できれば外す）。

➤ Do not step on the alcove or touch hanging scrolls or other ornaments.
请勿上到地板以上的台阶上。请勿触摸挂轴或装饰品。
도코노마에 들어가지 않는다. 족자 및 장식품 등을 만지지 않는다.
床の間に上がらない。掛け軸や置物などに手を触れない。

Message from the Owner

Shota Asada,
Representative Director
赤坂浅田 代表取締役
浅田 松太さん

We invite you to experience *ryotei* dining in a tatami room. If you find it difficult to sit directly on the floor, we can also prepare a table with chairs. Savor our traditional Kaga-style *kaiseki* cuisine and the beautifully furnished rooms. There are also geisha performances with singing and dancing for those looking to enjoy a Japanese cultural experience.
请在榻榻米的房间里感受料亭的氛围。若您不习惯坐在榻榻米上，我们也可提供桌椅。品尝传统的加贺式会席料理，欣赏室内的装饰品，并有艺妓的歌声与舞姿与您为伴，请尽情体验日本文化。
다다미 방에서 요정 식사를 꼭 경험해 보시기 바랍니다. 바닥에 앉기 힘든 분에게는 의자와 테이블을 준비해 드립니다. 가가 지역의 전통적인 가이세키 요리와 실내 분위기를 마음껏 즐기면서 게이샤를 불러 춤과 노래를 체험하며 일본 문화를 만끽해 보세요.
ぜひお座敷で料亭体験をお楽しみください。床に座ることが難しい方には、イスとテーブルをご用意することもできます。加賀の伝統的な会席料理と室内のしつらえを堪能しながら、芸者を呼んで踊りや唄を体験し、日本文化を満喫してください。

Interview cooperation by Akasaka Asada　取材協力　赤坂浅田
3-6-4, Akasaka, Minato-ku　港区赤坂3-6-4　03-3585-6606　https://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/

IZAKAYA

Izakaya
居酒屋
이자카야

居酒屋

Businessman style evening at an *izakaya*

在居酒屋体验上班族的下班文化　이자카야에서 샐러리맨의 애프터 5 를 체험
居酒屋でサラリーマンのアフター5を体験

Shimbashi in Minato City is the leading business district in Tokyo. Although lined with modern buildings, it also has many companies from long ago, and there are tons of inexpensive and delicious eateries for the many businessmen working in Shimbashi. People teasingly say that "real work starts after 5 p.m." When Japanese businessmen finish work, they chat with colleagues, beer in hand, and the place for this is not the bars or restaurants, but the *izakaya*, a unique Japanese establishment where you can enjoy both food and drink. Have a peek in Hakobune Shimbashi, an *izakaya* right near Shimbashi Station.

代表东京的地标性繁华商业区、港区新桥。这里不仅有无数现代化建筑，还有许多历史悠久的老企业，和为工作在新桥的上班族们提供低价美食的餐饮店。"真正的工作从 5 点开始"，这句话常常被用来比喻日本的上班族们下了班，一边和同事们喝上一杯啤酒，一边协调人际关系。这个舞台，既不是酒吧，也不是餐厅，而是能够轻轻松松尽享美酒佳肴的日本独特的餐饮店"居酒屋"。让我们来看看邻近新桥站的居酒屋"方舟新桥店"。

미나토구 신바시는 도쿄를 대표하는 비즈니스 거리이다 . 현대적인 빌딩이 즐비한 한편으로 예로부터 이어져 온 전통 깊은 기업도 많으며 , 신바시에서 일하는 많은 샐러리맨을 위해서 싸고 맛있는 가게도 많다 . '진짜 일은 5 시부터' 등 야유하는 말이 있듯이 , 일본의 비즈니스맨은 일을 마치면 맥주를 한쪽 손에 들고 동료와 커뮤니케이션을 즐기는데 그 무대는 바도 레스토랑도 아닌 가볍게 술과 식사를 할 수 있는 일본 특유의 음식점 '이자카야' 이다 . 신바시역 가까이에 위치한 이자카야 '하코부네 신바시점' 을 살짝 엿보자 .

港区の新橋は東京を代表するビジネス街だ。現代的なビルが建ち並ぶ一方、古くから続く企業も多く、新橋で働くたくさんのサラリーマンのために安くて旨い店がたくさんある。「本当の仕事は5時から」などと揶揄されるように、日本のビジネスマンは仕事を終えるとビール片手に同僚とコミュニケーションをはかるが、その舞台はバーでもレストランでもない、気軽に酒と食事を堪能できる日本独特の飲食店「居酒屋」だ。新橋駅のほど近くにある居酒屋「方舟新橋店」をのぞいてみよう。

When a glass is pure bliss
杯中酒享天乐
이 한잔이 최고의 행복
この一杯が至福のとき

Drink, eat, chat
吃吃喝喝，畅谈心声
마시고 먹고 , 함께 이야기한다 .
飲んで食べて、語らう。

Let's Try

Feel the Japanese businessman spirit

零距离体验日本上班族的感受　일본 비즈니스맨의 기분을 느껴본다 .　日本のビジネスマン気分を味わう

1 Enter 入店　입점　入店

Signboards out front and *noren* curtains in the entrance indicate that the *izakaya* is open for business. Some places have a menu out front that you can check when choosing where to go. Go in and give the number of people in your party. If there is room, you will be seated. Many places let you make a reservation.

店外放着招牌或者入口处有布帘挂着的就代表正在营业。有的店在店门口放着菜单，可参考选择店铺。入店时告知人数，如果有空位，会被带到位子上。能够提前预约的店也有很多。

간판이 나와 있거나 입구에 포렴이 걸려 있으면 영업을 하고 있다는 신호 . 가게 앞에 메뉴를 내어 놓은 곳도 있으니 가게를 선정할 때 참고하자 . 가게에 들어가서 인원수를 말하면 비어 있는 자리로 안내해 준다 . 예약이 가능한 가게도 많다 .

看板が出たり、入り口にのれんがかかると営業の合図。店頭にメニューを出している店もあるので店選びの参考に。店に入って人数を示すと、空いていれば案内される。予約ができる店も多い。

2 Toast 干杯　건배한다　乾杯する

Take a seat and order a drink. It will be served soon along with an appetizer. The standard Japanese businessman style is to start off with a toast (saying "*Kampai*") with draft beer.

就座后先点上一杯饮料。饮料和被叫做"OTOSHI"的前菜（相当于收的餐位费）马上会被端上。先举起生啤干上一杯（嘴里叫着"干杯"）这是典型日本流上班族们的吃法。

자리에 앉으면 마실 것을 주문 . 오토시라는 간단한 안주와 함께 금방 가져다 준다 . 우선은 생맥주로 건배 ('간빠이' 라고 말한다) 를 하는 것이 일본 샐러리맨의 정석 .

席に着いたら飲み物を注文。お通しと共にすぐに出てくる。まずは生ビールで乾杯するのが日本のサラリーマンの定番。

Appetizer and draft beer

OTOSHI 和生啤　오토시 (간단한 안주) 와 생맥주

お通しと生ビール

3 Ordering food 点菜　요리를 주문　料理を注文

Some places have menus with pictures. In addition to the regular options, the daily special is often written on a blackboard or piece of paper. If you order various dishes at the start, you can order more later as needed.

有的菜单上附照片。除了菜单上的内容，经常还会有今日推荐写在黑板上或纸上。点菜时，先点几个，然后适当在追加几个。

사진이 있는 메뉴가 마련되어 있는 곳도 있다 . 평상시 메뉴 이외에 그 날의 추천 메뉴는 칠판이나 날장의 종이에 적혀 있는 경우가 많다 . 처음에 몇 가지를 주문하고 , 다음은 적절하게 추가로 주문하면 된다 .

写真付きのメニューがあるところも。通常のメニューのほかに、その日のおすすめは黒板や１枚の紙に書かれていることが多い。最初にいくつか注文したら、あとは適宜、追加で注文していくと良い。

Izakaya classics 居酒屋必点菜　이자카야의 인기 메뉴　居酒屋の定番メニュー

Tempura

天妇罗　덴푸라 (튀김)

天ぷら

Rolled omelet

鸡蛋卷

다시마키타마고 (일본식 계란말이)

だし巻き玉子

***Tsukune* (chicken balls)**

丸子（鸡肉丸子）

쓰쿠네 (닭고기경단)

つくね（鶏肉団子）

***Karaage* (fried chicken)**

炸鸡块　가라아게 (치킨)　唐揚げ

***Tsukemono* (pickles)**

泡茶

쓰케모노

(야채절임)

漬け物

Assorted *sashimi*

生鱼片拼盘

모듬회

刺身盛り合わせ

4 Ordering more

加点　추가 주문　追加注文

Try various dishes to suit your eating and drinking style and speed. *Izakayas* have not only beer, but a wide variety of drinks, like Japanese sake, *shochu*, highballs (whiskey and soda), sours (*shochu* and soda), and more.

根据吃或喝的状况，可以再点一些。居酒屋里除了啤酒还有日本酒和姜汁酒（威士忌加苏打水）、酸味酒（烧酒加苏打水）等各种各样的饮料。

안주나 술을 먹는 정도 등에 맞춰 여러 가지를 먹어 보자 . 이자카야에는 맥주 이외에도 일본술이나 소주 , 하이볼 (위스키에 소다 혼합), 사와 (소주에 소다 혼합) 등 다양한 마실 것이 있다 .

お箸やお酒の進み具合に合わせて、色々味わってみよう。居酒屋にはビール以外にも、日本酒や焼酎、ハイボール（ウイスキーのソーダ割り）、サワー（焼酎のソーダ割り）など様々な飲み物がある。

Enjoy Japanese sake

品尝日本酒　일본술을 즐기다　日本酒を楽しむ

Ginjoshu and *daiginjoshu*

吟釀酒・大吟釀酒　긴조슈·다이긴조슈　吟醸酒・大吟醸酒

Ginjoshu is made with only rice with at least 40% milled away that has been fermented at least 30 days at 5 to 10 degrees. It features a deep aroma and excellent mouthfeel. *Daiginjoshu* is sake brewed from rice with 50% or more milled away. It is deeper and fruitier. It is sometimes called the king of sakes.

原料米的外侧削减 4 成以上，用 5 ～ 10 度的低温发酵 30 天以上的叫做“酿造酒”。华丽的香味和香醇入口的口感是其特征。更上乘的是将米的外侧消减 5 成以上而酿造的“大吟酿酒”。酒香更浓郁酒味更甜美。也被称作“日本酒之王”。

쌀의 바깥쪽을 4 할 이상 깎은 것을 원료로 하여 , 5 ~ 10℃의 저온에서 30 일 이상 발효시킨 것이 '긴조슈' . 화려한 향과 목 넘김이 좋은 것이 특징이다 . 또 , 쌀의 바깥쪽을 5 할 이상 깎은 것이 '다이긴조슈' . 더욱 화려하고 프루티 . '일본술의 왕' 이라고 칭해지기도 한다 .

米の外側を 4 割以上削ったものを原料に用い、5 ～ 10 度の低温で 30 日以上発酵させたものが「吟醸酒」。華やかな香りや、のどごしのよさが特徴。さらに、米の外側を 5 割以上削ったのが「大吟醸酒」。より華やかでフルーティ。「日本酒の王様」と称されることも。

Junmaishu

纯米酒　준마이슈　純米酒

Made from rice, rice malt, and water without using any brewer's alcohol. It generally has *umami* and richness, and a full-bodied taste.

不使用酿造酒精，而用米，米麹和水来酿制。纯米酒美味、浓烈，口感香醇。

양조 알코올을 사용하지 않고 , 쌀 , 누룩 , 물로 제조 . 일반적으로 감미로운 감칠맛이 있으며 부드러운 맛이 특징이다 .

醸造アルコールを使用せず、米、米麹、水で製造。一般的に旨味やコクがあり、ふくよかな味わい。

Reishu and *kanzake*

冷酒和热酒　레이슈 (冷酒) 와 간자케 (燗酒)　冷酒（れいしゅ）と燗酒（かんざけ）

Sake chilled in the refrigerator is called *reishu*, room temperature sake is called *hiyazake*, and warmed sake is called *kanzake*. The best way to drink them differs with the type of sake, so it is best to ask the staff.

放在冰箱里冷藏过的酒是“冷酒”，常温的叫“凉酒”，加热过的叫“热酒”。根据不同种类喝法各异，具体可以咨询店员。

냉장고 등에서 차게 한 술은 '레이슈 (冷酒)' , 따뜻하게 한 술은 '간자케 (燗酒)' 라고 한다 . 술의 종류에 따라 추천하는 마시는 방법이 다르므로 가게 직원에게 물어보는 것이 좋다 .

冷蔵庫などで冷やしたお酒は「冷酒」、常温のものは「冷や酒」、温めたお酒は「燗酒」という。酒の種類によっておすすめの飲み方は異なるので、店の人に聞くとよい。

Best delicacies with sake

配日本酒的珍味　일본술과 어울리는 진미　日本酒に合う珍味

Shiokara is a unique Japanese snack made by thinly slicing seafood, adding the internal organs and salt, and fermenting it. The photo shows squid *shiokara*.

“咸辛”是把海鲜肉切细了，配上内脏和盐发酵的日本独特的下酒菜。照片是咸辛乌贼。

‘시오카라’ 는 어패류의 몸통을 채 썰어 내장과 소금을 버무려서 발효시킨 일본 특유의 술안주 . 사진은 오징어 시오카라 .

「塩辛」は魚介類の身を細切りにし、内臓や塩を和えて発酵させた日本独特の酒肴。写真はいかの塩辛。

Manners

➤ **Hold the glass in your hand when the drink is poured (both hands for women, left hand for men).**

别人帮自己倒酒时记得拿住酒杯（女的用双手，男的用左手）。

다른 사람이 술을 따라줄 때는 잔을 손으로 잡는다 (여성은 양손 , 남성은 왼손).

酒をつがれるときは盃を手に持つ（女性は両手、男性は左手）。

➤ **If someone's glass is empty, fill it for them.**

有人杯子喝空了，记得互相倒满。

잔이 비어 있는 사람이 있으면 서로 서로 따라 준다 .

盃が空いている人がいたらお互い注ぎあう。

Column　What is *robatayaki*?

炉端烧是什么？　로바타야키 ?　炉端焼きとは ?

At Hakobune Shimbashi, you can enjoy *robatayaki*. *Robatayaki* is a type of barbecue where meat, fish, and vegetables are grilled on a charcoal fire in a hearth. Hearths were a part of traditional Japanese homes long ago, and were made by cutting a square out of the floor in a room in which charcoal was burned for heating and boiling food. They were also the family gathering place.

这家方舟新桥店，是一家可以美味品尝炉端烧的居酒屋。所谓“炉端烧”是指用 IRORI 地炉烧烤鱼、肉和蔬菜的吃法。地炉是以前老式日本房里看得到的设备，在房间地板上，挖个四角形的地坑，烧炭用于取暖或蒸煮东西。也是一家人团聚的地方。

이곳 하코부네 신바시점은 로바타야키를 즐길 수 있는 가게이다 . '로바타야키' 는 이로리 숯불로 고기나 생선 , 야채 등을 구워 제공하는 스타일 . 이로리는 옛 일본 가옥에 있었던 설비로 방 바닥을 네모나게 도려내어 난방이나 취사용으로 숯불을 피우는 것이다 . 가족이 단란하게 모이는 장소이기도 했다 .

ここ方舟新橋店は、炉端焼きが楽しめる店だ。「炉端焼き」は囲炉裏の炭火で肉や魚、野菜などを焼いて提供するスタイルのこと。囲炉裏は古い時代の日本家屋で見られた設備で、部屋の床を四角に切りぬき、暖房や煮炊き用に炭火をたく。家族の団らんの場でもあった。

5 *Shime* after drinking

喝完后　술을 마신 후의 마무리　飲んだ後の締め

Shime is eaten last and is usually a rice- or noodle-based dish. After drinking your fill, it is good to have a final dish if you have room. Many people leave to finish off at a ramen noodle shop.

所谓“Shime”是指最后吃的东西，主要是米饭或面类。喝到酒菜满肚之后，如果还吃得下东西，可吃点“Shime”。换一家店去吃“拉面”的人也不少。

'시메' 란 마지막으로 먹는 것으로 , 주로 밥이나 국수 종류의 메뉴를 말한다 . 기본 좋게 술을 마신 후에 아직도 뭔가를 더 먹을 수 있다면 '시메' 를 먹어보는 것도 좋다 . 가게를 바꾸어 '라멘' 으로 마무리하는 경우도 많다 .

締めとは最後に食べるもので、主にご飯物や麺類のメニューをいう。気持ちよくお酒を飲んだ後、お腹に余裕があれば「締め」を食べるのもよい。店を変えて「ラーメン」で締めることも多い。

The classic *shime* is *udon* noodles (left) and *ochazuke* (right) that is green tea poured over rice with toppings.

最常见的“Shime”是乌冬面（左）和在饭上放点浇头的茶泡饭（右）。

인기 시메 메뉴는 우동 (왼쪽) 과 밥에 내용물을 올려 차를 부어 먹는 오차즈케 (오른쪽).

締めの定番はうどん（左）と、ご飯に具を載せてお茶を注ぐお茶漬け（右）。

6 Leave

离店　가게를 나온다 .　店を出る

When you pay your bill and leave the shop, it is best to convey your gratitude with a simple farewell like “*Gochisosama*” (thank you for the meal), “*Oishikatta*” (that was delicious), or “*Mata Kimasu*” (I will come again). If you want to drink more, go bar-hopping to another place and enjoy the nightlife.

“买单”离店时，对上几句诸如”Gochisosama（吃好了）”、”Oishikatta（很好吃）”、”Mata Kimasu（会再来）”、等简单的话语，彼此心情愉快是一个很礼仪的离店方法。如果没有喝痛快，可以再去下一家“续摊”享受夜街之乐。

'계산' 을 하고 가게를 나갈 때에는 '잘 먹었습니다' '맛있었다' '또 오겠습니다' 등 간단한 말을 주고 받으며 서로의 마음을 전하는 것이 스마트하게 가게를 나오는 방법 . 술이 부족했다면 2 차로 다른 곳에 가보기도 하며 밤의 거리를 즐겨 보자 .

「お会計」をして店を出るときには、「ごちそうさま」「おいしかった」「また来ます」などと簡単な言葉を交わして、気持ちを通わせるのがスマートな去り方。飲み足りなければ、もう一軒ハシゴをするなどして、夜の街を楽しんで。

Manners

Many places have soy sauce, salt, seven spice chili pepper, and other condiments and toothpicks on the table, as shown in the picture. When you finish using them, close the lid and put them back in their place.

很多店的桌子上会像照片上那样放着酱油、盐、七味辣椒等调味料和牙签。用完后记住把盖子盖好放回原地。

테이블 위에는 사진처럼 간장 , 소금 , 시치미토가라시 등의 조미료와 이쑤시개가 놓여 있는 가게가 많다 . 사용 후에는 뚜껑을 덮어 원래 놓여 있던 곳에 둔다 .

テーブルの上には、写真のように醤油、塩、七味唐辛子などの調味料や爪楊枝が置いてある店が多い。使ったら蓋をして元の場所に戻す。

Column

Businessman haven under the Shimbashi railway tracks

上班族圣地、新桥高架下　샐러리맨의 성지 , 신바시 가드 아래

サラリーマンの聖地、新橋ガード下

The street under the overpass that was built about a hundred years ago and runs from JR Shimbashi Station to Yurakucho Station is well-known as *Gado-shita* (“under the tracks”) and is lined with *yakitori*, *motsuyaki* (roast giblet), *ramen*, and other food shops. It is known as the Holy Land for salaried employees for its inexpensive and delicious foods. The shouts of drunken customers competing with the noise and vibrations of the trains add a lively touch to the Shimbashi night atmosphere.

大约 100 多年前起架设的 JR 新桥车站和有乐町车站间的轻轨列车高架下，无数家烤鸡店、烤内脏店和拉面店鳞次栉比，这里被爱称作“高架下”。令人心服口服的廉价和赞不绝口的美味，为新桥摘下了“上班族圣地”的美名。列车的噪音和铁轨振动声被淹没在食客们大声对话和酒醉喧哗之中。充满活力的新桥之夜，酒不醉人人自醉。

약 100 년 전에 만들어진 JR 신바시역부터 유라쿠초역 고가 아래에는 닭꼬치구이 , 내장구이 , 라멘집 등이 끝도 없이 줄지어 서 있어 '가드시타 (가드 아래)' 로 인기를 얻고 있다 . 가격이 저렴하고 맛이 좋아 '샐러리맨의 성지' 라고도 불리며 , 전철의 소음이나 진동에 지지 않으려는 듯 큰 소리로 이야기하는 취객들의 시끌벅적함이 신바시의 밤을 활기차게 한다 .

約 100 年前に作られたJR新橋駅から有楽町駅の高架の下には、焼き鳥、もつ焼き、ラーメン屋などが延々と連なり、「ガード下」として親しまれている。安さと旨さによって「サラリーマンの聖地」とも称され、電車の騒音や振動に負けじと大声で話す酔客たちの喧噪が新橋の夜を活気づかせている。

Cheap and delicious!
便宜又好吃！
저렴하고 맛있다 !
安くてうまい！

Message from the Tencho

Enjoy a pleasant moment with delicious Japanese sake and fresh charcoal-grilled seafood.

配上美味香醇的日本酒，品尝炭火烧烤的新鲜海鲜，享受至福的片刻。

맛있는 일본술과 함께 숯불로 구운 신선한 어패류를 드시며 즐거운 한때를 보내 보세요 .

おいしい日本酒とともに、炭火で焼いた新鮮な魚介類を堪能して、楽しいひとときを過ごしてください。

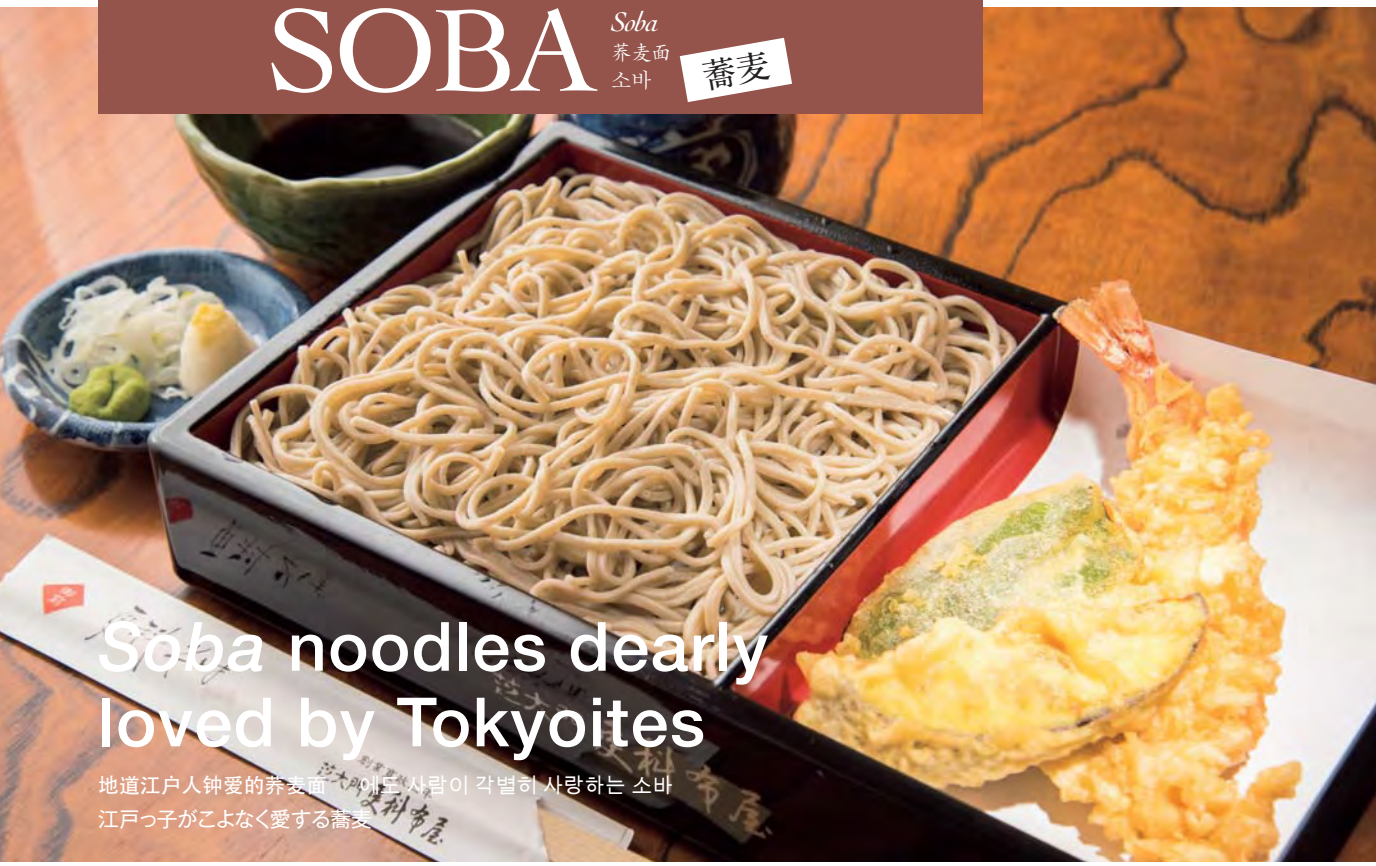
Hisatsugu Fujita, owner of Hakobune Shimbashi
方舟新橋店店長　藤田尚嗣さん

Interview cooperation by Hakobune Shimbashi　取材協力　方舟新橋店

2F, 1-1-2, Higashi-shimbashi,Minato-ku　港区東新橋 1-1-2 2F　03-3574-7890　https://hakobune-ceory.com/shops-tokyo/方舟-新橋店.html

SOBA

Soba
荞麦面
소바
蕎麦



Soba noodles dearly loved by Tokyoites

地道江户人钟爱的荞麦面
에도 사람이 각별히 사랑하는 소바
江戸っ子がこよなく愛する蕎麦

As you can tell by the phrase, 'true Tokyoites eat *soba*,' *soba* (buckwheat) noodles have been one of the most common foods of Tokyo (Edo) since Edo times (1603 to 1863). However, '*soba*' has many variations and *soba* enthusiasts are choosy about everything including the type of buckwheat flour, grinding method, wheat flour blend ratio, soup flavor, and so on. Minato City has veteran *soba* noodle shops that have continued for generations, and it is worth your while to try *soba* noodles that are dearly loved by true Tokyoites. We asked Mankichi Nunoya, 7th generation owner of Shibadaimon Sarashina Nunoya that was founded 225 years ago, to tell us about *soba*.

"说到地道江户人就不得不提荞麦面"。荞麦面自江户时代（1603 年～1863 年）起就在东京（江户）深受喜爱。其实荞麦面学问不浅，从荞麦粉的种类，如何磨粉、以什么比例混合面粉、到面汤的味道等、钟爱荞麦的人有许多自己独特的见解，造诣也颇深。港区有延续了几代的老字号荞麦面店，期待大家前来享受江户人钟爱的地道美味。延续了 225 年的芝大门更科布屋第 7 代店主布屋万吉先生教授了我们荞麦面知识。

'에도 사람이라면 소바' 라고 말해질 정도로 소바는 도쿄 (에도) 의 대표적인 먹거리로서 에도 시대 (1603 ~ 1863 년) 부터 사랑을 받아 왔다 . 한 마디로 소바라고는 하지만 메밀가루의 종류 , 가루를 분쇄하는 방법 , 밀가루와의 배합 정도 , 소바 쓰유 (국물) 의 맛 등 소바 팬에게는 실로 많은 조건들이 있으며 깊은 지식이 있다 . 여기 미나토구에는 여러 대에 걸쳐 이어져 내려오고 있는 전통 있는 소바가게도 있으므로 에도 사람들이 각별히 사랑하는 소바의 맛을 꼭 느껴보길 바란다 . 창업 225 년의 시바다이몬 사라시나누노야의 7 대째 점주 누노야 만키치씨께서 소바에 대해 가르쳐 주셨다 .

「江戸っ子といえば蕎麦」といわれるほど、蕎麦は東京（江戸）の代表的な食として江戸時代（1603～1863年）から親しまれている。一口に蕎麦といっても、蕎麦粉の種類、粉の挽き方、小麦粉との配合具合、蕎麦つゆの味など、蕎麦好きには実に多くのこだわりがあり、蘊蓄（うんちく）の花が咲く。ここ港区には何代も続く老舗蕎麦屋があるので、江戸っ子がこよなく愛する蕎麦の味をぜひ堪能してほしい。創業 225 年の芝大門更科布屋の七代目店主布屋萬吉氏に、蕎麦について教えてもらった。

Seiro Soba

蒸笼荞麦面　세이로 소바　せいろそば

Soba noodles that are boiled, cooled, and then eaten in cold soup are generally called *seiro soba*. Some variations are plain *mori-soba* to taste the natural *soba* flavor, *zaru-soba* topped with dried seaweed, and *ten-seiro* (*ten-zaru*) with a side of *tempura*.

热水煮熟后用冷水冷却，蘸冷汤料吃的荞麦面一般俗称“蒸笼荞麦面”。此外，还有品味荞麦面原汁原味的“盛荞麦面”，放上海苔的“笊篱荞麦面”，配上天妇罗的“天蒸笼（天笊篱）”等。

일반적으로 삶아서 식힌 것을 차가운 쓰유로 먹는 소바를 총칭하여 '세이로 소바'라 한다 . 소바 본연의 맛을 즐기는 '모리 소바', 거기에 김을 뿌리는 '자루 소바' , 튀김을 곁들이는 '덴세이로 (덴자루)' 등이 있다 .

一般にゆでて冷やし、冷たいつゆで食べる蕎麦の総称が「せいろそば」。蕎麦本来の味を楽しむ「もりそば」、それに海苔をかける「ざるそば」、天ぷらを添える「天せいろ（天ざる）」などがある。

Manners

➤ **The refined and customary way to eat *soba* noodles is to slurp them. You take in air when you slurp, and letting the air out again brings out the *soba* aromas. This is the best part of *soba*.**

吃荞麦面时，发出啜声是正宗的吃法，也是一种文化。吸入荞麦面时空气也随面入口，吐气时荞麦香气更浓郁。这其实才是地道的荞麦面味道。

소바는 후루룩 소리를 내며 먹는 것이 멋스러운 먹는 법이며 , 문화이다 . 후루룩 할 때 공기도 같이 빨아 들이고 , 그 공기를 뱉을 때 메밀의 향이 더욱 짙어진다 . 이것이 소바의 묘미이다 .

蕎麦はズルズルと音を立てるのが粋な食べ方であり、文化である。すするときに空気も一緒に吸い込み、その空気をはくときに蕎麦の香りが引き立ってくる。これが蕎麦の醍醐味だ。

Let's Try

Eat *seiro soba* noodles

吃蒸笼荞麦面　세이로 소바 먹기
せいろそばを食べる

1 Pour in soup

倒入面汤　쓰유를 따른다 .　つゆを入れる

Pour the soup that is in the *soba* bottle into the *soba* cup.

把荞麦酒壶里的面汤，倒入荞麦猪口杯。

소바 병에 들어 있는 쓰유를 소바 종지에 따른다 .

蕎麦徳利に入ったつゆを、蕎麦猪口に入れる。

2 Add condiments

放入调味料　고명 등을 넣는다　薬味を入れる

Add your choice of condiments such as *wasabi* and green onions a little at a time to taste.

根据喜好，一点点放入芥末和葱花等调味料。

기호에 맞게 고추냉이나 파를 조금씩 넣어 맛을 낸다 .

お好みで薬味のわさびやネギを少しずつ入れて味を仕上てる。

3 Eat

食用　먹는다 .　食べる

The general rule is to dip the noodles 1/3 of the way into the soup. Also dip the *tempura* into the soup.

一般把三分之一的荞麦面蘸面汤后食用。天妇罗也可蘸荞麦面汤后食用。

쓰유는 소바 아래 1/3 정도 찍는 것이 기본 . 튀김도 소바 쓰유에 찍어 먹는다 .

つゆは、蕎麦の下 1/3 ほどにつけるのが基本。天ぷらも蕎麦つゆにつけて食べる。

4 Drink *sobayu*

喝荞麦汤　소바 삶은 물을 마신다 .　蕎麦湯を飲む

After finishing, you will receive *sobayu* (*soba* boiling water). Pour it into your remaining soup and drink. It is nutritious and warms your body.

吃完荞麦面，记得要一份荞麦面汤（煮荞麦面的汤），混入面汤中喝掉。不仅营养价值极高，身体也更温暖。

소바를 다 먹은 후 소바유 (소바 삶은 물) 를 받아 남은 쓰유를 넣어 꼭 마셔보자 . 영양가가 높고 몸도 따뜻해진다 .

食べ終わったら蕎麦湯をもらい、残ったつゆに注いでぜひ飲もう。栄養価が高く、体も温まる。

Kake-soba

清汤荞麦面　가케 소바　かけそば

Soba noodles in hot soup. Types differ depending on the toppings. The photo shows *okame-soba* with toppings like fish cake, seaweed, boiled egg, and wheat gluten cakes.

配热汤料的荞麦面。根据成分不同种类也各异。照片为放入蒸鱼糕、海带，鸡蛋，麸的“Okame 什锦荞麦面”。

따뜻한 쓰유에 넣은 소바 . 건더기 재료의 차이에 따라 여러 가지 종류가 있다 . 사진은 가마보코 (어묵) 와 미역 , 계란 , 밀기울 등을 올린 '오카메 소바' .

温かいつゆに入った蕎麦。具の違いにより様々な種類がある。写真は、かまぼこやわかめ、玉子、麸などをのせた「おかめそば」。

Seasonal *soba*　时令荞麦面　계절 소바　季節の変わりそば

Some shops sell seasonal *soba* noodles with seasonal ingredients such as citron or *matcha* green tea kneaded into the dough.

有的店铺也摄入柚子和抹茶等时令元素，提供“时令荞麦面”。

유자나 말차 등 계절의 소재를 이겨 넣어 만든 '계절 소바' 를 취급하는 가게도 있다 .

柚子や抹茶など季節の素材を練り込んだ「季節の変わりそば」を扱う店もある。

Column

Shichimi

七味　시치미 (七味)　七味

Seven spice chili pepper

七味辣椒调味料
시치미토가라시 (七味唐辛子)
七味唐辛子

This is an Edo period spice blend that is added to *soba* noodles to taste. It is chili pepper based and contains ingredients like poppy seeds, sesame seeds, ginger, Japanese pepper, dried citrus peel, and hemp seeds.

根据喜好在荞麦面上可以撒上起源于江户时代的这一调味料。辣椒调味料主要由罂粟，芝麻，生姜，山椒，陈皮和麻果子等调配而成。

기호에 맞게 소바에 뿌리는 에도 시대의 양념 , 고추 (도가라시) 를 주원료로 하며 겨자씨 , 참깨 , 생강 , 산초 , 진피 , 삼씨 등을 배합한 것이다 .

好みで蕎麦にかける江戸時代のスパイス。唐辛子を主原料に芥子の実、胡麻、生姜、山椒、陳皮、麻の実などを調合している。

Message from the Owner

Soba noodles are a major fast food item in Japan. Enjoy them casually to savor the four seasons.

荞麦面是最具日本特色的快餐。轻松品尝，享受四季。

소바는 일본을 대표하는 패스트 푸드 . 부담 없이 드시고 사계절의 맛을 느껴 보세요 .

蕎麦は日本を代表するファストフード。気軽に食べて、四季の味を堪能してください。

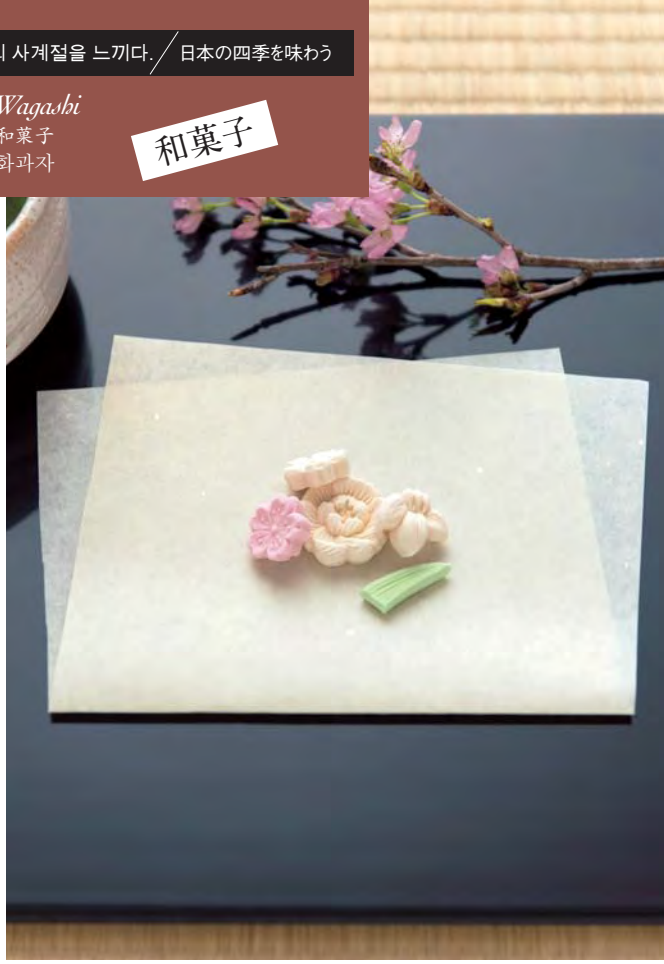
Mankichi Nunoya, 7th generation owner
七代目店主
布屋萬吉さん

Interview cooperation by Shibadaimon Sarashina Nunoya　取材協力　芝大門更科布屋
1-15-8, Shibadaimon, Minato-ku　港区芝大門 1-15-8　03-3436-3647　http://www.sarashina-nunoya.com/

WAGASHI

Wagashi
和菓子
화과자

和菓子



Try *wagashi* modeled after the seasons

品尝演绎四季的日式茶点和菓子
계절을 표현한 화과자를 맛보다 .
季節をかたどる和菓子を楽しむ

Wagashi (Japanese confectionery) is not only for enjoying the taste, but also to announce the arrival of the seasons. Around the 8th century, tea drinking became an upper class custom for aristocrats and Buddhist priests. Around 1,200 AD, the *zen* priest Eisai brought tea seeds back from China. Tea drinking culture gradually developed into the *chanoyu* style. *Wagashi* used in tea ceremony developed alongside it. Unique sweets were created in castle towns and temple towns around Japan, and those traditions have been passed down until the present.

和菓子之乐不仅在于其美味，它还寓意着日本四季的到来。喝茶的习惯可以追溯到 8 世纪左右的贵族和僧侣等上流阶级。到了 1200 年左右荣西禅师从中国带回茶种后，茶文化在日本慢慢发达。“茶道”也被逐渐得以确立。与此同时日式茶点也得以发展。在日本各地的城下町和门前町，诞生了独自的茶点，并传承至今。

화과자는 맛을 즐기는 것뿐만 아니라 일본의 계절을 알리는 존재이기도 하다 . 차를 마시는 습관은 8 세기경에는 귀족이나 승려 등 상류계급에 한정된 것이었지만 1200 년경에 에이사이 선사가 중국에서 차나무 종자를 가지고 온 이래 서서히 차를 마시는 문화가 발달해 , ‘차노유 (다도)’ 라는 스타일이 확립되었다 . 차 문화와 함께 차와 같이 먹는 화과자도 발전 . 일본 각지의 조카마치 (성 주위로 발달한 도시) 몬젠마치 (신사나 절 앞에 이루어진 시가) 에서 독자적인 과자가 탄생했고 , 현재까지 그 전통이 계승되고 있다 .

和菓子は味を楽しむだけのものではなく、日本の季節の訪れを告げる存在でもある。喫茶の習慣は、8世紀頃には貴族や僧侶など上流階級のものだったが 1200 年頃に栄西禅師が中国から茶種を持ち帰って以降、徐々に喫茶文化が発達し、「茶の湯」というスタイルが確立されていった。それに伴い茶事で用いられる和菓子も発展。日本各地の城下町や門前町で独自の菓子が誕生し、現在までその伝統が受け継がれてきた。

Wagashi showing the seasons

当季和菓子　사계절을 나타내는 화과자　四季を映す和菓子

One feature of *wagashi* is that the sweet itself expresses a seasonal quality. Shortly before the first flowers appear, you see sweets in the shapes of spring flowers. In summer, sweets express flowing water to impart a cool feeling. Feast on the sweets that change diversely each season with your eyes and tongue.

和菓子的特点就是茶点本身就在演绎季节。端上来的茶点，春暖花开之际是春日花型，到了夏天则是以流水潺潺演绎夏之清凉。不同的季节，茶点也是精致多彩，愉悦视觉和舌尖。

화과자의 특징은 과자 바로 그 자체로 계절감이 표현되어 있는 점입니다 . 꽃의 소식이 도착할 때쯤이 되면 봄꽃 모양을 한 과자가 나오고 , 여름에는 물의 흐름을 나타낸 과자로 시원함을 연출하기도 한다 . 계절마다 다채롭게 바뀌는 화과자를 눈으로 그리고 입으로 느껴 보자 .

和菓子の特徴は、菓子そのもので季節感を表現すること。花の便りが届く少し前になると春の花をかたどった菓子が並んだり、夏には水の流れを表した菓子で涼を演出したり。季節ごとに多彩に入れ替わる和菓子を目で舌で味わおう。

Spring

Spring field
春之野
봄의 들
春の野

Scent of spring
春之香
봄의 향기
春のかほり

Summer

Beach plover
浜千鸟
물떼새
浜千鳥

Playing fish
遊鱼
유어 (游魚)
遊魚

Autumn

Fuyu persimmon
富有柿
후유가키 (감)
富有柿

Autumn mountain
秋之山
가을산
秋の山

Winter

Camellia sasanqua
山茶花
동백꽃
山茶花

Cold wind
瑟瑟秋风
초겨울 찬바람
木枯らし

Handiwork of artisans who create beauty

孕育美丽的职人手艺

아름다움을 만들어 내는 장인의 손기술

美を生み出す職人の手仕事

The beautiful forms mimicking nature created by hand by confectioners look like traditional shapes at first glance, but show completely different elements based on the creator's unique style. Here you can see *kinton* being made. The bean paste ball is being covered in shredded bean paste. The starring shredded bean paste is light pink in spring and dark green in summer. This one is called *Koyo* and is the color of autumn leaves. It is a classic sweet at tea ceremonies. The thickness, length, color mixing, and other shredded bean paste qualities vary by shop. Many *wagashi* enthusiasts walk around the shops looking for different styles and flavors.

茶点师傅们手工制作的茶点，还原自然美丽的形状，乍一看都在传承并沿用传统的图案，但是细细观察不难发现出自不同个性师傅之手的茶点，各有不同。照片里的茶点叫“金团”。馅儿从中间向周围呈肉松状而配。春天的主角是樱花色，夏天则以草绿色为主。照片是应和秋日红叶颜色的“红叶”。金团是茶席茶点的代表作。不同店铺肉松状的粗细，长短和颜色配置各有不同。为了寻觅不同风情和美味，还有很多热衷于探访名店的日式茶点粉丝。

과자장인의 손에 의해 만들어지는 자연을 모방한 아름다운 모습은 일견 전통의 형태를 전승하고 있는 것처럼 보이며 , 만드는 사람의 개성에 따라 완전히 다른 표정을 보여준다 . 사진에서 만들고 있는 것은 '긴톤 ' 제의 생과자 . 중심이 되는 팥소알에 소보로 상태로 만든 소를 골고루 묻혀 만든다 . 봄에는 연분홍색 , 여름에는 풀색의 소보로가 주역이 된다 . 사진은 가을의 단풍색을 표현한 '단풍' . 차를 마시는 자리에 자주 나오는 인기 과자다 . 가게에 따라 소보로의 크기 , 길이 , 색의 배합 법 등이 다르다 . 풍정이나 맛을 찾아 각 가게를 방문하는 화과자 팬도 많다 .

菓子職人の手による自然を模した美しい姿は、一見伝統の形の伝承のように見えて、作り手の個性によって全く違う顔を見せる。写真で作っているのはきんとん製の生菓子。中心になる餡玉(あんだま)にそぼろ状にした餡をまぶして作る。春には桜色の、夏には草色のそぼろが主役になる。写真は秋の紅葉の色を配した「紅葉」。茶席の菓子の定番だ。店によってそぼろの太さ、長さ、色の混ぜ方などが異なる。風情や味わいを求めて各店を訪ね歩く和菓子好きも多い。

1

2

3

Bean paste colored with red food dye is passed through a sieve 1 to create shreds 2 . The shreds are stuck to a smooth bean paste ball to look like an autumn mountain (autumn leaves) 3 .

食用色素上过色的馅用筛子筛 1 做成肉松状 2 。点缀在捏成团的馅的周围，演绎“秋之山（红叶）” 3

홍색 식용 물감으로 착색한 소를 체로 걸러 1 , 소보로로 만든다 2 . 둥글게 만든 팥소에 붙여 '가을산 (단풍)' 을 표현한다 3 .

食紅で色づけした餡をふるいに通し 1 、そぼろ状にする 2 。丸めたこし餡の周りにつけて「秋の山（紅葉）」を表現する 3 。

Tools passed down

传承至今的道具　계승되고 있는 도구　受け継がれる道具

Experienced wood artisans skillfully create beautiful wood molds. The expert woodworking skills support the creation of traditional sweets.

如何制作美丽木模靠的是木模工匠的娴熟手艺。高超的木工技术默默无闻地支撑着传统茶点的制作。

아름다운 목형을 만드는 것도 목형 장인의 숙련된 기술 . 높은 목공기술이 전통 과자의 제작을 뒷받침하고 있다 .

美しい木型を作るのも木型職人の熟練の技。高い木工技術が、伝統菓子の制作を支えている。

Bronze cutters are used to cut decorative *yokan* (sweet bean jelly).

装饰用羊羹等固形用铜制模。

장식용 양갱 등을 만드는 동으로 된 모양틀 .

飾り用の羊羹などを抜く、銅の抜き型。

Types and main examples of *wagashi* 和菓子的种类和代表例 화과자의 종류와 대표 예 和菓子の種類と代表例

Wagashi is divided into *namagashi*, *han-namagashi*, and *higashi* depending on how much water it contains. These three types are good to remember.

和菓子根据含水量可以大分为生茶点、半生茶点和干茶点。记住这 3 个种类会很方便。

화과자에 포함되어 있는 수분량에 따라 생과자 • 반생과자 • 마른 과자로 크게 나뉜다 . 이 3 가지를 기억해 두면 편리하다 .

和菓子に含まれる水分量で生菓子・半生菓子・干菓子に大別される。この3つを覚えておくと便利。

Namagashi 生菓子 생과자 生菓子

Moist sweet that is 30% or more water. *Asa-namagashi* must be eaten the same day and *jo-namagashi* lasts two to three days.

水分含量 30% 以上，口感润和的点心。分有效期只有 1 天的“朝生菓子”和有效期 2-3 天的“上生菓子”

수분을 30% 이상 함유하는 수분기가 많은 과자 . 유통기한 1 일의 '아사나마가시' 와 2 ~ 3 일 정도인 '조나마가시' 가 있다 .

水分を 30%以上含むしっとりした菓子。賞味期限1日の「朝生菓子」と、2 ～ 3 日持つ「上生菓子」がある。

Daifuku

大福 다이후쿠 大福

Glutinous rice is steamed and mashed and formed around bean paste.

蒸糯米中嵌入馅

찐 찹쌀을 펴서 팥소를 싼다 .

もち米を蒸してつぶし、餡を包む。

Nerikiri

练切 네리키리 練りきり

White bean paste is colored with the addition of *gyuhi* (soft sweet *mochi*) or other ingredients and shaped.

在白馅里加上求肥等，上色、成形

하얀 팥에 규히 (부드러운 찹쌀떡) 등을 첨가해 착색하여 모양을 만든다 .

白餡に求肥などを加えて着色し、成形する。

Mizuyokan, kingyokukan

水羊羹、锦玉羹 미즈요깡•긴교쿠깡 水羊羹・錦玉羹

Chilled summer dessert made by agar. *Mizuyokan* that has bean paste mixed in and *kingyokukan* with a beautiful translucent appearance feel cool on your throat.

加入琼脂后冷却成形的夏日冰菓子。加了馅的水羊羹、玲珑剔透的锦玉羹等，冰凉的口感妙趣横生。

한천을 사용해 식혀 굳힌 여름 빙과 . 팥소를 섞은 미즈요깡과 투명감이 아름다운 긴교쿠깡 등 시원한 목 넘김을 즐길 수 있다 .

寒天を使って冷やし固めた夏の冷菓。餡を混ぜた水羊羹や、透明感が美しい錦玉羹など、ひんやりした喉越しを楽しむ。

Han-namagashi 半生菓子 반생과자 半生菓子

These are 10 to 30% water, somewhere between *namagashi* and *higashi*.

介于生菓子和干菓子之间，水分含量 10-30% 左右。

생과자와 마른 과자의 중간으로 수분량은 10 ~ 30% 정도이다 .

生菓子と干菓子の中間で、水分量は 10 ～ 30%ほど。

Monaka 最中 모나카 最中

Thin wafers made from glutinous rice powder sandwich bean paste.

烧制的薄酥糯米饼壳里夹入馅料。

찹쌀가루를 얇게 굽은 피 속에 팥소를 넣는다 .

もち米の粉を薄く焼いた皮で餡を挟む。

Yokan

羊羹 양갱 羊羹

Sugar and agar are added to bean paste and the mixture is simmered, poured into a mold, and hardened.

馅里加入砂糖和琼脂后蒸煮，放入模子里定型。

팥소에 설탕과 한천을 첨가해 조린 것을 모양틀에 부어 굳힌다 .

餡に砂糖と寒天を加えて煮詰め、型に流し固める。

Higashi 干菓子 마른 과자 干菓子

Dried sweets with a water content of 10% or less.

水分含量 10% 以下的干菓子 수분량이 10% 이하인 건조 과자 .

水分量が 10%以下の乾燥した菓子。

Rakugan

落雁 라쿠칸 落雁

Granulated sugar or glucose syrup is added to glutinous rice powder or other flour and the mixture is hardened in a wooden mold.

在糯米等米粉中加入砂糖或麦芽糖，用木型拓出。

찹쌀 등의 곡분에 설탕이나 물엿을 첨가해 나무형틀에 넣는다 .

もち米などの穀粉に砂糖や水飴を加え、木型に詰める。

Wagashi ingredients 和菓子原材料 화과자의 재료 和菓子の材料

1 Glutinous rice: Powdered for use in rice-cake sweets.
2 *Wasanbon* sugar: Mellow sweet sugar.
3 Adzuki beans: For red bean paste in *monaka* or *daifuku* sweets.
4 Agar: Freeze-dried seaweed or agar weed broth used as a coagulant.

1 糯米粉：磨成粉用来做糯米点心等。
2 和三盆糖：醇厚甜味的砂糖。
3 红豆：放在和菓子最中和大福里的红色馅。
4 琼脂：煮天草等海藻的汁被冷冻干燥后用作凝固剂

1 찹쌀 : 가루로 해서 떡과자 등에 사용 .
2 와산본당 : 부드러운 단맛의 설탕 .
3 팥 : 모나카나 다이후쿠 안에 넣는 붉은 팥소에 사용 .
4 한천 : 우뭇가사리 등 해초를 삶은 물을 동결 • 건조한 것으로 응고제로 사용한다 .

1 もち米：粉にして餅菓子などに。
2 和三盆糖：まろやかな甘味の砂糖。
3 小豆：最中や大福の中に入れる赤餡に。
4 寒天：天草など海藻の煮汁を凍結・乾燥させたもので凝固剤として使う。

Manners

How to eat *wagashi*

和菓子的餐桌礼仪　화과자 먹는 법　和菓子の食べ方

Cut to eat

切后食用　도구로 잘라 먹는다 .　切って食べる

For *nerikiri* and other sweets that come with a knife, use the knife to cut off and eat small pieces.

练切等带着小切板的茶点，用小切板切小后食用。

네리키리 등 과자에 자르는 것이 포함되어 있는 것은 그것을 사용해 작게 잘라 먹는다 .

練りきりなど、菓子切が添えられているものは、それを使って小さく切りながら食べる。

Pick up to eat

拿手食用　집어서 먹는다 .　つまんで食べる

***Higashi* can be picked up with your fingers and eaten. For large snacks like rice crackers, snap them with your hand into bite-sized pieces. They may break into tiny pieces, so they should be snapped in the wrapper if they come in one.**

干菓子可以直接用手拿着送入口中。碰到大的煎饼等，可以用手先扳到一口吃大小。有的茶点容易碎落，如果有外包装袋子，可以在袋子里扳。

마른 과자는 손가락으로 집어서 그대로 입으로 가져가도 좋다 . 큰 센베 (전병) 등은 손으로 한입 크기로 잘라 먹는다 . 조각조각 부서지는 경우도 있으므로 봉투에 들어있는 것이라면 봉투에 든 채로 자르는 것이 좋다 .

干菓子は指でつまんでそのまま口に運んでOK。大きい煎餅などは手で一口大に割って。細かく割れることもあるので、袋入りなら袋の中で割るとよい。

Split to eat

扳后食用　손으로 잘라 먹는다 .　割って食べる

For *monakas* and other sweets without knife, split them with your hand into bite-sized pieces.

最中等茶点没有配小切板的时候，用手扳到一口吃大小后食用。

모나카 등 과자에 자르는 것이 포함되어 있지 않은 경우는 한입 크기로 손으로 잘라 먹는다 .

最中などで菓子切が添えられていない場合は、一口大に手で割って食べる。

It is bad manners to bite into whole pieces, but eat them however you like when alone!

拿上来就吃是不礼貌的。但是如果自己一个人吃可以随便。

그대로 베어 먹는 것은 매너 위반 . 단 , 혼자일 때는 자유롭게 !

そのままかじるのはマナー違反。ただし、ひとりの時にはご自由に！

Manner supervision Noriko Iwashita　マナー監修　岩下宣子

Column

Eat bean paste for good luck

吃豆馅讨口彩　팥소를 먹고 운을 좋게 하자 .

餡を食べて縁起を担ぐ

Red bean paste that is often used in *wagashi* is made by simmering adzuki beans, adding sugar, and kneading the mixture. Adzuki beans are harvested in autumn and are offered to ancestors with gratitude for abundant crops. They are said to bring good luck as red has signified warding off and driving out evil since long ago.

和菓子里经常用的是红豆馅，红豆里加砂糖，煮熟拌匀。因为红豆收获于秋天，为了感谢丰收之意，还被用于供奉祖先。而红色在古代更有避邪消灾的意义，所以是非常吉利的。

화과자에 흔히 사용되는 팥소는 팥을 삶아 설탕을 더해 조린 것이다 . 팥은 가을에 수확하고 , 그 풍작을 감사하는 의미로 조상님께 바친다 . 빨간색에는 예부터 부적 , 액막이의 의미가 있었으며 운을 좋게 만든다고 여겨진다 .

和菓子によく使われる小豆餡は、小豆を煮て砂糖を加え、練ったもの。小豆は秋に収穫され、その豊作を感謝する意味でご先祖様にお供えするようになり、赤色には古代から魔除け、厄払いの意味があることから縁起を担ぐとされている。

Message from the Owner

Similar to Japanese cuisine that has become a part of world heritage, *wagashi* is created by the country's unique culture and climate. Try *wagashi* that represents the four beautiful seasons.

与已经是世界遗产的和食一样，和菓子也是孕育自日本的独特文化和风土。来细细品味演绎美丽四季的和菓子。

세계유산이 된 일식과 마찬가지로 화과자도 일본의 독자적인 문화 , 풍토에 의해 육성되어 왔습니다 . 아름다운 사계절을 표현한 화과자를 만끽해 보시길 바랍니다 .

Terunobu Aono, Representative Director and President

代表取締役社長　青野 輝信さん

世界遺産となった和食と同様に和菓子も日本独自の文化、風土に育まれてきました。美しい四季を表現した和菓子をご堪能ください。

Interview cooperation by Azabu Aono Sohonpo　取材協力　麻布青野総本舗

3-15-21, Roppongi, Minato-ku　港区六本木 3-15-21　03-3404-0020　http://www.azabu-aono.com/

True pleasure of Japanese cuisine with *teishoku*

享受日本料理本土美味的定食　정식으로 맛보는 일식의 참맛　定食で味わう和食の醍醐味

Shimbashi, Toranomon, and other districts lined with office buildings are part of the heart of business in Japan. *Teishoku* (set course meal) restaurants used for lunch are essential in business districts where many employees work. Although there is no strict definition of what is provided in *teishoku*, it includes a combination of dishes and is generally a set including a main dish, soup, side dish, and pickles.

In particular, *ichiju-sansai* is the basic Japanese meal, combining rice as the staple, *miso* soup or another soup, one main meat or fish dish, two vegetable-based side dishes, and pickles. This meal is now seen as a healthy and well-balanced meal.

In the *teishoku* style, you usually do not eat items one at a time, but rather switch back and forth between strongly-flavored items and weakly-flavored rice, to suit your palate. This is the true pleasure of Japanese cuisine. Please give this style of eating a try.

办公大楼鳞次栉比的新桥和虎之门是日本商务中心之一。为商务区内众多白领解决午餐难题的不得不提提“定食屋”。“定食”并没有一个严谨的定义，一般泛指几道菜肴组合的套餐，通常由主食，汤，小菜，泡菜组成。

尤其是由主食米饭，味增汤或其他汤，一道肉或鱼的主菜，2 道以蔬菜为主的副菜，还有泡菜组合而成的套餐，也被称作日本料理最基本的“一汤三菜”，这类套餐近几年来因其营养配比均衡而备受关注。

美味的定食料理，并不是一道接着一道吃，而是把重口味的菜和淡口味的饭交替着吃，在口中慢慢品味自己的最爱。这才是地道日本料理的美味。大家也来尝试一下这别具特色的吃法吧。

오피스 빌딩이 즐비한 신바시나 도라노몬은 일본의 비즈니스 중심지 중 하나 . 많은 회사원이 일하는 오피스가에 없어서는 안될 점심을 제공하는 곳이 '정식가게' 이다 . 제공되는 '정식' 에 엄밀한 정의는 없지만 , 몇 가지 요리를 조합하여 주식 , 국 , 반찬 , 절임야채가 세트되어 있는 것이 일반적이다 .

특히 주식인 밥 , 된장국 등의 국물요리 , 고기나 생선 등의 메인 요리 1 품 , 야채 중심의 반찬 2 품 , 절임야채의 조합은 일본요리의 기본이기도 한 '일즙삼채 (한가지 국과 세가지 반찬)' 를 나타낸 것이기도 하며 최근에는 균형 있는 건강 메뉴로서 재평가되고 있다 .

정식 스타일은 1 품씩 먹는 것이 아니라 , 맛이 진한 반찬과 간이 없는 밥을 번갈아 입에 넣어 자신의 기호에 맞는 맛을 만든다 . 이것이 일식의 참맛 . 이렇게 먹는 방법도 꼭 도전해 보기 바란다 .

オフィスビルが建ち並ぶ新橋や虎ノ門は、日本のビジネスの中心地のひとつ。たくさんの会社員が働くオフィス街に欠かせない昼食を賄うのが「定食屋さん」だ。供される「定食」に厳密な定義はないが、いくつかの料理を組み合わせるもので、主食、汁物、おかず（お菜）、漬け物のセットが一般的。

とくに、主食のご飯、味噌汁などの汁物に、肉や魚などの主菜を 1 品、野菜中心の副菜を 2 品、漬け物の組み合わせは日本料理の基礎でもある「一汁三菜」といわれるもので、近年はバランスのいい健康的な献立として見直されている。

定食スタイルは 1 品ずつ食べるのではなく、味の濃いおかずと薄味のご飯を交互に口に入れて自分好みの味わいをつくる。これが和食の醍醐味。この食べ方にもぜひチャレンジして欲しい。

Kinpira **(sauteed root vegetable) side dish**
副菜：Kinpira
반찬 긴피라 (우엉조림)
副菜のきんぴら

Hiyayakko **(cold *tofu*) side dish**
副菜：冷豆腐　반찬 히야얏코 (냉두부)
副菜の冷ややっこ

Pickles
泡菜　절임야채
漬け物

Grilled fish main dish
主菜：烤鱼　메인 요리 생선구이
主菜の焼き魚

Rice main dish
主食：米饭　주식 밥　主食のご飯

Miso **soup**
味噌汤　국 된장국　汁物の味噌汁

Part 4

Enjoying Japanese shopping

第 4 章　享受“和”式购物
제 4 장　‘일본풍’ 쇼핑을 즐기다
第4章　「和」の買い物を楽しむ

Instead of just buying goods, how about visiting shopping districts where you can interact with shop staff and people in the city as well?

不仅仅在购“物”，更能体验店员和当地人其乐融融的商店街氛围。

‘상품’ 구입뿐만 아니라 가게나 거리의 사람들과의 만남도 즐길 수 있는 상점가에도 방문해 보세요 .

「モノ」を買うだけでなく、お店や街の人との
触れ合いも楽しめる商店街に行ってみませんか?

Feel human warmth in a shopping district

~ *Azabu-Juban Shopping District* ~

走近商店街，人情浓浓心意暖　～麻布十番商店街～

상점가에서 인정을 느끼다　~아자부주반 상점가~

商店街で人情に触れる　～麻布十番商店街～

Each area of Japan has a shopping district full of retail stores that is great for shopping. Azabu-Juban Shopping District is one of them. It was once a commercial center with horse races and horse fairs in the 18th century. It then further flourished and grew as a temple town. The hills were home to many feudal lord and retainer residences and a commoners' town formed around them, creating a downtown atmosphere. This shopping district that goes back as far as 300 years has 500 shops of various sizes that greet visitors warmly. Enjoy everything from eating as you walk to searching for souvenirs while savoring the atmosphere of older times.

日本全国各地，都有买东西十分便利的、零售店铺集中在一起的“商店街”。麻布十番商店街也是其一。众多商业设施汇聚一堂的这一地区，18 世纪时不仅开过马场和马市，还作为寺庙城镇而繁荣昌盛并不断得以发展。整个街市的格调布局，是众多大名和家臣住在高台，平民围居四周。浓浓的百姓文化孕育起的是下町风情。在这条历经 300 年风风雨雨的商店街上，有大大小小 500 多家店铺，热情迎接着造访的宾客。享受怀旧的氛围，边吃边买，乐趣无穷的街市。

일본에서는 쇼핑에 편리한 소매점 집합체 '상점가' 가 각지에 있는데 , 아자부주반 상점가도 그 중 하나이다 . 상업의 집적지였던 이 곳에 18 세기 마장과 말 시장이 생겼고 , 여기에 몬젠마치 (신사 • 절 앞에 이루어진 시가) 의 번화함이 더해지면서 크게 발전했다 . 또 , 고지대에 많은 다이묘나 가신들이 살았는데 , 그 주변에 서민 도시가 형성되어 , 서민 동네의 분위기가 만들어졌다 . 300 년의 역사를 지닌 이 상점가에는 대소 500 곳의 점포가 나란히 줄지어 방문객들을 따뜻하게 맞이한다 . 옛날 분위기를 음미하면서 여기 저기 맛있는 것을 먹으러 다니는 것부터 특산물 찾기까지 폭넓게 즐길 수 있는 거리이다 .

日本では、買い回りに便利な小売店の集合体「商店街」が各地にあり、麻布十番商店街もそのひとつ。商業の集積地だったこの地区に 18 世紀に馬場と馬市が設けられ、さらに門前町としての賑わいが加わって大きく発展した。また、高台に多くの大名や家臣の住まい、その周辺に庶民の町が形成され、下町の風情を醸していった。300 年もの歴史をもつこの商店街には、大小 500 軒もの店舗が並び、訪れる人を温かく迎える。昔ながらの情緒を味わいながら、食べ歩きから土産物探しまで幅広く楽しめる街だ。

Azabu-Juban Shopping District
麻布十番商店街

Access

Exit 7, Azabu-juban Station, Toei Oedo Line
Exit 4, Azabu-juban Station, Tokyo Metro Namboku Line

都営地下鉄大江戸線　麻布十番駅　7 番出口
東京メトロ南北線　麻布十番駅　4番出口

http://www.azabujuban.or.jp En Zh Ko

Welcome to Azabu-Juban!

麻布十番欢迎你！ 아자부주반에 오신 것을 환영합니다！
麻布十番へようこそ!

The Azabu Juban Shopping Street, located in the heart of Tokyo, still retains the atmosphere of the old commercial districts and is filled with a kind atmosphere. The area is a mix of new popular stores and long-established stores, and teems with locals and visitors from all kinds of places. There are also many festivals and events throughout the year. It is a fun, vibrant place where people of all ages, including those visiting from abroad, can enjoy. We look forward to welcoming you!

位于东京都心区域的“麻布十番商店街”仍保留着老城区的气氛，巧妙地融了时尚的流行店铺与传统的老字号店铺。当地居民和远道而来的游客纷至沓来，令这里热闹非凡，而且这里一年四季都有各种活动，是男女老幼和外国游客都能获得享受的商店街。请您也一定来看看。

도심에 있지만 옛 번화가 거리의 분위기가 남아있는 '아자부주반 상점가'는 인정이 넘치는 곳으로 새로운 인기 상점과 전통 있는 상점이 공존하고 있습니다. 지역 주민과 멀리서 찾아온 분들로 붐비는 이곳은 일 년 내내 축제를 비롯해 다채로운 이벤트가 열려 어린이부터 어르신까지, 외국인도 함께 즐길 수 있는 활기가 넘치는 상점가입니다. 꼭 방문해 보세요.

都心にありながら下町風情が残る「麻布十番商店街」は、人情味にあふれ、新しい人気店と伝統ある老舗とが融合しています。地域住民と広域から訪れた方でにぎわい、お祭りをはじめ年間通して多彩なイベントがあり、お子さまから年配者まで、外国の方も一緒に楽しめる、活気のある商店街です。ぜひお越しください。

Kazuo Hirano, Chairman of the Azabu-Juban Shopping District Promotion Association

麻布十番商店街振興組合
理事長　平野 一夫さん

Traditional seasonal events

装点当季景致的传统活动
계절을 아름답게 물들이는 전통행사
季節を彩る伝統行事

February: *Setsubun*

2月《节分》　2월 <절분>　２月〈節分〉

On the day before *Risshun* that divides winter and spring, soy beans are thrown to expel evil. Demons appear on the shopping street as well and a parade is held.

在冬季和春季临界线“立春”前一天，举办的辟邪撒豆活动。商店街上也有鬼神出现，举办游行活动。

겨울과 봄을 나누는 '입춘' 전날에 귀신을 쫓는 콩을 뿌리는 행사 . 상점가에는 귀신도 출연하며 , 퍼레이드도 펼쳐진다 .

冬と春を分ける「立春」の前日に邪気払いに豆をまく行事。商店街には鬼も出て、パレードが行われる。

April: Flower Festival

4月《花祭》　4월 <하나마쓰리(석가탄신일)>　4月〈花まつり〉

Celebration of the birth of the Buddha. Flower temples dedicated to the Buddha are built and hydrangea tea is poured over the Buddha statue.

庆祝释迦摩尼诞生的活动。制作祭拜释迦摩尼佛的花御堂，浇淋甜茶庆祝。

석가의 탄생을 축하하는 행사 . 석가를 모시는 하나미도가 만들어지고 감차를 부어 행운을 기원한다 .

釈迦の誕生を祝う行事。釈迦をまつる花御堂が造られ、甘茶をかけて祝う。

August: *Noryo* Festival

8月《纳凉祭》　8월 <납량축제>　8月〈納涼まつり〉

The area is fi lled with stalls and shops selling local specialties from around Japan and you can enjoy festival music.

露天摊位、日本各地的土特产品、独特的伴奏音乐别致盎然。

포장마차나 일본 각지의 특산물이 줄지어 늘어서고 ,
오하야시 (반주음악) 등을 즐길 수 있다 .

屋台や日本各地の特産品が並び、お囃子などが楽しめる。

September: Autumn Festival

9月《秋祭》　9월 <아키마쓰리>　9月〈秋祭り〉

This event is held by Jubaninari-jinja Shrine and Azabu Hikawa-jinja Shrine. Portable shrines are marched through the busy streets.

十番稻荷神社和麻布冰川神社举办的神事活动。神轿热闹非凡，游行而去。

주반이나리 진자 신사 , 아자부 히카와 진자 신사가 개최하는 제사 의식 . 미코시 (제례 때 신위를 모시고 메는 가마) 가 줄지어 행진한다 .

十番稲荷神社、麻布氷川神社が行う神事。神輿が賑やかに練り歩く。

Let's Try

Taiyaki

鯛鱼烧
다이야키 (붕어빵)
鯛焼き

Sweet bean paste is sandwiched between fl our batter and baked into a sea bream shape for good fortune. The paste of adzuki beans simmered for 8 hours each day is delicious.

在面粉料里夹上豆沙馅，烤成吉利的鲷鱼形状。每天花费 8 个小时烧制的豆沙馅美味可口！

밀가루 반죽 속에 팥소를 넣어 행운을 가져다 준다는 도미 모양으로 굽는다 . 매일 8 시간이나 걸려 만드는 팥소가 맛있다 !

小麦粉の生地に餡を挟み、縁起が良いとされる鯛の型で焼く。毎日 8 時間かけて炊く小豆餡がおいしい!

Naniwa-ya Sohonten 浪花家総本店
03-3583-4975

Karinto

花林糖
가린토
かりんとう

Japanese snack made by deep-frying fl our dough and coating it with treacle. This specialty shop always has 50 fl avors, including brown cane sugar, lemon, and *matcha* green tea.

就是把面粉放进油里炸，然后浇上糖浆的点心。专门店里常备有黑糖，柠檬，抹茶等 50 多个品种的口味。

밀가루 반죽을 기름으로 튀겨 설탕시럽을 묻힌 과자 . 전문점에서는 흑설탕 , 레몬 , 말차 등 상시 50 종류가 진열된다 .

小麦粉の生地を油で揚げ、砂糖蜜をからめた菓子。専門店では黒糖、レモン、抹茶など常時 50 種類が並ぶ。

Azabu Karinto 麻布かりんと
03-5785-5388

Nanoblock

纳米块
나노블럭
ナノブロック

Tiny millimeter-sized building blocks loved by Japanese and non-Japanese people alike as toys that demonstrate the Japanese attention to detail.

每一边只有几毫米的小方块，别具日本精细特色的这款玩具深受外国粉丝的喜爱。

1 변의 길이가 불과 수 ㎜밖에 되지 않는 작은 블록은 일본의 특성을 나타내주는 섬세하고 세밀한 장난감으로 외국인 중에도 팬이 많다 .

1辺わずか数㎜の小さなブロックは、日本ならではの緻密なおもちゃとして外国人にもファンが多い。

Kobayashi Ganguten こばやし玩具店
03-3451-7208

Snap Shots!

Rich Egg Bread

浓香鸡蛋包
진한 계란빵
濃厚たまごパン

"Rich Egg Bread" is a highly popular product that sells out as soon as it is baked. It is characterized by a rich, mild flavor of eggs and a fluffy texture that melts in your mouth.

"浓香鸡蛋包" 是一种非常受欢迎的产品，一出炉就会马上售罄。其特点是口感松软、入口即化，还有浓郁的鸡蛋香。

'진한 계란빵'은 구워지자마자 매진되는 대인기 상품. 사르르 녹는 맛과 진한 달걀의 부드러운 향이 특징.

「濃厚たまごパン」は、焼き上がるとすぐに売り切れてしまう大人気商品。ふんわりとろける味わいに濃厚なたまごのまろやかな香りが特徴。

Motosue Tokyo 本巣ヱ 東京本家
03-6453-7133

Painted Towels

图案布巾
그림 손수건
絵てぬぐい

Cloth that is vividly painted with *ukiyo-e* or other Japanese paintings or with Japanese designs with traditional dyeing techniques. They can be used many ways, as a towel, gift wrap, or interior décor, for example.

将浮世绘、日本画等图案或日式花纹，利用传统的染色工艺艳丽染制。可用于毛巾，包装或装饰等各种用途。

우키요에 , 일본그림 등의 도안이나 일본풍 문양을 전통적인 염색법으로 예쁘게 염색한다 . 타월 , 포장 , 인테리어 등 용도도 다양하다 .

浮世絵や日本画などの絵柄や和の紋様を、伝統的な染色法で色鮮やかに染め上げる。タオル、ラッピング、インテリアなど用途は様々。

Asa no Ha 麻の葉
03-3405-0161

Ningyo-yaki

人形焼
닌교야끼 (인형구이)
人形焼き

Sweet bean jam is sandwiched in fl our batter and baked into shapes of the popularly believed in Seven Gods of Good Fortune and *Bunraku* puppet heads. Watch them be baked by artisans and eat them hot off the grill!

在面粉里夹入豆沙，做成七福神和文乐木偶等形状后烘烧。看着师傅们烘烧的身姿，享用热腾腾的出炉人形烧！

밀가루 반죽에 팥소를 넣고 , 민간에서 믿고 받드는 칠복신이나 분라꾸 인형 등의 모양으로 굽는다 . 장인이 굽는 모습을 바라보면서 금방 구워진 따끈따끈 한 것을 먹을 수도 있다 !

小麦粉の生地に餡を入れ、民間で信仰される七福神や、文楽人形などの型で焼く。職人が焼く姿を眺めながら、できたてアツアツを!

Kibun-do 紀文堂
03-3451-8918

Kaleidoscopes

万花筒 만화경
万華鏡

Find one-of-a-kind kaleidoscopes handmade by Japanese and American artists. Some are made with traditional Japanese handiwork, such as ceramic and mother-of-pearl.

在这里邂逅一件件出自日本和美国作家之手的独一无二的万花筒。也有陶器和螺钿等日本传统工艺作品。

일본과 미국의 작가가 만든 세상에 하나뿐인 만화경을 만날 수 있다 . 도자기나 나전 (자개) 등 일본 전통의 공예기술을 사용한 것도 있다 .

日米の作家による一点物の万華鏡に出会える。焼き物や螺鈿(らでん)など日本伝統の工芸技術を施したものも。

Kaleidoscope Mukashi-kan
万華鏡専門店カレイドスコープ昔館
03-3453-4415

Incense

香制品 향 제품
香製品

The OKOLIFE Series stick-type incense comes in beautifully colored packages. There are 12 types to choose from to suit different moods.

包装精美的“OKOLIFE系列”是棒状香。共有12种，可以根据心情选择您喜欢的香味。

선명하고 아름다운 패키지의 'OKOLIFE 시리즈'는 스틱 타입 향. 총 12종류이며 기분에 따라 향을 선택할 수 있다.

鮮やかで美しいパッケージの「OKOLIFEシリーズ」はスティックタイプのお香。全12種類あり、気分によって香りを選べる。

Koga-do 香雅堂
03-3452-0351

Washi Paper

和纸
일본종이
和紙

Letter packs, *origami*, and other items of unique Japanese paper made from mulberry bark, birch bark and other plants using traditional methods are popular as elegant Japanese stationery.

以桑树或三椏树等植物为原料，利用传统的制造工艺滤出的别具日本特色的和纸。和纸原料的信封信纸，折纸等品味优雅的日式文具，人气十足。

닥나무나 삼지닥나무 등의 식물을 원료로 해서 전통 제조법으로 뜬 일본의 독자적인 종이로 만드는 레터 세트 , 오리가미 (종이접기) 등은 고급스러운 일본풍 문구로 인기 .

楮(こうぞ)や三椏(みつまた)などの植物を原料に、伝統の製法で漉いた日本独自の紙で作るレターセット、折り紙などは上品な和文具として人気。

Hirano Stationary Store 平野屋紙文具店
03-3583-3569

Yakiton

烤猪肉串
꼬치구이
やきとん

Try skewers with pork and meats such as liver and heart cooked over a charcoal fi re and basted in salty-sweet soy sauce or salt. The chicken skewers are also popular.

猪肉，猪肝，猪心等猪的内脏串烤后蘸上甜辣酱或盐品尝。烤鸡肉串也深受欢迎。

돼지고기와 간 , 심장 등 돼지의 내장을 꼬치에 꽂아 숯불로 구운 다음 달콤 짭짤한 소스나 소금에 찍어 먹는다 . 닭고기를 사용한 꼬치도 인기 .

豚肉やレバー、ハツなど豚の内臓を串に刺し、炭火で焼いて甘辛醤油ダレや塩で食べる。鶏肉を使った串も人気。

Abechan あべちゃん
03-3451-5825

SHOPPING HINT

Credits cards may not be accepted for buying individual items at small shops. Check with the staff.

小店的零售等，可能无法信用卡支付。请直接向各店铺确认。

작은 상점에서 낱개로 사는 경우 , 신용카드를 사용할 수 없는 경우도 있다 . 매장에서 확인 필요 .

小さな商店でのバラ売りには、クレジットカードが利用できない場合も。店頭で確認を。

This sticker is for tax-free shops.

这一标签是免税店。 이 스티커는 면세점 .

このステッカーは免税店。

Japan. Tax-free Shop

Find one-of-a-kind items

~ *Omotesando Kotto-dori Street* ~

寻觅独一无二 ～表参道・古董街～
오직 하나뿐인 것과 만나다 ~오모테산도 골동품거리~
二つとないものに出会う　～表参道･骨董通り～

The street from the Minami-aoyama 5-Chome intersection to the Takagi-cho intersection is called Kotto-dori Street (*kotto* = antiques) as it was full of antique shops. It is a tranquil street and also has home decor shops and boutiques.

从南青山 5 丁目到高树町交叉口这一段，有很多古董店聚集于此，这里也因此得名“古董街”。周边还有很多室内装饰店和品牌精品店等，是一条格调高雅的大街。

미나미아오야마 5 초메 교차로에서 다카기초 교차로를 잇는 길은 골동품 가게들이 모여 있었던 곳이어서 '골동품거리' 라고 불린다 . 인테리어 숍이나 부티크 등도 즐비하며 차분한 분위기가 느껴지는 거리 .

南青山5丁目交差点から高樹町交差点を結ぶ道は、骨董店が集まっていたことから「骨董通り」と呼ばれている。インテリアショップやブティックなども並ぶ落ち着いた雰囲気のストリート。

Omotesando Kotto-dori Street
表参道・骨董通り

Access

Exit B1, Omote-sando Station,
Tokyo Metro Hanzomon Line, Ginza Line, Chiyoda Line

東京メトロ半蔵門線、銀座線、千代田線
表参道駅　B1番出口

Become familiar with antiques

爱上古董　골동품에 친숙해지다 . 骨董品に親しむ

Otsuka Fine Art 大冢美术
오쓰카 미술　大塚美術

Specialty antique art dealer in a peaceful spot. You can see a diverse array of Oriental antique arts such as mother of pearl work, lacquer ware, wood crafts, paintings, and Buddhist art, dealing mostly in ancient ceramics from Japan and the Korean Peninsula.

环境幽静的古美术专门店。以日本、朝鲜半岛的古陶瓷为中心，螺钿、漆器、木工品、绘画、佛教美术等，在这里可以邂逅更广范畴的东洋古美术品。

한적한 장소에 위치한 고미술 전문점 . 일본 , 한반도의 옛 도자기를 중심으로 나전 , 칠기 , 목공품 , 회화 , 불교미술 등 폭넓은 분야의 동양 고미술을 만날 수 있다 .

閑静な場所にある古美術専門店。日本、朝鮮半島の古陶磁を中心に、螺鈿（らでん）、漆器、木工品、絵画、仏教美術など、幅広い分野の東洋古美術に出会える。

1st floor. Kawai Building. 5-14-4. Minami-aoyama. Minato-ku
港区南青山 5-14-4　河合ビル 1F

http://www.otsuka-art.com/

Enjoy folk crafts

民间工艺品之乐　민예품을 즐기다 . 民芸品を楽しむ

Komingei Morita 旧民艺森田
고민예 모리타　古民芸もりた

This shop sells wood crafts, lacquer ware, and other folk crafts and antique *kimonos* and fabrics from the Edo period (1603-1863) to modern times. Sense Edo up close.

主要收集从江户时代（1603 ～ 1863 年）起直到近代的木工品、漆器等民间工艺品，古董级和服和布料等。来零距离感受江户古风气息。

에도 시대 (1603 ~ 1863 년) 부터 근대에 걸친 시대의 목공품 , 칠기 등의 민예품 , 앤틱 기모노나 천 등 . 가까이서 에도의 숨결을 느껴 보자 .

江戸時代（1603 ～ 1863 年）から近代にかけての時代木工品、漆器などの民芸品、アンティークの着物や布など。身近で江戸の息吹を感じてみよう。

5-12-2. Minami-aoyama. Minato-ku
港区南青山 5-12-2

Find tableware

选择家居用器皿　일상의 그릇을 고르다 . 暮らしの器を選ぶ

Toukyo 桃居
도쿄 (桃居)　桃居

This shop sells ceramic pieces made by modern artists who took classic traditional designs and made them into new shapes. Find a specially-crafted work of art you can use in your regular daily life.

为传统器皿吹入时代气息。现代作家制作的新形陶瓷器皿等。来寻觅一些用于日常生活，别具特色和情调的作品吧。

옛날풍의 그릇을 현대 작가가 새로운 형태로 만들어 낸 도자기 등을 취급하고 있다 . 생활 속에서 일상적으로 사용할 수 있는 멋진 작품을 찾아 보자 .

昔ながらの定番の器を、現代の作家が新しい形に作り上げた陶磁器などを扱う。暮らしの中で日常的に使えるこだわりの作品を見つけてみては。

2-25-13. Nishi-azabu. Minato-ku
港区西麻布 2-25-13

http://www.toukyo.com/info-e.html En

Manners

- **Retail shops in Tokyo do not usually bargain with customers.**
  东京的零售店一般没有讨价还价的习惯。
  도쿄의 소매점에서는 가격 에누리 등은 하지 않습다 .
  東京の小売店では割引交渉の習慣があまりない。
- **Products usually cannot be returned unless they have a defect.**
  购买后，除产品有质量问题，原则不可退货。
  구입 후 불량품 이외의 이유로 인한 반품은 기본적으로 받지 않습다 .
  購入後、不良品以外の理由での返品は基本的に受け付けていない。
- **Do not open packages before buying without asking.**
  切勿擅自打开尚未购买商品的包装。
  입하기 전에 상품 포장을 마음대로 개봉하지 않는다 .
  購入前の商品パッケージを勝手に開封しない。
- **Do not eat or drink in any shops except cafés and restaurants.**
  请勿在餐饮店以外的店铺内饮食。
  음식점 이외의 매장에서 음식물 섭취는 하지 않습다 .
  飲食店以外の店内で飲食しない。

Buy Japanese sake at a metropolitan brewery

~ *Tokyo Port Brewery* ~

在大都市酒窖，购买日本酒 ～东京港酿造～
대도시의 사카구라 (양조장) 에서 일본술을 사다
~도쿄미나토양조~
大都会の酒蔵で日本酒を買う　～東京港醸造～

You would surely never guess that there is a brewery in Minato City housed inside a very modern-looking building. Tokyo Port Brewery devised ways to craft Japanese sake in a cramped place in the city center. Wakamatsuya, its predecessor, closed due to the pressure of radical changes in the latter half of the 19th century, as Edo turned to Meiji, but Shunichi Saito, its 7th president in its century-long existence was determined to revive it. About 10 years later, in 2016, he finally launched production and sale of sake. It became a new Tokyo specialty created jointly with the chief brewer who passionately upheld the 7th president's dream.

港区有一家酿酒厂。谁都难以想象，在近代化大楼中居然还有一座酒窖。寸土寸金的都心，充分利用狭窄的空间，以独特的工艺酿制日本酒的就是东京港酿造。其前身若松屋，在 19 世纪后期、江户时代跨入明治时代的动荡年月，几乎废业。1 个世纪后，第 7 代家主齐藤俊一社长决心重整旗鼓，振兴家业。经过 10 个年头的努力，2016 年这里终于完成了清酒的制造和销售。7 代家主的梦想和热情得力于清酒酿造师杜氏的支持，二人三脚齐心协力孕育出一个新东京名产。

미나토구에 1 곳의 사카구라 (양조장) 가 있다 . 근대적인 빌딩 속에 사카구라 (양조장) 가 있다고는 아무도 생각지 못했을 것이다 . 도심의 좁은 공간에서도 독자적인 연구로 일본술을 만들고 있는 곳이 도쿄미나토양조이다 . 전신인 와카마쓰야는 19 세기 후반에 일어난 에도 시대부터 메이지 시대로의 격변의 파도에 휩쓸려 폐업이 되고 말았지만 , 1 세기의 시간을 거쳐 7 대째인 사이토 슌이치 사장이 재흥을 결의 . 그리고 10 여년의 세월에 걸쳐 2016 년 드디어 청주의 제조 판매를 시작했다 . 7 대째의 꿈을 정열적으로 지지한 도지 (술을 만드는 기술자) 와의 이인삼각으로 탄생한 새로운 도쿄의 명물이다 .

港区に、1 軒の蔵元がある。近代的なビルの中に酒蔵があるとは誰も思わないだろう。都心の狭いスペースでも独自の工夫で日本酒づくりを可能にしたのが東京港醸造だ。前身である若松屋は、19 世紀後半に起きた江戸時代から明治時代への激変の波にのまれて廃業に追い込まれたが、1 世紀の時を経て7代目にあたる齊藤俊一社長が再興を決意。それから 10 年余の歳月をかけて 2016 年、ついに清酒の製造販売を開始した。7 代目の夢を情熱的に支える杜氏との二人三脚で生まれた新しい東京名物だ。

Doburoku is unrefined sake. It is thick and opaque with a strong rice flavor. *Doburoku* must be fresh, which is how you can drink it at the Tokyo Port Brewery.

浊酒，是指不过滤的酒。其味因其浊而更强劲。好的浊酒最重要的是保持其鲜度，喝上一口刚酿好的浊酒，享受只有在东京港酿造才能体验到的感觉。

탁주란 거르지 않은 술을 말한다 . 뻑뻑하고 흰색을 띠며 쌀의 맛이 강하다 . 탁주는 선도가 생명이다 . 방금 만들어진 탁주를 맛볼 수 있는 것도 도쿄미나토양조에서만 가능한 즐거움이다 .

どぶろくとは、濾さない酒。どろりと白濁して米の味が強く出る。鮮度が命のどぶろく、つくりたてを飲めるのも東京港醸造ならでは。

Left: Blueberry liqueur
Center: Edo Kaijo refined sake
Right: Edo Kaijo *doburoku*

左：蓝莓甜酒
中：清酒“江户开城”
右：浊酒“江户开城”

왼쪽 : 블루베리 리큐어
가운데 : 청주 '에도카이죠'
오른쪽 : 탁주 '에도카이죠'

左：ブルーベリーのリキュール
中央：清酒「江戸開城」
右：どぶろく「江戸開城」

Message from the Brewer

There are many non-Japanese sake enthusiasts, but maybe few have tried *doburoku*. Be sure to try this delicious product!

喜欢喝日本酒的外国人很多。但是品尝过“浊酒”的人却很少。酒香味美，千万不要错过!

일본술을 좋아하는 외국인은 많습니다만 '탁주' 를 마셔본 사람은 적을 것입니다 . 맛이 아주 좋으므로 꼭 한번 마셔보시길 !

日本酒ファンの外国人は多いですが「どぶろく」を飲んだ人は少ないのでは？おいしいのでぜひお試しを！

Shunichi Saito, 7th generation owner (right) and Yoshimi Terasawa, chief brewer (left)
七代目　齊藤 俊一さん（右）と杜氏の寺澤 善実さん（左）

Interview cooperation by Wakamatsu 取材協力　株式会社 若松

4-7-10, Shiba, Minato-ku 港区芝 4-7-10　03-3451-2626　http://tokyoportbrewery.wkmty.com/

Column

Currency exchange and cash withdrawal

外币兑换和取现　환전과 캐싱　両替とキャッシング

Privately-owned shops and other small shops may not accept international credit cards, so it is best to bring Japanese yen in cash. Here are places to exchange currency or withdraw cash in Minato City.

在个人商店等规模较小的店铺，有时因为无法使用国际信用卡，游客们需要准备好日元现金。为您介绍港区内可以兑换外币和取现的场所。

개인 상점 등 작은 가게에서는 국제 신용카드를 사용할 수 없는 곳도 있기 때문에 현금으로 일본 엔을 가지고 다닌다 . 미나토구 내에서 환전이나 캐싱이 가능한 곳을 소개 .

個人商店など、小さな店では国際的なクレジットカードでも使用できないところもあるので、現金で日本円を持っておきたい。港区内で両替やキャッシングができるところをご紹介。

Currency exchange

外币兑换　환전　両替

In addition to major banks and large hotels, currency can be exchanged at the following places.

除了大的银行和酒店，也可在以下场所兑换外币。

환전은 주요 은행이나 큰 호텔 등과 그 외 래의 장소 에서도 가능 .

両替は主要銀行や大きなホテルなどのほか下記でも可能。

『World Currency Shop』ワールドカレンシーショップ

https://www.tokyo-card.co.jp/wcs/en/ En

Roppongi, Roppongi Hills
六本木店／六本木ヒルズ店

『Travelex』トラベレックス

https://www.travelex.co.jp/ En

Shimbashi
新橋店

Cash withdrawal

ATM 取现　ATM 캐싱　ATM キャッシング

The following ATMs can be used to withdraw cash with a credit or debit card issued by a foreign bank. Find details about the fee, daily limit, hours, and other conditions on the website.

以下 ATM 可以使用外国金融机构发行的信用卡或银行卡取现。手续费、每日取现额度、可取现时间段等使用条件，请前往官网 HP 等确认。

아래는 해외 금융기관이 발행한 신용카드 또는 현금카드로 현금 인출이 가능한 ATM. 수수료나 1 일 한도액 , 이용 가능 시간 등 조건은 사전에 홈페이지 등에서 확인 바람 .

下記は海外の金融機関が発行したクレジットカードまたはキャッシュカードで、現金の引き出しができる ATM。手数料や 1 日の限度額、利用できる時間など、条件は事前に HP 等で確認を。

『Seven Bank』

Seven 银行　세븐은행　セブン銀行

https://www.sevenbank.co.jp/intlcard/index2.html En Zh Ko

Seven Bank ATMs are located in 7-Eleven convenience stores as well as station buildings and shopping complexes, and there are now over 184 in Minato City. It is available in 12 languages.

Seven 银行的 ATM 除了 7-Elven（便利店）店铺以外，还设置于车站或商业设施内等，目前港区内共有 184多处。还提供 12 种语言界面。

세븐은행의 ATM 은 세븐일레븐 (편의점) 점포 이외에도 역이나 상업시설 내 등에 설치되어 있으며 , 현재 미나토구 내에 184곳 이상 있다 . 12 개 언어 대응 .

セブン銀行の ATM は 7-Eleven（コンビニ）店舗以外にも駅や商業施設内などに設置されていて、現在、港区内に 184カ所以上ある。12 言語対応。

『Japan Post Bank』

日本邮政银行　유초은행　ゆうちょ銀行

https://www.jp-bank.japanpost.jp/en/ias/en_ias_index.html En

There are currently Japan Post Bank ATMs in 113 locations in Minato City, and all have an English option. Some FamilyMart convenience stores also have them. (Gradual switch to service in 16 languages from 2017).

目前港区内共有113个场所设置了日本邮政的ATM机，所有ATM机都可提供英语界面服务。部分全家（便利店）店内也有设置（2017 年以后预计导入 16 种语言服务）

유초 ATM 은 미나토구 내에 현재 113곳에 설치되어 있으며 , 모든 ATM 에서 영어 대응을 하고 있다 . 또 , 일부 훼미리마트 (편의점) 내에도 설치되어 있다 (2017 년 이후 순차 16 개 언어 대응 예정).

ゆうちょATMは港区内に現在113ヵ所あり、全てのATM（ファミリーマート＜コンビニ＞設置分含む）で英語対応している。 また、2017 年から 16 言語対応の ATM をファミリーマートに設置。

Useful travel information

旅途攻略便利信息

여행에 도움이 되는 정보

旅のお役立ち情報

Here is some useful information for having a safer and more pleasant trip.

为您介绍能带来更愉快、更安全之旅的有用信息

보다 즐겁게 , 보다 안전하게 여행을 하기 위해 도움이 되는 정보를 소개합니다 .

より楽しく、より安全に旅をするためのお役立ち情報をご紹介します。

Annual Event Calendar for Culture Activities in Minato City

港区文化艺术年度活动日历
미나토구 문화 체험 연간 이벤트 캘린더
港区で文化に触れる年間イベントカレンダー

Jan.
1 月
1 월
1 月

1st : First shrine visit of the year　1 日　初詣

Visit the shrine to wish for a wonderful new year.　参拜神社，祈祷新的一年幸福平安。
새해에도 좋은일만 있기를 바라는 마음으로 신사를 참배한다 .
新しい年がすばらしい年でありますようにとお参りする。

1st to 2nd Mon. : Pilgrimage to the 7 Minato deities　1 ～ 成人の日　港七福神めぐり

Visit eight temples and shrines dedicated to the seven deities that bring good fortune and the treasure ship they rode to receive their blessings.
巡游祭奉据传招福聚德的七福神和他们所搭乘的宝船的 8 座寺社和寺院，祈福恩赐。
복을 부른다고 하는 칠복신과 그들이 탄다고 하는 다카라부네(돛단배)를 모시고 있는 신사•사원 8 군데를 돌며 복을 기원한다 .
福徳を呼ぶといわれる七福神と、彼らが乗るとされる宝船を祀る寺社・寺院８カ所を巡り、福を授かる。

Feb.
2 月
2 월
2 月

3rd : Setsubun Festival at Nogi-jinja Shrine and other places

3 日＜乃木神社ほか＞節分祭　8-11-27, Akasaka, Minato-ku　港区赤坂8-11-27

In the old Japanese calendar, February 4 was the start of the year. It is customary to throw soy beans the day before, saying "In with fortune! Out with the demon!" to drive away evil spirits and bring good fortune.
按照旧历，2 月 4 日是新年伊始。在前一天举办传统的撒豆仪式，伴随着“福在内！ 鬼在外！”的呼喊声，辟邪祈福。
옛날 달력에는 2 월 4 일이 1 년의 시작으로 되어 있었는데 , 그 전날에 '복은 안으로 ! 귀신은 밖으로 !' 라고 외치며 악귀를 내쫓는다는 콩을 뿌리고 복을 불러 들이는 행사 .
昔の暦では２月４日が一年の始まりとされ、その前日に「福は内！鬼は外！」の声とともに邪気を払うとされる豆をまき、福を呼び込む行事。

http://www.nogijinja.or.jp/

Mar.
3 月
3 월
3 月

Apr.
4 月
4 월
4 月

End of Mar. to start of Apr. : Cherry blossom viewing

3 月末～ 4 月初旬　お花見

©Tokyo Metropolitan Park Association

©Tokyo Metropolitan Park Association

Recommended spots of Minato City　港区のおすすめスポット

Mori Garden 毛利庭園	6-10-1, Roppongi, Minato-ku 港区六本木6-10-1
Aoyama Cemetery 青山霊園	2-32-2, Minami-aoyama, Minato-ku 港区南青山2-32-2
Shiba Park 芝公園	1 to 4-chome, Shibakoen, Minato-ku 港区芝公園1～4丁目
Sakurazaka, Spainzaka 桜坂、スペイン坂	1-12-32, Akasaka, Minato-ku 港区赤坂1-12-32
Kyu-Shiba-rikyu Gardens 旧芝離宮恩賜庭園	1-4-1, Kaigan, Minato-ku 港区海岸1-4-1

Manners

- Do not snap, pull, or otherwise damage branches.
  请勿拉扯、弄伤、折断树枝。
  가지를 부러뜨리거나 잡아 당기거나 해서 상처를 내지 않는다 .
  枝を折ったり、引っ張ったりして木を傷つけない。
- Wait in line at street stalls and restrooms.
  前往摊位或厕所时，请按序排队。
  포장마차나 화장실을 이용할 때는 차례대로 줄을 선다 .
  屋台やトイレを利用するときは列に順番に並ぶ。

May
5 月
5 월
5 月

4th and 5th : Kakurinji Temple Seishoko Grand Festival

4 ～ 5 日＜覚林寺＞清正公大祭　1-1-47, Shirokanedai, Minato-ku　港区白金台1-1-47

This festival is connected to warrior Kiyomasa Kato. Receive good luck from the victory amulet with iris leaves inside representing "winning" and the career success carp streamer amulet.
渊源于战国武士“加藤清正公”的祭祀活动。 装有叶菖蒲“胜战护身符”和“开运出世祝鲤”寓意“战胜人生的苦恼”，据说可带来好运。
전국 무장 '가토 기요마사공' 과 관련이 있는 축제 . " 인생의 고뇌에 승리한다 " 는 의미를 가진 창포잎이 든 '오카치마모리' 와 ' 개운 출세 고이노보리 ' 로 운이 트이길 기원한다 .
戦国武将「加藤清正公」ゆかりの祭り。“人生の苦悩に打ち勝つ”との意味から葉菖蒲が入った「お勝守」と「開運出世祝鯉」の開運にあやかる。

https://visit-minato-city.tokyo/ja-jp/places/997

Jun.
6 月
6 월
6 月

23rd and 24th : Atago-jinja Shrine 1000-day Visit and Ground Cherry Festival

23 ～ 24 日＜愛宕神社＞千日詣り、ほおづき縁日　1-5-3, Atago. Minato-ku　港区愛宕1-5-3

Visits on one of these days has 1,000 days' value! Ground cherries, which are lucky charms, are sold on these days and it is said to be the origin of the *Hozuki* market.
这一天的参拜，可以换来千日之福。您还可以买到吉祥物挂金灯，据传是挂金灯集市的起源。
이날에 참배하면 1000 일분의 복을 받는다 ! 길조를 상징하는 호오즈키가 판매되며 , 호오즈키 시장의 원조로 여겨지고 있다 .
この日にお参りすれば千日分のご利益が！　縁起物のほおづきが売られ、ほおづき市の発祥とされる。

http://www.atago-jinja.com/event/

Shinto shrine　Temple　Park　Garden　Town

Jul.
7 月
7 월
7 月

End of Jul. to end of Aug. : Bon festival dance at Zojoji Temple and other places

７月末～８月末＜増上寺ほか＞盆踊り　4-7-35, Shibakoen, Minato-ku　港区芝公園4-7-35

This dance is to send off, receive and hold a memorial for the souls of ancestors. It is performed all around Japan.
迎送和祭拜祖先英灵的传统舞蹈。日本全国各地均有举办。
선조들의 정령을 보내드리거나 맞이하며, 공양하기 위해 추는 춤. 일본 각지에서 행해진다.
ご先祖様の精霊を送り迎えし、供養するために行われる踊り。日本各地で行われる。

http://www.zojoji.or.jp/en/ En

Aug.
8 月
8 월
8 月

Mid-Aug. : Meiji Jingu Shrine Gaien Jingugaien Fireworks Festival

中旬＜明治神宮外苑＞神宮外苑花火大会

This annual fireworks event colors the night Tokyo sky with 10,000 fireworks. Live shows and other events are held to create an exciting atmosphere.
每年盛夏，10,000 发烟火点缀东京夜空的传统烟火大会。同时举办的各类演唱会和庆典活动，热闹非凡。
10,000 발의 불꽃이 도쿄의 밤 하늘을 물들이는 매년 열리는의 불꽃대회. 라이브나 이벤트도 개최되어 열기가 넘친다.
10,000 発の花火が東京の夜空を彩る毎年恒例の花火大会。ライブやイベントも開催され、熱気に包まれる。

http://www.jinguhanabi.com/　©Nikkan Sports News

Sep.
9 月
9 월
9 月

Oct.
10 月
10 월
10 月

Sept. and Oct. : Autumn Festivals (Shiba Daijingu Shrine Daradara Festival and others)

９～ 10 月＜芝大神宮（だらだら祭り）ほか＞秋祭り　1-12-7, Shibadaimon, Minato-ku　港区芝大門1-12-7

Autumn festivals are held throughtout Japan in this season. The photo shows the 11-day long Shiba Daijingu Shrine Daradara Festival that starts on September 11. There used to be many ginger producers in the area, and eating ginger is said to protect from colds.
每年这一季节在各地举办的秋祭活动。照片为 9 月 11 日起延续 11 天的芝大神宮的“生姜节”。这一带周边有许多生姜种植者，据传食用生姜可预防感冒。
이 계절, 각지에서 가을축제가 열린다. 사진은 9 월 11 일부터 11 일간 계속되는 시바다이 신궁의 '다라다라마쓰리'. 주변에는 옛날 생강 생산자가 많으며 생강을 먹으면 감기에 걸리지 않는다고 여겨졌다.
この季節、各地で秋祭りが行われる。写真は９月 11 日から 11 日間続く芝大神宮の「だらだら祭り」。周辺には昔、生姜生産者が多く、生姜を食せば風邪をひかないとされた。

http://www.shibadaijingu.com/

Nov.
11 月
11 월
11 月

End of Nov. to mid-Dec. : Autumn leaf viewing

11 月末～ 12 月中旬　紅葉狩り

Recommended spots of Minato City　港区のおすすめスポット

Arisugawa-no-miya Memorial Park 有栖川宮記念公園	5-7-29, Minami-azabu, Minato-ku 港区南麻布5-7-29
Meiji Jingu Shrine Gaien ginkgo trees 神宮外苑いちょう並木	2-chome, Kita-aoyama, Minato-ku 港区北青山２丁目
Happo-en 八芳園	1-1-1, Shirokanedai Minato-ku 港区白金台1-1-1
National Museum of Nature and Science Institute for Nature Study 国立科学博物館附属自然教育園	5-21-5, Shirokanedai, Minato-ku 港区白金台5-21-5

Manners

- Brush off leaves stuck to the bottoms of your shoes on the doormat before entering.
  步入建筑物内时，请在门垫上清除鞋底枯叶等。
  건물에 들어갈 때 신발바닥에 붙은 낙엽들은 매트 등에서 털고 들어간다.
  靴底についた枯葉は、建物に入るときはマットなどで落とす。
- Do not stand in the street or disrupt passage by setting up a tripod when taking photos.
  拍照或摄影时，请勿站在机动车道上或搭置三脚架，以免影响交通。
  사진을 찍을 때 차도로 나가거나 삼각대를 세우는 등으로 통행을 방해하지 않는다.
  撮影のときに車道に出たり三脚を立てて通行の邪魔をしない。

Dec.
12 月
12 월
12 月

31st : New Year's Eve　31 日　大晦日

The New Year's Eve bell is rung 108 times (the number of worldly desires) around midnight to discard the old and welcome the new.
孕育除旧迎新之意，在凌晨 0 点前后敲击除夜钟 108 次（据传 108 是人间的烦恼数量）。
헌 것을 버리고 새 것을 맞이한다는 의미에서 심야 0 시를 전후로 제야의 종을 108 번(108 은 번뇌의 수라고 한다) 울린다.
古いものを捨てて新しいものを迎える意味で、深夜 0 時を挟んで除夜の鐘 108 回（煩悩の数といわれる）を撞く。

31st : *Toshikoshi soba*　31 日　年越し蕎麦

Toshikoshi soba is eaten on New Year's Eve as the long, thin noodles represent longevity.
瘦长的形状带有长命百岁的吉祥寓意，除夕之夜的荞麦面又名“过年荞麦”。
가늘고 긴 형상은 연명, 장수를 의미하며, 섣달 그믐날에 먹는 메밀소바를 '도시코시 소바 (해넘이 국수)' 라고 한다.
細くて長い形状に延命、長寿の縁起を担ぎ、大晦日に食べる蕎麦を「年越し蕎麦」という。

Tourist Office Information

观光指南设施信息　관광안내소 정보
観光案内所情報

Minato City Tourist Information Center

En Zh Ko

港区观光信息中心　미나토구 관광정보센터　港区観光インフォメーションセンター

Guidebooks and maps for sightseeing and transportation in Minato City are available, as well as Wi-Fi that you can use for free with compatible devices, which is useful for sightseeing. Assistance is available in English, Chinese, and Korean.

除了分发介绍港区旅游观光和交通设施等信息的导游手册和导游地图外，还为游客提供便利的无线网络通讯（Wi-Fi）服务，拥有Wi-Fi 终端设备即可免费使用。提供英语、中文和韩语服务。

미나토구의 관광시설이나 교통기관 등을 알 수 있는 가이드북과 가이드 맵을 배포하고있으며 , 그 외 관광에 편리한 무선 LAN(Wi-Fi) 서비스도 있어, Wi-Fi 단말이 있으면 무료로사용할 수 있음 . 영어 • 중국어 • 한국어 대응

港区の観光や交通機関などが分かるガイドブックやガイドマップの配布のほか、観光に便利な無線LAN(Wi-Fi) のサービスもあり、Wi-Fi 端末があれば無料で使うことができる。英語・中国語・韓国語に対応。

Minato City Tourist Information Center Tokyo Monorail Hamamatsucho Station 3F Concourse

港区観光インフォメーションセンター
東京モノレール浜松町駅3階コンコース

2-4-12, Hamamatsu-cho, Minato-ku
港区浜松町2-4-12
09:00 -17:00 / Open 365 days 無休

Minato City Tourist Information Center Fudanotsuji Square 1st floor

港区観光インフォメーションセンター
札の辻スクエア1階

5-36-4, Shiba, Minato-ku
港区芝5-36-4
10:00 -16:00 / Only weekdays 平日のみ

Kiraboshi Bank Head Office Tokyo Tourist Information Desk (Kiraboshi Bank Head Office 1st floor)

きらぼし銀行本店 東京観光案内窓口
（きらぼし銀行本店 1階）

3-10-43, Minamiaoyama, Minato-ku
港区南青山3-10-43
09:00 -17:00 / Only weekdays 平日のみ

Roppongi Hills General Information

六本木ヒルズ
総合インフォメーション

6-10-1, Roppongi, Minato-ku
港区六本木 6-10-1（六本木ヒルズ森タワー2階）
03-6406-6000
10:00-21:00 / Open 365 days 無休

Aqua City Odaiba Information Counter

アクアシティお台場
インフォメーションカウンター

3rd floor 1-7-1, Daiba, Minato-ku
港区台場 1-7-1 3F
03-3599-4700
11:00-20:00 / Weekdays
11:00-21:00 / Saturdays, Sundays, and holidays
施設営業日に準ずる

Keikyu Tourist Information Center Shinagawa Station

京急ツーリスト
インフォメーションセンター品川駅

3-26-26, Takanawa, Minato-ku
Next to Shinagawa Station Takanawa Exit ticket gates
港区高輪 3-26-26
京浜急行線品川駅 高輪口改札横
08:30-20:00 / Open 365 days 無休

Tokyo Metro Omotesando Station Passenger Information Center

En Zh

东京地铁 表参道站 游客指南设施　도쿄 메트로 오모테산도역 여객안내소
東京メトロ 表参道駅 旅客案内所

Offers station area information about currency exchange counters, tourist spots, and more and information about how to use transportation and get to airports and other places.

提供车站附近外币兑换所、观光景点等导游指南、提供如何搭乘各类交通工具以及如何前往机场及景点的交通指南等。

외화 환전소 • 관광지 등 역 주변 안내 , 교통기관의 이용방법 , 공항이나 광역 관광지까지 가는 방법 안내 등 .

外貨両替所・観光スポットなど駅周辺案内、交通機関の利用方法、空港や広域観光地へのアクセス案内など。

Tokyo Metro Omotesando Station

東京メトロ・表参道駅

3-6-12, Kita-aoyama, Minato-ku
港区北青山 3-6-12
03-3401-2554
09:00-17:00 / Open 365 days 無休

JR EAST Travel Service Center (Shinagawa Station)

En

JR东日本旅行服务中心（品川站）　JR 동일본 여행 서비스 센터 (시나가와역)
JR東日本 駅たびコンシェルジュ品川

In addition to multilingual information about trains and ticket purchases, information about station area facilities, etc. is also available.

不仅提供多语种列车信息以及购票服务，还介绍车站周边设施简介等。

열차 정보 및 티켓 구입 방법 외에 역 주변 시설 등에 대해 다국어로 안내.

多言語での列車情報や切符購入のほか、駅周辺の施設案内など。

JR EAST Travel Service Center (Shinagawa Station)

JR東日本 駅たびコンシェルジュ品川

3-26-27 Takanawa, Minato-ku
港区高輪 3-26-27
10:00～17:00 / Open 365 days 無休
※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため臨時営業時間で営業。
*Hours temporarily shortened due to COVID-19 measures.

Minato City Volunteer Tour Guides

En

港区免费观光导游　미나토구 관광자원봉사 가이드　港区観光ボランティアガイド

Various tours with a Minato City registered volunteer tour guide let you visit historical ruins, walk around shopping areas talking to the locals, and see other great parts of the area. Tours are not regularly scheduled.

与港区公认的免费观光导游同行探访历史古迹，散步充满人情的当地商店街。有许多可以让您体验到港区魅力的巡游路线。巡游举办不定期。

미나토구 공인 관광 자원봉사 가이드와 함께 역사 깊은 사적을 돌아보거나 , 현지 사람들과 만날 수 있는 상점가를 걷는 등 미나토구의 매력을 전하는 여러 가지 투어를 개최하고 있다 . 투어는 비정기적으로 실시된다.

港区公認の観光ボランティアガイドと歴史ある史跡を巡ったり、地元の人々とふれあえる商店街を歩いたり、港区の魅力を伝える様々なツアーを開催している。ツアーの実施は不定期。

Walking tour guide service

城市漫步导游服务　거리걷기 가이드 서비스　まち歩きガイドサービス

A guide is sent for your requested time and date. *Guides may not always be available for your request.

根据申请的日期提供导游派遣服务。※ 根据导游的日程等，也有不能提供导游的情况。

이용자가 희망하는 날짜와 시간에 가이드를 파견 .
※가이드의 사정에 의해 희망하는 서비스를 제공하지 못하는 경우도 있음 .

利用者の希望日時にガイドを派遣。
※ガイドの都合によっては
ご希望にそえない場合もある。

¥ Free
(you pay admission and transportation fees for yourself and your guide.)
無料（入場料や交通費はガイド分も含め自己負担。）

Participant tours

参加者报名型巡游　참가자 모집 투어　参加者募集ツアー

Tours with the dates and routes already planned out. In the event of an excess of applicants, participants will be chosen by lottery.

日程和路线已定的巡游。参加者超员的情况下，会进行抽选。

일정과 코스가 정해진 투어 . 응모가 많을 경우는 추첨 .

日程やコースが決まっているツアー。応募が多い場合は抽選となる。

Guide dispatch service

导游派遣服务　가이드 파견 서비스　ガイド派遣サービス

A guide will be dispatched at the date and time requested. Slight alteration of routes is also possible.

根据申请的日期提供导游派遣服务。也可以进行部分适当的路线调整。

이용자가 희망하는 날짜와 시간에 가이드를 파견 . 약간의 코스 변경도 가능 .

利用者の希望日時にガイドを派遣。若干のコースアレンジも可能。

Learn more about a variety of sightseeing tools!

丰富多彩的观光工具介绍！　다양한 관광 툴을 소개 !

多彩な観光ツールをご紹介!

Use Minato City's wide range of content for even better sightseeing!

利用港区的各种内容，获得更加充实的观光体验！

미나토구의 다채로운 콘텐츠를 활용하여 보다 알찬 관광을 !

港区の多彩なコンテンツを活用して、より充実した観光を！

Minato City Promotion Movie

港区全球宣传视频

미나토구 월드 프로모션 VR 영상

港区ワールドプロモーション 映像

A promotional video that shows the charm of Minato City. A 360-degree immersive VR video is also available.

展示港区魅力的宣传视频。您可以观看360度沉浸式VR视频。

미나토구의 매력을 볼 수 있는 프로모션 영상. 360도 체감형 VR 동영상도 시청 가능.

港区の魅力をご覧いただけるプロモーション映像。360度の体感型VR動画も視聴が可能。

En Zh Ko

VISIT MINATO CITY
- The best of Tokyo -

A website filled with tourist information related to Minato City. Plenty of event information and area guides are also available.

该网站汇集了港区观光信息。活动信息和区域指南也很丰富。

미나토구의 관광 정보가 담긴 웹사이트. 이벤트 정보 및 지역 가이드도 풍성.

港区の観光情報が詰まったウェブサイト。イベント情報やエリアガイドも充実。

En Zh Ko

GO TOKYO

东京旅游官方网站
도쿄 관광 공식 사이트
東京の観光公式サイト

Tips on how to enjoy Tokyo.
介绍如何畅游东京。
도쿄의 즐길 거리를 소개.
東京での楽しみ方をご紹介。

En
Zh
Ko

Emergencies

緊急時　긴급 시
緊急のとき

Stay prepared with City's disaster information e-mail service

En

防备灾害的“防灾信息邮件”　재해에 대비한 '방재정보 메일'　災害に備えて『防災情報メール』

City's disaster information e-mail service are sent automatically based on information received by Minato City frothe National Instant Warning System (J-ALERT). Information concerning the protection of people (missile launches, etc.) or disaster- and weather-related information (landslides, etc.) can be received by your smartphone or mobile phone 24 hours a day, 365 days a year (supported languages are Japanese and English).

防灾信息邮件是将由港区接收到的来自**全国瞬时警报系统（J-ALERT）**的信息进行自动发送的邮件。您持有的智能手机或普通手机 24 小时 365 日都可以收到国民保护信息（导弹攻击等）、防灾气象信息（泥石流灾害警戒信息等）。（使用语言为日语、英语）

방재정보 메일은 **전국 순간 경보 시스템 (J 경보)** 을 통해 미나토구가 수신한 정보를 자동으로 전송 . 국민 보호 정보 (미사일 공격 등) 나 방재 기상 정보 (토사 재해 경계 정보 등) 를 365일 24시간 , 본인이 사용하는 스마트폰 , 휴대전화 등으로 수신할 수 있음 . (대응 언어는 일본어 · 영어)

防災情報メールは、**全国瞬時警報システム（J-ALERT）**で港区が受信した情報を自動で配信。国民保護情報（ミサイル攻撃など）や、防災気象情報（土砂災害警戒情報など）を 24 時間 365 日、お持ちのスマートフォン、携帯電話等で受信することができる。（対応言語は日本語・英語）

Visit the Minato City website and search for “City's disaster information e-mail service,” or get the e-mail address by scanning the 2D barcode.
*Data charges apply.

在港区主页上检索“防灾信息邮件”。或者，从上述二维码读取邮件地址。
※ 通信费由使用者负担。

미나토구 홈페이지에서 '방재정보 메일' 을 검색. 또는, 위의 2차원 코드로 이메일 주소를 받을 수 있음 .
※통신비는 이용자 부담 .

港区ホームページから、「防災情報メール」で検索。または、上記二次元コードからメールアドレスを読み取れる。
※通信費は利用者負担。

In a disaster

En Zh Ko

自然灾害时　재해 시　災害のとき

This website provides essential information for overseas visitors in the event of a disaster or other emergency.

自然灾害等紧急情况下，为访日游客提供必要信息的网站。

방일 외국인 여행자에게 재해 등의 긴급 시에 필요한 정보를 제공하는 사이트 .

訪日外国人旅行者が災害等の緊急時に、必要とする情報を提供するサイト。

『Safety tips for travelers』
https://www.jnto.go.jp/safety-tips/eng/emergency/index.html

For emergency care

En Zh Ko

疾病时　갑자기 병이 났을 때　急病のとき

The website lets you search for nearby hospitals and pharmacies if you need a doctor or medicine.

求医就诊或购买药品时，搜索附近医疗设施及药店的网站。

의료기관에 가고 싶을 때나 약을 사고 싶을 때 , 가까운 병원이나 약국을 찾을 수 있는 사이트 .

医療機関にかかりたいときや薬を買いたいとき、近くの病院や薬局が探せるサイト。

Tokyo Metropolitan Medical Institution and Pharmacy Information Service: Himawari
東京都医療機関・薬局案内サービス・ひまわり
03-5285-8181　9:00-20:00
https://www.himawari.metro.tokyo.jp/qq13/qqport/tomintop/

Map of AED devices

En Zh Ko

AED 设置地图　AED 설치 맵
AED の設置マップ

This website shows the locations of AED devices on a map to assist someone having a seizure or loss of blood fl ow function in their heart from an accident or sudden illness.

在地图上标识发生事故或突发疾病，心脏出现痉挛并丧失供血功能时，可有效恢复心脏跳动的 AED 装置设置场所的网站。

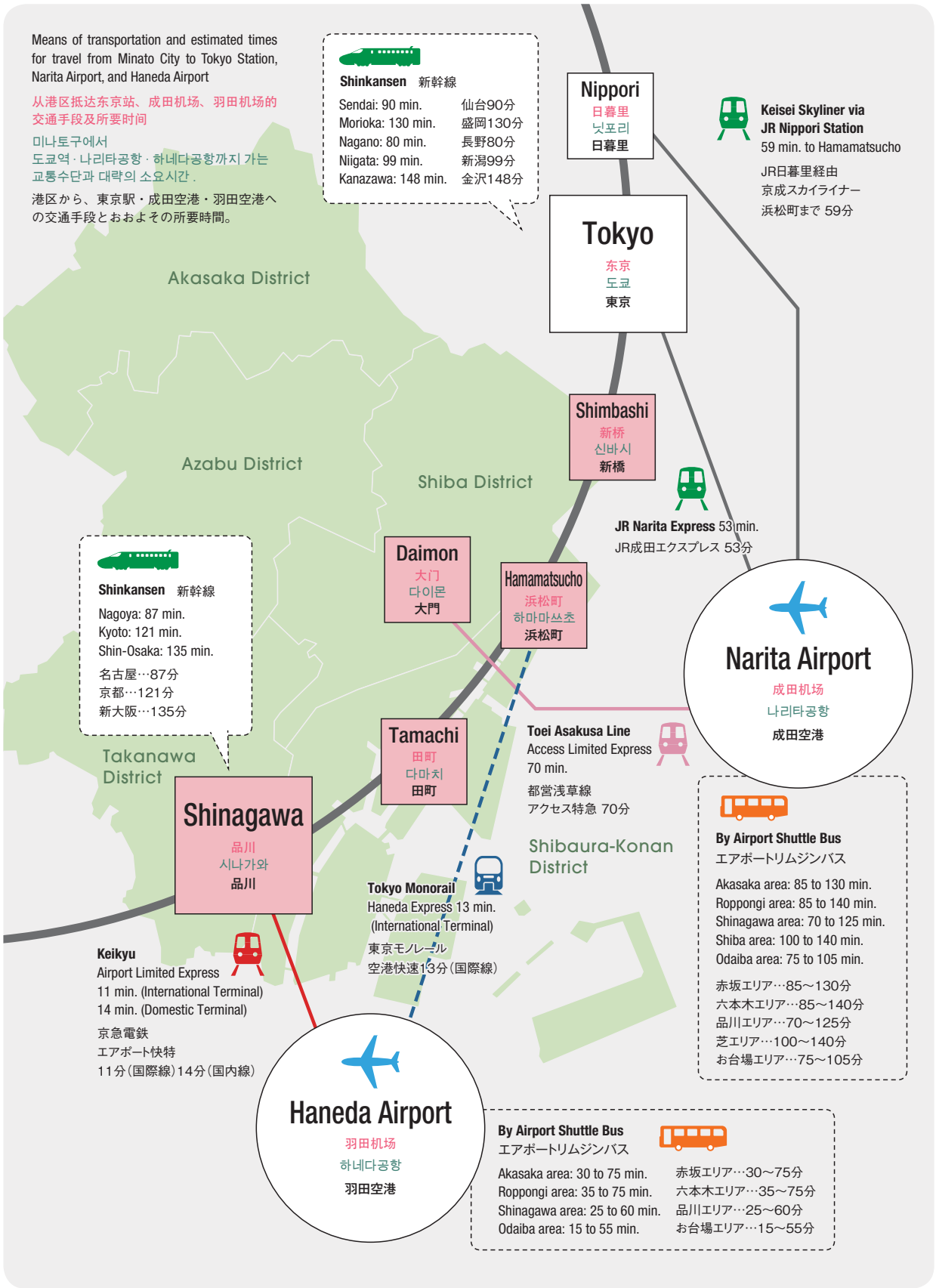
사고나 갑작스러운 병으로 심장이 경련을 일으켜 혈액을 보내는 기능을 잃은 심장에 유효한 AED 의 설치 장소가 지도상에 표시되는 사이트 .

事故や急病で心臓が痙攣して血液を流す機能を失った心臓に有効な AED の設置場所が地図上に表示されるサイト。

Minato City AED (Automated External Defibrillator) Map
港区 AED（自動体外式除細動器）マップ
https://www.city.minato.tokyo.jp/seikatsushomu/kenko/kenko/aed/aed.html

Getting to Minato City

港区交通　미나토구까지 가는 방법
港区へのアクセス



VISIT MINATO CITY (Tourism and Event Blog)

English　中文　한글

PROMOTION MOVIE

English　中文(簡体字)　中文(繁體字)　한글

Published by: Minato City
Edited by: Officer of Tourism Policy, Minato City Industrial and Regional Development Support Office
5-36-4 Shiba, Minato-ku, Tokyo, 108-0014
Phone: 03-6435-4673
Fax: 03-6435-4693
https://www.city.minato.tokyo.jp/
Cooperation: MINATO Travel & Tourism Association

发行:港区
编辑:港区产业·地域振兴支援部　观光政策担当
〒108-0014
东京都港区芝5-36-4
TEL 03-6435-4673
FAX 03-6435-4693
https://www.city.minato.tokyo.jp/
协作:港区观光协会

발행: 미나토구
편집: 미나토구 산업・지역진흥지원부　관광정책담당
(우)108-0014
도쿄도 미나토구 잔디 5-36-4
TEL 03-6435-4673
FAX 03-6435-4693
https://www.city.minato.tokyo.jp/
협력: 미나토구 관광협회

発行:港区
2022年(令和4年)11月
編集:港区産業・地域振興支援部 観光政策担当
〒108-0014 東京都港区芝5丁目36番4号
TEL 03-6435-4673
FAX 03-6435-4693
https://www.city.minato.tokyo.jp/
協力:一般社団法人港区観光協会

刊行物発行番号　2022139-3245