

NUMBER 178

APR/MAY 2014

# KYODAI

MAGAZINE

無料

Kyodai  
Uniendo familias  
acercaando al Perú  
p.6

Sabor a Perú en el  
8vo. Festival  
Gastronómico  
en el Hotel Hilton  
de Tokyo  
p.8

Cocina fácil  
Picarones  
p.12



kyodaimagazine.jp

thinking about  
mom and  
The Family

All members who  
send remittances  
from **April 1st to  
May 31 of 2014**  
will participate in  
the raffle!

The raffle will be  
on **June 6th of  
2014**.

# pensando en mamá y en la Familia

Participan del sorteo todos los socios(as) que envíen remesas del

**1 de Abril al 31 de Mayo del 2014**

Sorteo: **6 de Junio del 2014**

1 computadora portátil

laptop

1 cámara fotográfica digital

digital camera photography

1 iPod nano

25 remesas comisiones CERO  
remittances zero cost

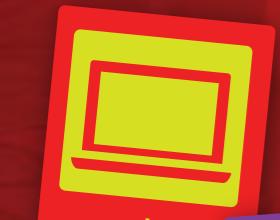
25 tarjetas telefónicas Kyodai cargadas con 1000 yenes  
Kyodai prepaid telephone cards for 1,000 yen

25 tarjetas telefónicas Kyodai cargadas con 500 yenes  
Kyodai prepaid telephone cards for 500 yen

25 tarjetas McDonald's por el valor de 1000 yenes  
Mc Donald's prepaid cards for 1,000 yen

25 tarjetas McDonald's por el valor de 500 yenes  
Mc Donald's prepaid cards for 500 yen

25 tarjetas Amazon por el valor de 1000 yenes  
Amazon prepaid cards for 1,000 yen



1  
laptop



1  
cámara  
fotográfica

25

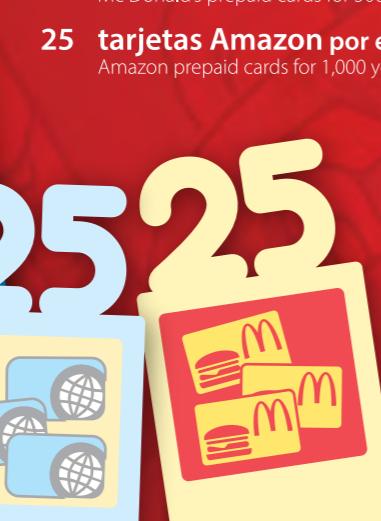


"vales costo cero"  
para su remesa  
gratuita

25



iPod  
nano



25



25



AÑOS

KYODAI

-No hay un monto mínimo requerido, todas las remesas participan.

-Se publicará el listado de ganadores(as) en la página web [www.kyodairemittance.com](http://www.kyodairemittance.com) y se les comunicará telefónicamente.

-A los ganadores de las tarjetas prepago y de las remesas comisiones CERO se les enviará el premio directamente a su domicilio.

-Vigencia de los premios (excepto tarjetas prepago) es hasta el 6 de Junio del 2015.

- No minimum amount is required, all remittances participate.

- Winners will be communicated via telephone, and the complete list will be posted on our website: [www.kyodairemittance.com](http://www.kyodairemittance.com)

- After announcing the list with the names of the winners, we will send the prepaid cards and the remittances zero cost straight to their houses.

- Prizes are valid until June 6th of 2015.

 **KYODAI**  
Remittance®

gifts for  
mom

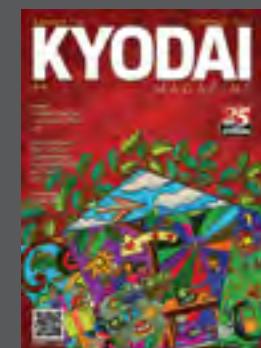
regala a  
**mamá**



03-3280-1025

 [www.kyodairemittance.com](http://www.kyodairemittance.com)

 **KYODAI**  
Remittance®  
UNIDOS Co., Ltd.  
Registration Number of Fund Transfer Agent:  
HEAD OF KANTO REGIONAL FINANCE BUREAU 00004

Dirección:  
Kashiko TanimotoProducción y coordinación general:  
Juan Carlos ApolayaDiagramación:  
Gabriela Nakayoshi  
Lilam HiugaColaboradores:  
Eduardo Azato  
Erika Nakasone  
Tana Rodríguez  
Cecilia Cobata  
Lucía Cuadros  
Jorge Rodríguez  
JC  
GNMarketing:  
Lucía Cuadros  
Jarumi Nakandakari  
Christian ZevallosInformación y contacto:  
info@kyodaimagazine.jpIlustración de:  
Erika Nakasone

## Índice

■ EDITORIAL	05
■ KYODAI, socio de tu vida	06
■ ENTREVISTA "Sabor a Perú" en el Hotel Hilton de Tokyo	08
■ AGENDA CULTURAL	10
■ NIHONGO	11
■ COCINA FÁCIL "Picarones"	12
■ VIVIR EN JAPÓN "El bienestar común como filosofía de vida, Sontoku Ninomiya"	14
■ TECNOLOGIA	16
■ CURIOSIDADES	18
■ ARTE TIPS Colores pastel en barra: "Sakura"	20
■ FASHION "¡Házlo tú misma! Collar personalizado"	22
■ AMENIDADES	23
■ KYODAI FRAME	24
■ A WORLD TO KNOW	26
■ KYODAI EVENTOS	30
■ GANADORES DE SORTEO DE FIN DE AÑO	31
■ CATÁLOGO DE KYODAI MARKET	34
■ KYODAI REMITTANCE	39
■ ¿DÓNDE ENCUENTRO UN KYODAI?	46
■ KYODAI YAMATO, 10 AÑOS	47

Encontrará la versión digital de la revista en: [www.kyodaimagazine.jp](http://www.kyodaimagazine.jp)

## EDITORIAL

Kyodai celebrates 25 years at your service and we want to celebrate with all our members and readers of the magazine in our special anniversary, during the course of this year we will present to you contests and sweepstakes which we wish to share with all the people who want to participate in the anniversary.

Now the magazine will have the support of our accounts of Facebook, YouTube and Twitter to offer our readers new information and updated online, using material that we will edit on video and give you more information up-to-date, entertaining, as well as fun. Our cultural agenda will be renewing with material we will be posting every 2 weeks on our website and our YouTube channel for your enjoyment.

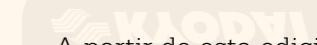
Also be in touch with you through the Kyodai Remittance Facebook with news and competitions for members and their families with continuous awards for everybody.

So you can not only download the magazine PDF version from our website but that it also will have material which is renewed more frequently online.

We hope to be in touch more often with you now.



Kyodai cumple 25 años a su servicio. Por ello, queremos celebrar con todos nuestros socios y lectores de la revista este esperado aniversario. Durante el transcurso de este año, les presentaremos novedades, concursos y sorteos para compartir con ustedes este significativo acontecimiento.



A partir de esta edición, la revista cuenta con el apoyo de nuestras cuentas de Facebook, YouTube y Twitter para poder ofrecerles, a nuestros lectores, información nueva y actualizada on-line, utilizando material visual informativo y a la vez divertido. Nuestra agenda cultural estará renovándose con mayor frecuencia, gracias al material que estaremos posteando cada dos semanas en nuestra página web y en YouTube para su deleite.

También estaremos más en contacto con ustedes a través del Facebook de Kyodai Remittance con novedades y concursos para los socios y sus familias con premios continuos para todos ustedes.

Así que no sólo podrán descargar la revista en versión PDF desde nuestra página web, sino que también contarán con material on-line que se renueva con más frecuencia.

Esperamos estar en contacto más seguido con ustedes desde ahora.

JC

**facebook**



**GRUPO KYODAI JAPAN**  
Noticias, avisos importantes, concursos, etc.

**You Tube**



**KYODAI TV**  
Eventos, explicaciones, novedades, etc.

**twitter**



**KYODAINEWS**  
Noticias importantes, comunicados, etc.



**facebook**



**you tube**



**twitter**



KYODAI SOCIO DE TU HISTORIA

# uniendo familias ...acercando al PERÚ!

25 años KYODAI  
socio de tu historia!



## Salomón V. Higa Portuguese

nuestro socio número 3

Tenía 30 años cuando decidí venir a Japón en busca de retos y mejora de vida. Me acuerdo que era el año 1989, era joven, con muchos proyectos y sueños. Me fue difícil separarme de la familia, y de mi madre. Por ello regresé a Perú dos años después. Pero la situación hizo que volviera otra vez a Japón. Tenía la idea de ahorrar y retornar a Perú. Pero aquí estoy 25 años en estas tierras. Toda una vida.

Utilizo sus servicios desde sus inicios para enviar remesas a casa. Me han orientado, y cuando tengo alguna duda los llamo. Se como utilizar sus servicios en Japón, y lo más importante, mi madre, no tiene problemas de trámites para recibir el dinero. Eso me da tranquilidad. Acabo de hacer una transferencia en febrero. Siento que apoya a la colectividad peruana, ahora está creciendo como empresa y como peruano siento una gran alegría.

Kyodai, tiene para mí un significado especial. Saben, mi actual compañera es brasiliense. Hace 15 años que la conozco, yo le decía tú tienes el Banco de Brasil, yo tengo a Kyodai. Lo curioso es que ella, al ver las facilidades que brinda, se registró y hasta la fecha emplea Kyodai para sus transferencias a Brasil.

Quisiera saludar a mi madre María Portuguese de Higa, manifestarle que la quiero y extraño mucho, que todo lo que hago es para que se sienta orgullosa de mí, también saludar a mi hermana Olga. Ambas están en Perú. Mi hermana Flora está en Japón y tengo la posibilidad de saludarla personalmente.

Felicitaciones Kyodai, pienso celebrar nuestros 25 años de la mejor forma, comiendo nuestra comida peruana.

Gracias!



## Charo Unten Musso

cantante Nikkei

A lo largo de mi carrera como cantante, Kyodai ha sido uno de los pilares de mi actividad artística en Japón. Como peruana, es un orgullo contar con una empresa que ha luchado junto a nosotros desde el primer día. Es una organización patrocinada desde sus inicios por la Cooperativa Pacífico, que con esfuerzo constante ha sabido crecer y perseverar aunque los vientos estén en contra.

En mi caso, incluso en los momentos más difíciles que pasé junto a mi familia, fue Kyodai quién nos dió la mano. Siento que ha sido creada para ayudar a los inmigrantes que vienen a Japón, a hacer realidad sus sueños.

Muchos utilizamos Kyodai por la confianza que nos inspira. Siempre agradeceré el cariño y el apoyo incondicional que nos brindan. Particularmente hemos transferido dinero muchas veces a Perú. Cuantas veces tengamos que enviar algo importante, aunque sea un poquito más caro, lo mandamos por Kyodai. Es el apoyo incondicional, que retribuimos todos los que utilizamos sus servicios, porque confiamos en ellos con los ojos cerrados.

Gracias por todo Kyodai. Dios los siga bendiciendo cada día.

Continuará...

KYODAI

regala a  
**mamá**

Tu beneficiario gana  
**2 paquetes turísticos**  
a cualquier lugar del PERÚ

(pasajes y alojamiento por 3 días y 2 noches)

Sorteo: **6 de Junio del 2014**

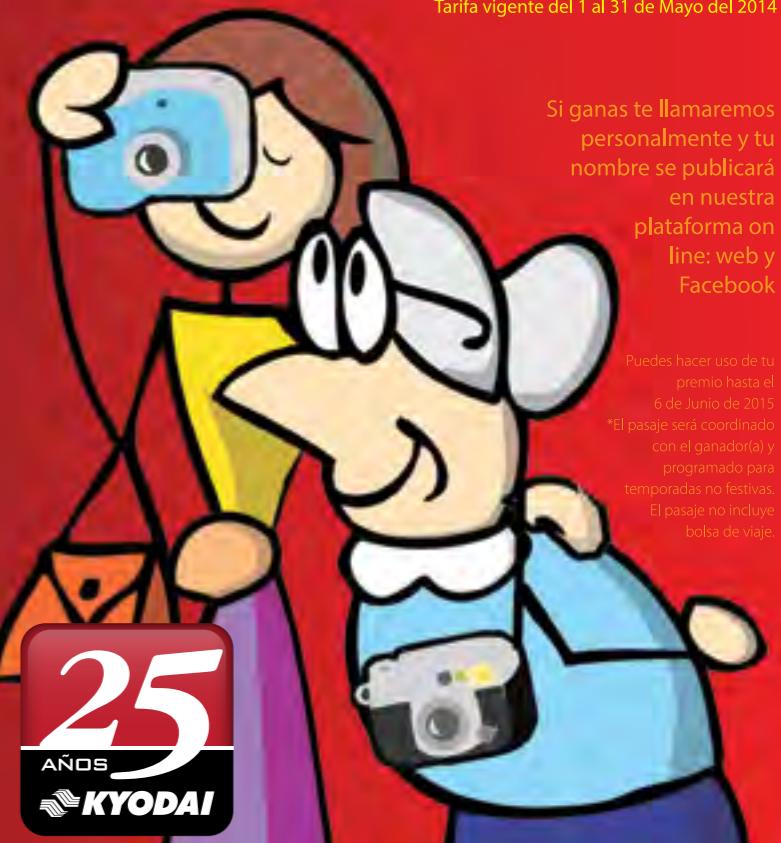
Participa del sorteo enviando **REMESAS AL PERÚ**  
del 1 al 31 de Mayo del 2014

Y además,  
para remesas de **hasta 30,000 yenes**  
Kyodai reduce el **costo de envío a 690 yenes**

Tarifa vigente del 1 al 31 de Mayo del 2014

Si ganas te llamaremos  
personalmente y tu  
nombre se publicará  
en nuestra  
plataforma on  
line: web y  
Facebook

Puedes hacer uso de tu  
 premio hasta el  
 6 de Junio de 2015  
 \*El pasaje será coordinado  
 con el ganador(a) y  
 programado para  
 temporadas no festivas.  
 El pasaje no incluye  
 bolsa de viaje.



**25**  
AÑOS  
KYODAI

03-3280-1025  
[www.kyodairemittance.com](http://www.kyodairemittance.com)

**KYODAI**  
Remittance®

UNIDOS Co., Ltd.  
Registration Number of Fund Transfer Agent:  
HEAD OF KANTO REGIONAL FINANCE BUREAU 00004



ENTREVISTA INTERVIEW

"La Frontera"  
mostrará  
gastronomía  
peruana en  
Hotel Hilton

"La Frontera" will display Peruvian cuisine at Hotel Hilton  
**A TASTE OF PERU**

This year, and because it is becoming a tradition, Hilton Tokyo Hotel will be the privileged chosen place to show the benefits of the prestigious Peruvian cuisine in Japan.

And for the first time, the responsible for this annual event have chosen a Peruvian restaurant that has been working tirelessly in this country for the past 17 years in this country: "La Frontera", an establishment located in Oyama city, Tochigi.

"We can not be happier for the invitation, it's a pleasure for all those who have a relationship with Peruvian cuisine, to be intrusted with such important event, and we will do our best to meet the high expectations of the people who come to enjoy our country's food delights and also the organization's", said José Cobata, in representation of the restaurant.

"We have accepted this designation with great responsibility, since it represents an important door not only for 'La Frontera', but also for all existing Peruvian restaurants in Japan. It is flattering that such an important hotel considers a local Peruvian food in Japan part of its agenda" he added.

The restaurant, owned by the Cobata family, not only caters at their own local in Tochigi, it also took the best of its cuisine to great events in other parts of Japan, as the annual Food Fair Foodex-in which have taken part in three editions - or the Tourism Fair of Japanese Tourist Agencies (JATA). "We have eight years of experience in serving 'catering' and we have also provided our services to large commercial companies, embassies and festivals of foreign communities in this country," he said.

Mr. Cobata reported that for the event to be held in April, more than 20 traditional Peruvian dishes as well as typical drinks will be offered. "This time we have asked for the first time to include desserts like Suspiro Limeño, Tres Leches de Lucuma and Picarones, we hope you find it to your liking" he added.



Texto: EDUARDO AZATO  
Fotos: Eduardo Azato

# SABOR A PERÚ

Este año, y como va siendo tradición, el Hotel Hilton de Tokio, servirá como privilegiada vitrina para dar a conocer las bondades de la prestigiosa gastronomía peruana en el Japón.

Y por primera vez, los responsables del anual evento han elegido a un restaurante de comida peruana que desde hace 17 años trabaja incansablemente en este país: "La Frontera", un establecimiento ubicado en la ciudad de Oyama, en Tochigi.

**"No podemos sentirnos más felices por la invitación para encargarnos de este importante acontecimiento para quienes tenemos relación con el ramo de la cocina peruana, y haremos lo posible por estar a la altura de las expectativas, tanto de la organización, como también de la gente que acuda a probar las delicias de nuestro país"**, dijo José Cobata, representante del restaurante.

**"Tomamos esta designación con mucha responsabilidad, dado que se ha abierto una importante puerta no solo para 'La Frontera', sino también para todos los restaurantes peruanos existentes en el Japón. Es halagador que una organización hotelera tan importante considere a los locales de comida peruana en Japón para participar en su agenda"**, agregó.

El restaurante, propiedad de la familia Cobata, no solo atiende en su amplio local de Tochigi, sino que ha podido llevar su buen hacer a grandes eventos realizados en otras partes del Japón, como la anual Feria de Alimentos Foodex -en la que han tomado parte en tres ediciones-, o la Feria Turística de las Agencias Turísticas Japonesas (JATA). **"Tenemos ocho años de experiencia en servicio de 'catering' y también hemos prestado servicios para actividades de grandes empresas comerciales, embajadas y festivales de las comunidades extranjeras en este país"**, comentó.

Cobata informó que para el evento, a realizarse en abril, se ofrecerán más de 20 platos tradicionales de la comida peruana, así como bebidas y refrescos típicos. **"Esta vez nos han pedido incluir por primera vez postres como el Suspiro Limeño, el Tres Leches de Lucuma y los Picarones, que esperamos sean del agrado de todos"**.



## 8th Festival GASTRONOMICO y Cultural del PERÚ HILTON TOKYO

### "CHECKERS" Restaurant 2F

T160-0023 Shinjuku-Ku,  
Nishi-Shinjuku 6-Chome, 6-2



Chefs: José Cobata y Carlos Tipula del Restaurant "La Frontera"



Organiza  
Organised by:



Auspicia  
Sponsored by:  
EMBAJADA DEL PERÚ EN JAPÓN



Apoya  
Supported by:

- Los precios incluye impuestos y servicios.

• Hay música folclórica para la cena de sábado y domingo.

• Etiqueta casual elegante.

• Por consumo mínimo de ¥3000, estacionamiento gratuito por 3 Horas y media. Cobro adicional de ¥250 por cada 30 minutos.

11 ~ 20.04.2014

### "CHECKERS" Restaurant 2F:

Tokyo-To, Shinjuku-Ku, Nishi Shinjuku 6-chome, 6-2  
- Por consumo mínimo de ¥3000, estacionamiento gratuito por 3 Horas y media.  
Cobro adicional de ¥250 por cada 30 minutos.

SE REQUIERE RESERVA PREVIA: Tel. 03-3344-5111  
(Preguntar por reservación en CHECKERS -sólo en japonés-)



Organiza  
Organised by:



Auspicia  
Sponsored by:  
EMBAJADA DEL PERÚ EN JAPÓN

# 15% de Descuento

Presente este cupón original (no válido fotocopia, ni otros)

- El descuento corresponde al buffet y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas).
- Válido sólo dentro de las fechas señaladas.
- Precio incluye impuestos y servicios.
- Etiqueta sport elegante.

Del 11(vier.) ~ 20(dom.)  
Abril 2014

### Lunch Buffet

Lun - Vie	11:30 ~ 15:00	Adultos Adult	¥3,950
Mon - Fri		Niños Child	¥2,500
Sáb - Dom	11:00 ~ 15:00	Adultos Adult	¥4,500
Sat - Sun		Niños Child	¥2,700

### Dinner Buffet

Lun - Dom	17:30 ~ 22:00	Adultos Adult	¥6,300
Mon - Sun		Niños Child	¥3,800

### SE REQUIERE RESERVA PREVIA:

Tel. 03-3344-5111

(Preguntar por reservación en CHECKERS - sólo en japonés)

**"El Día del libro"**  
(Recital Literario)

¿Sabías que en el año 1995, el día 23 de abril fue elegido por la UNESCO Día Internacional del Libro, porque esta fecha coincide con el fallecimiento de Miguel de Cervantes, William Shakespeare y el Inca Garcilaso de la Vega?. El Instituto Cervantes sumándose al homenaje, celebrará esta fecha con una sesión muy especial en el cuentacuentos del mes de abril.

**Un vistazo a la vida cotidiana**  
Escenarios de los 5 continentes

Este evento, nos ofrece la oportunidad de conocer el día a día de muchas personalidades de distintos países, a través de fotos. Asimismo, apreciar aquellos escenarios que normalmente no se gozan cuando se viaja.

**"PAISAJE PACÍFICO"**, exposición de antiguas muñecas autómatas a cuerda

Hoy en día, no tenemos mucha oportunidad de ver muñecas autómatas a cuerda occidentales. Por ello, te invitamos a deleitarte con sus movimientos y su arte. Podrás revivir con cada pieza parte de lo que fue la vida en el siglo XIX.

**CHIDORIGAFUCHI PARK**  
Hanami on the boat

**PLACE:** Kudanminami, Chiyoda-ku, Tokyo  
**BEST TIME:** From the end of March until the beginning of April  
**ACCESS:** Train: 5 minutes on foot from Tokyo Metro Kudanshita Station or Hanzomon Station

**NOGATA TULIPS FAIR, FUKUOKA**

**PLACE:** Nogata City, Mizohori Zisaki Riverside Park, Fukuoka  
**DATE:** From the beginning to the end of April  
**ACCESS:** It is 15 minute walk from Nogata Station on the JR Chikuho Line  
**PRICE:** FREE  
**MORE INFORMATION:** <http://www.city.nogata.fukuoka.jp/>

*Did you know UNESCO has chosen to celebrate "International Day of the Book" on April 23rd as this date coincides with the anniversary of the death of Miguel de Cervantes, William Shakespeare and Inca Garcilaso de la Vega?. That's why the Instituto Cervantes is celebrating this date with very special storytelling session in the month of April.*

**A VIEW OF DAILY LIFE - Sceneries Around The 5 Continents**

*This event give us an opportunity to learn more about the everyday of different countries looking through some photos, letting us see scenarios that are not normally enjoy when traveling.*

**"Peaceful scene", exposition of western automata dolls**

*Nowadays we do not have many opportunities to see western automata dolls. That's why we invite you to enjoy their movements reviving with each piece what life was like back in the nineteenth century.*

**MEGURO RIVER ROADSIDE**  
cherry blossom trees

**PLACE:** Tokyo, Meguro, From Ohashi to Shimoguro (Meguro River's roadside)  
**BEST TIME:** From the end of March until the beginning of April  
**ACCESS:** Train: 5 minutes on foot from Tokyo Metro Kudanshita Station or Hanzomon Station

**KAMEIDO TENJIN SHRINE**  
"Wisteria Festival"

**PLACE:** 3-6-1 Kameido, Koto-ku, Kameido Tenjin Shrine, Tokyo  
**DATE:** Late April - Early May 2014  
**ACCESS:** By train: 15 min. walk from the North Exit of Kameido Sta. on the Soba Line, or 15 min. walk from the North Exit of Kinshicho Sta. on the Soba Line or Tokyo Metro Hanzomon Line  
**MORE INFORMATION:** <http://www.kameidotenjin.or.jp/english/index.html>

Por: LUCIA CUADROS



## NIHONGO

ペドロ: 注文、お願いします。  
Pedro: Chuemon, onegai shimasu.

Tómeme la orden por favor.  
I would like to start ordering please.

店員: はい。お待たせしました。  
Ten-in: Hai. O-matase shimashita.

Sí señor, disculpe haberle hecho esperar.  
Yes Sir. Sorry to have kept you waiting.

ペドロ: チキングリル・サラダセット1つと...  
Pedro: Chikingururu-sarada-setto hitotsu-to...  
これは何ですか。  
Kore wa nan desuka?

Un set de pollo a la parrilla con ensalada y...  
One set of Chicken Grill with salad and...  
¿Qué es esto?  
What is it?

店員: チョコプリンです。  
Ten-in: Choco purin desu.

Es pudín de chocolate.  
It is chocolate pudding.

ペドロ: じゃ、これもお願いします。  
Pedro: Ja, kore mo onegai shimasu.

Bien, eso también por favor.  
Good, this also please.

店員: お飲み物はよろしいですか。  
Ten-in: O-nomimonwa yoroshii desuka?

¿Desea algo de beber?  
Would you like something to drink?

ペドロ: コーヒー1つを、食後でお願いします。  
Pedro: Kōhī hitotsu wo, shokugo de onegai shimasu.

Un café, después de la comida por favor.  
I would like a cup of coffee after my meal please.

店員: 以上でよろしいですか。  
Ten-in: Ijō de yoroshii desuka?

¿Eso sería todo?  
Would that be all Sir?

ペドロ: はい。  
Pedro: Hai.

Sí.  
Yes.

## 飲み放題

Nomihōdai  
Todo lo que puedes beber  
All-you-can-drink

## 食べ放題

Tabehōdai  
Todo lo que puedes comer  
All-you-can-eat

## 日替わりメニュー

Higawari menyū  
Menú del día  
Today's special



## 禁煙席

kin en sekki  
Asientos para no fumadores  
Non smoking seat



## 喫煙席

kitsu en sekki  
Asientos para fumadores  
Smoking seat



## 大盛り

ōo mori  
Porción grande  
A large serving



## 並

nami  
Porción promedio  
An average serving



## 小

shō  
Porción pequeña  
A small serving

## 和食

Washoku  
Comida japonesa  
Japanese food

## 洋食

Yōshoku  
Comida estilo occidental  
Western style meal



# PICARONES

## Ingredientes:

- 1/2 kilo zapallo pelado
- 1/2 camote pelado
- 1 kilo de harina
- 2 cucharas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de anís
- 3 rajitas de canela
- 1 cucharita con azúcar
- 2 litros de agua aprox.

## Preparación de la miel

- 1 kilo de chancaca
- 1/2 kilo de azúcar blanca
- trozos de piña, manzana
- canela
- clavo de olor

Hervir todo en una olla con 4 litros de agua por un tiempo de 40 a 50 minutos a fuego lento hasta que la miel tome una textura espesa.



## Preparación:

Pelar y cortar el camote y el zapallo en trozos pequeños. Hervir ambos con el anís y la canela hasta que estén cocidos (suaves). Retirar la canela y separar el agua. Licuar para hacer una mezcla sin grumos agregando la cantidad de agua necesaria.

En un vaso colocar 1/4 de taza con agua, la levadura y el azúcar. Tapar y dejar reposar por unos minutos hasta que la levadura levante.

En un bowl grande mezclar la preparación de camote y zapallo junto con la harina, adicionando el agua que retiró e incorpore la levadura y bata la mezcla con la mano.

La forma de batir es con la mano colocándola como cuchara y batir de abajo hacia arriba hasta que la masa esté bien mezclada. Esta es la parte más tediosa de la preparación.

Deje reposar la mezcla por espacio de 1 hora aprox. hasta que la masa hinche.

Calentar abundante aceite en una sartén.

Tomar una porción con la mano presionar con el pulgar la parte central haciendo el hueco a la masa, y dejarlo caer sobre el aceite caliente.

\*para poder manipular la masa, humedezca la mano en agua con sal.

Esperar a que doren y darles la vuelta. Una vez dorado por ambos lados, retirar y dejar escurrir el aceite.

## Ingredients:

- 1/2 kilo peeled squash
- 1/2 peeled sweet potato
- 1 kilo of flour
- 2 tablespoons of baking powder
- 1 teaspoon of anise
- 3 cinnamon sticks
- 1 teaspoon of sugar
- Approximately 2 liters of water

## Preparation:

• Peel and cut the squash and sweet potatoes into small pieces. Boil both with the anise and cinnamon until they are cooked (soft). Remove the cinnamon and water (you will use this last items later). Blend everything to make a smooth mixture by adding the needed amount of water.

• In a bowl place a 1/4 cup of water with the baking powder and the sugar. Cover it and let settle for a few minutes until the baking powder lift.

• In a large bowl mix the preparation of sweet potato and squash with the flour, adding the removed water and incorporating the baking powder, and stir this mixture by hand.

• The way to beat this mixture is by using the hand as a spoon, mixing from bottom to top, until the dough is well mixed. This is the most tedious part of the preparation.

• Let settle the mixture for about 1 hour until the dough lifts.

• Heat plenty of oil in a frying pan.

• Take a portion by hand, and using the thumb press the center of the taken dough; once this is done, let it drop over the hot oil.

• To handle the dough with not problem, you must moisten your hands with salted water.

• Fry until golden brown. Turn them over. Once it's golden browned on both sides, remove and let drain the oil.

## Preparation of the caramel:

- 1 kilo of "chancaca" (brown sugarloaf)
- 1/2 kilo of white sugar
- Pineapple and apple chunks
- cinnamon
- clove

Boil everything in a pot with 4 liters of water for 40 to 50 minutes over low heat until the caramel take a thick texture.

Restaurant "La Frontera": Tochigi Ken Oyama Shi Oyama 99-1 | Reservas: 0285-28-2313 | Email: info@lafronterajapon



Por: Cecilia Cobata  
Restaurant "La Frontera"

Sírvanos  
recién fritos  
y rociélos  
con la miel.  
Es una  
delicia  
comerlos  
calentitos y  
crocantes,  
¡Disfrútelo!



Pueblos como Ninomiya (antes Sakuramachi, lugar en el que vivió), lucen en sus calles monumentos y hasta muñecos, como en este caso, a lo largo de su calle principal.

Towns like Ninomiya (called before Sakuramachi, place where he lived), have monuments and dolls on the streets, or as in this case, along the main street.

## EL BIENESTAR COMÚN como filosofía de vida SONTOKU (KINJIRO) NINOMIYA



**U**d. seguramente lo conoce, ya que su estatua –un niño cargando un atado de leña en la espalda, mientras camina leyendo un libro- se encuentra diseminada por todas las ciudades del país desde 1910, en la entrada de los colegios e instituciones públicas. Hasta existen pueblos y templos que han adoptado su nombre.

Kinjiro Ninomiya nació en Kanagawa en 1787, y fue un prominente personaje del Japón Feudal de la primera mitad del siglo 19. Autodidacta, pero de gran inventiva, fue agricultor, arquitecto, economista y humanista. Sus enseñanzas, basadas en una combinación de los mejores preceptos éticos del Budismo, Shintoísmo y el Confucianismo, terminaron por ensamblarse en una filosofía propia que buscaba, sobre todo, el progreso de la comunidad como objetivo final.

Su historia figura en los libros escolares como ejemplo, y recientemente, a raíz de los desastres de marzo del 2011, muchos políticos invocaron su espíritu de trabajo para superar la crisis y reconstruir la zona afectada de Tohoku.

Kinjiro -o Sontoku, -nombre que adoptó cuando adulto- nació en un hogar pobre. Perdió en la adolescencia a sus padres y debió separarse de sus hermanos para ser criado por un tío con el que trabajó desde muy pequeño en el campo. Como muchos agricultores humildes, no tuvo opción de ir a estudiar, aunque por las noches, luego de las jornadas y a la luz de lamparines, se instruía leyendo todos los libros que llegaban a sus manos.

De joven destacó por su inteligencia, consiguiendo mejorar la alicaída producción agrícola de su pueblo, salvándolo de la crisis. Su manejo de técnicas innovadoras de plantío, control de cauces de río y prevención de los fenómenos naturales, permitieron el progreso de las villas de Odawara (Kanagawa), de donde fue originario. Su fama se extendió tanto que los propios señores feudales solicitaron sus servicios para sacar a otros pueblos de la crisis. Fue de los pocos campesinos a los que se le permitieron usar sables (katana) u otras armas de defensa.

El personaje es tan popular que hay una serie de objetos inspirados en su imagen. Soporte para teléfonos "Ninomiya".



El Museo Memorial Sontoku Ninomiya, uno de los lugares que guarda la obra de este importante personaje. Se encuentra en Tochigi. Existe otro en Odawara (Kanagawa), ciudad en la que nació. *Ninomiya Sontoku Memorial Museum, is one of the places where his work can be found. It is located in Tochigi. There is another museum in Odawara (Kanagawa), the city where he was born.*

El pueblo de Sakura (hoy Ninomiya, en Tochigi, donde hay un museo en su memoria), fue otra de las villas que debió recuperar de la pobreza. Lo hizo instaurando nociones básicas de lo que hoy conocemos como una cooperativa agrícola, fomentando el ahorro de las rentas en las épocas de buena cosecha para ser utilizadas en tiempos difíciles; reclamó ante las autoridades que las localidades más prósperas debían pagar más impuestos que las menos desarrolladas, y en el campo laboral perfeccionó los instrumentos de trabajo de los campesinos que se utilizaban en las faenas (los herreros solo usaban el hierro para fabricar armas hasta entonces). Sus directivas, comprobadamente efectivas, fueron hechos estándares de gestión, marcando el desarrollo económico del sistema feudal japonés.

Su obra permaneció algo olvidada luego de la posguerra, pero en las últimas décadas su figura ha vuelto a retomar fuerza en un Japón con problemas coyunturales de tipo económico y social que urge, más que nunca, de un visionario como Ninomiya.



Los libros dicen que su apariencia lo hacía diferente de otros japoneses de la época en la que le tocó vivir: 96 kilos de peso, 1.94 de estatura y una voz estruendosa que hacía temblar la tierra cuando no estaba de humor.

Books say his appearance was different from other Japanese who have lived during that era: 96 kilos of weight, 194 cm. height and a thunderous voice that would make shake the ground when he was not in the mood.

## COMMON WELFARE as a philosophy of life SONTOKU (KINJIRO) NINOMIYA

You probably know him, because his stature – a child carrying a bundle of firewood on his back while reading a book – is all over the country since 1910, at the entrance of schools and public institutions. There are even towns and temples that have adopted his name.

Kinjiro Ninomiya was born in Kanagawa in 1787, and was a prominent personage in Feudal Japan during the first half of 19th century. Self-taught person but very inventive, he was farmer, architect, economist and a humanist. His teachings based on a combination of the best Buddhism ethical precepts, Shintoism and Confucianism, eventually assembled into its own philosophy, philosophy that was based overall on the search for the progress of the community as a final goal.

His story appears in textbooks as an example, and recently, as a result of the disasters of March 2011, many politicians invoked the spirit of working to overcome the crisis and rebuild the affected area of Tohoku.

Kinjiro - or Sontoku- name adopted as an adult - was born in a poor home. During adolescence he lost his parents and had to be separated from his siblings to be raised by an uncle who worked with from a very young age in the field. He couldn't afford to go to school as many other humble farmers; however, after the working days and using only kerosene lamps, we would read all the books he could.

As a young man, he stood out for his intelligence, achieving the improvement of the crestfallen agricultural production of his town, saving him from the crisis. His handling of innovative planting techniques, of the controlling river beds and the prevention of natural phenomena, allowed the progress of the Odawara villages (Kanagawa), from where he was originally. His fame widespread so much that the feudal lords themselves requested his services to help out other towns from the crisis. He was one of the few peasants who were allowed to use swords (katana) or other defense weapons.

Sakura town ( today called Ninomiya, Tochigi, where there is a museum in his memory), was another of the villas that he has recovered from poverty. He did it by establishing the basics points of what is now known as an agricultural cooperative, encouraging the savings income during good harvest for being use later in hard times; He complained to the authorities that the most prosperous localities should pay more taxes than the less developed areas, and in the workplace he improved instruments of labor of the farmers that were used in the tasks ( blacksmiths only used the iron to make weapons until then). His policies, proven in fact, were made management's standards, marking the economic development of the Japanese feudal system.

His work remained somehow forgotten after the war, but in recent decades his figure has been reinforced nowadays in Japan, a country that needs of a visionary like Ninomiya to solve economic and social problems.



## BLACKMAGIC PRODUCTION CAMERA 4K

*This new cinema camera from Australia shoot Ultra HD TV or 4K feature films with the new capabilities everyone wants now, 4K!*

*You get a large Super 35 size sensor with professional global shutter combined with precision of Canon EF lens, high quality visually record in Cinema DNG RAW and Apple ProRes 422 (HQ)™. The built in touchscreen lets you monitor, change settings and enter metadata directly on the camera, actually this is my favorite camera... until now. Also due the low price from the Panasonic this camera reduce 100,000 yens from the original price.*



# CAMERAS

Esta nueva cámara de cine australiana graba en Ultra HD TV o 4K que es característico de las películas, con la nueva capacidad que todos quieren ahora, 4K!. Cuenta con un sensor de tamaño Super 35 mm con obturador global profesional combinado con la precisión de los lentes Canon EF, se convierte en una cámara de alta calidad visual, graba en formato Cinema DNG RAW y Apple ProRes 422 (HQ)™. El touchscreen incorporado le permite monitorear, cambiar configuración y escribir metadata directamente en la cámara, en realidad esta es mi cámara favorita... hasta ahora. También debido al bajo precio de la Panasonic esta cámara redujo 100,000 yenes del precio original.



## PANASONIC LUMIX GH4K

4K es la nueva ola de la tecnología este año, una nueva cámara con la capacidad de grabar estilo cinema, entra en el mercado con la Panasonic Lumix GH4K a un precio menor de 200,000 yenes. Esta cámara estará dentro de la categoría mirrorless. Su precio la convierte en un competidor difícil de vencer por las nuevas cámaras de Sony de 4k, supongo que muchos cineastas independientes esperan para probar la antes de comprar cualquier otra cámara más cara.



*A camera with a 14-megapixel capture sensor, a 4.5" touchscreen LCD display that runs Android, a Zero Ink printer, and wi-fi and Bluetooth capabilities sounds very good for people how love Photo and social media because include all you need to post your photos on-line and print it also. Even the design looks like an App from your Mobile.*

*This camera will be release this year at 30,000 yens.*



Una cámara de 14 megapíxeles, con pantalla táctil LCD de 4,5", que corre con Android, una impresora Zero-ink (sin tinta), conexión Wi-Fi y capacidades Bluetooth. Se ajusta muy bien a la gente que le encanta la fotografía y las redes sociales, incluyen todo lo necesario para publicar tus fotos en línea e imprimirlas directamente desde la cámara. Incluso el diseño parece una aplicación de teléfono móvil. Esta cámara se venderá este año a un precio aproximado de 30,000 yenes.

**Polaroid**  
Authorized Licensee

**Polaroid Socialmatic**

Socialmatic

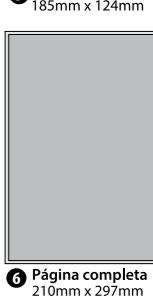
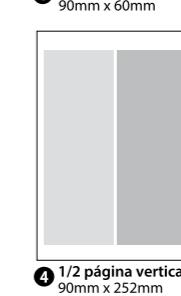
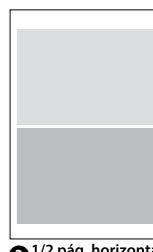
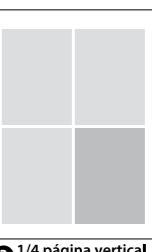
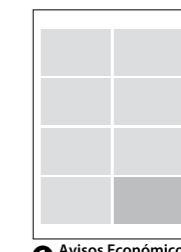
Por: JC

## KYODAI MAGAZINE

<http://kyodaimagazine.jp/>

Publicite su negocio en la siguiente edición  
de **KYODAI MAGAZINE**  
Advertise your business in the next edition of  
**KYODAI MAGAZINE**

Formatos disponibles:



Más información: [info@kyodai.co.jp](mailto:info@kyodai.co.jp)

**JAPANESE VISA** | Tomiko Imaki  
AGENTES ADMINISTRATIVOS LEGALES

WE SPEAK:  
ENGLISH, SPANISH,  
PORTUGUESE,  
CHINESE & JAPANESE

**FUTABA**  
OFFICE

- NACIONALIDAD JAPONESA
- ZAIRYU CARD
- RESIDENCIA PERMANENTE
- RENOVACIÓN DE VISA
- CERTIFICADO DE ELEGIBILIDAD
- CAMBIO DE VISADO
- RE-ENTRY
- PERMISOS ESPECIALES
- CONSTITUCIÓN DE EMPRESA

### FREE CONSULTATION

CONSULTA GRATUITA (sólo previa cita)

ABR 12 SÁBADO	MAY 10 SÁBADO	JUN 14 SÁBADO
ABR 26 SÁBADO	MAY 24 SÁBADO	JUN 28 SÁBADO



TEL: **03-5225-4805**  
CEL: **090-2338-0824** (Sofbank)  
CEL: **080-4669-4805** (Sofbank)

Fax: 03-5225-4825 | E-mail: [futaba@lkf.att.ne.jp](mailto:futaba@lkf.att.ne.jp)

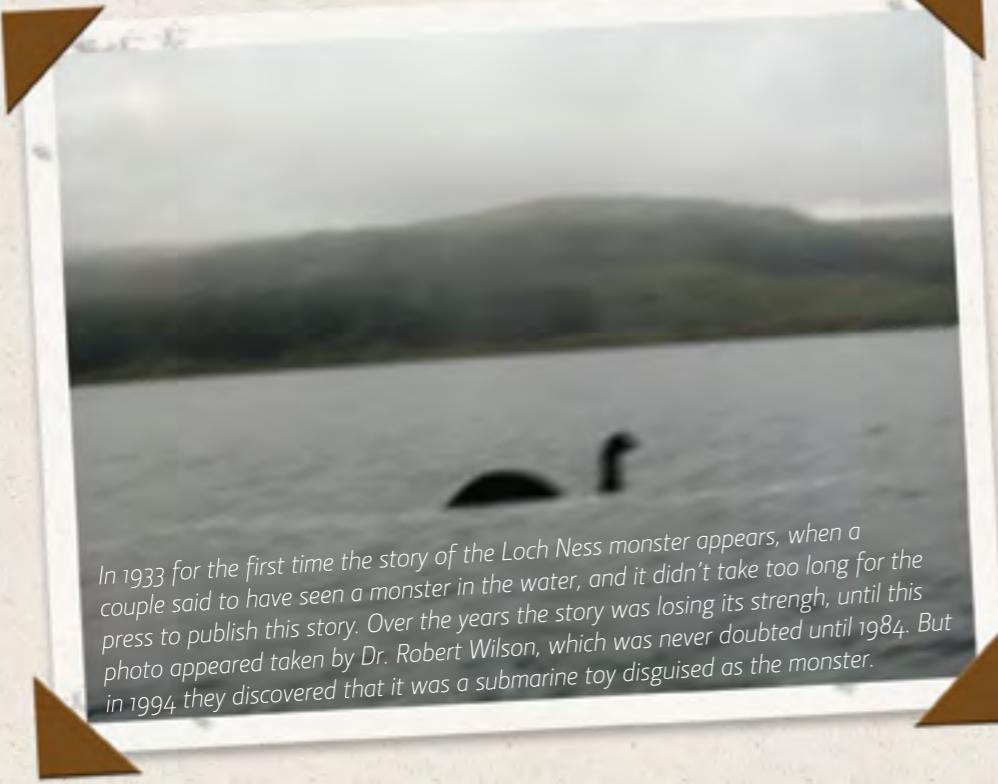
HORARIO DE ATENCIÓN:  
De Lunes a Viernes de 9:00 a 17:00  
Sábados, Domingos y Feriados (previa cita)  
〒162-0825 Tokyo-To Shinjuku-Ku  
Kagurazaka 2-16 MS Bldg.303

"CERT. DE ELEGIBILIDAD"  
para los que salieron  
con la ayuda de  
"LA LEY DEL RETORNO"



# Famosas Fotos Falsas

En el año 1933 aparece por primera vez la historia del monstruo del lago Ness, cuando una pareja dijo haber visto un monstruo en el agua, no pasó mucho tiempo para que la prensa publicara dicha historia la cual fue perdiendo fuerza a través de los años, hasta que apareció esta foto tomada por el Doctor Robert Wilson, nunca se dudó de la foto hasta 1984, pero en 1994 se descubrió que era un submarino de juguete disfrazado con el aspecto de monstruo.



In 1933 for the first time the story of the Loch Ness monster appears, when a couple said to have seen a monster in the water, and it didn't take too long for the press to publish this story. Over the years the story was losing its strength, until this photo appeared taken by Dr. Robert Wilson, which was never doubted until 1984. But in 1994 they discovered that it was a submarine toy disguised as the monster.



Las Primas Elsie Wright y Frances Griffiths tomaron esta primera foto de un grupo de cinco fotos en 1917 y con ésta hicieron creer a todo el mundo que habían encontrado hadas y la foto lo demostraba. En realidad, no eran más que cartulinas dibujadas tomadas de un libro de cuentos de hadas, muchos años después una de las primas aceptó que eran falsas... menos la quinta foto.

The cousins Elsie Wright and Frances Griffiths took this first of a group of five photos in 1917 and used it to make people believe that they had found fairies and the photo showed them together. In reality it were nothing more than drawn cardboards taken from a book of fairy tales. Many years later one of the cousins accepted that those photos were fake, but the fifth photo....

## Famous Fake Pictures

Esta foto empezó a circular por internet unos días después del ataque al World Trade Center en New York, lógicamente por la gravedad del asunto muchas personas empezaron a buscar errores en la foto para demostrar que era falsa, hasta que alguien dio con la respuesta más sólida, el hombre de la foto está muy abrigado para un día tan caluroso, además la torre norte de las torres donde él está parado no tiene mirador y también cómo sobrevive una cámara a ese desastre y esa altura.



This photo began to circulate on the internet a few days after the attack on the World Trade Center in New York, logically by the gravity of the matter many people began to search for errors in the photo to prove that it was false, until someone gave the most solid answer, the man in the photo is using warm clothes for a such a warm day besides the North Tower of the towers where he stands has no viewpoint, also how would a camera survive to this disaster at that height.



Benito Mussolini líder político Italiano, periodista, y cabeza del Grupo Nacionalista Fascista, gobernó Italia como Primer Ministro desde 1922 hasta 1943. El mandó a tomarse esta fotografía, en esta foto se borró al joven que sostenía al caballo para hacerlo ver más heroico.



Benito Mussolini Italian political leader, journalist, and head of the fascist nationalist party, ruled Italy as Prime Minister from 1922 until 1943 commanded to take this picture. He ordered to erase the young man who is holding the horse to make it look more heroic.



## Materiales


**Materiales:**

Lápiz  
Goma borrador  
Block de cartulinas tamaño SM  
Papel tissue

**Pasteles en barra:**

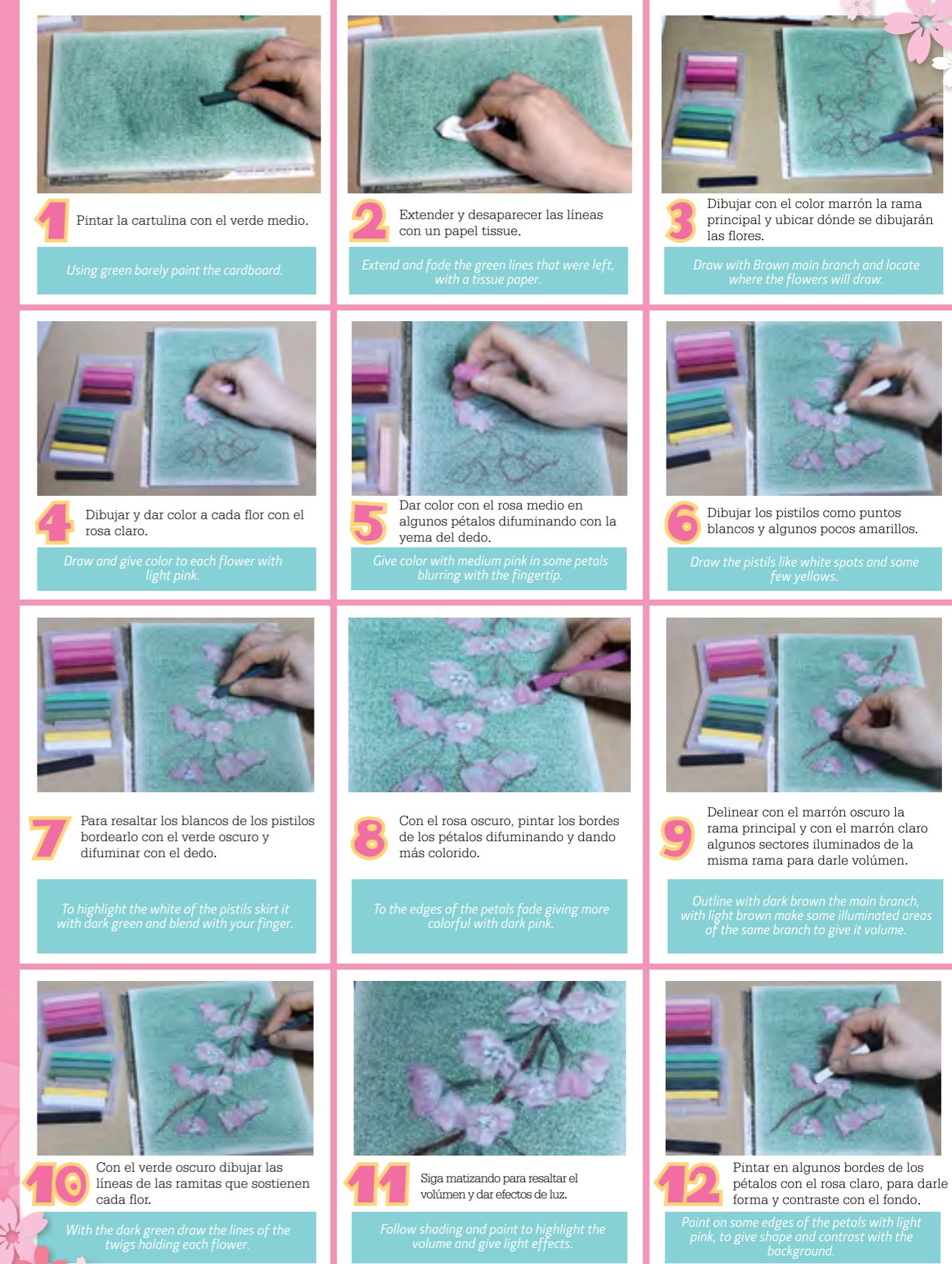
Verde claro  
Verde medio  
Verde oscuro  
Rosa claro  
Rosa medio  
Rosa oscuro  
Marrón claro  
Marrón oscuro  
Amarillo  
Blanco

**Materials:**

Pencil  
Rubber eraser  
Cardboard SM size  
Tissue paper

**Stick Pastel colors:**

Dark green  
Medium green  
Light green  
Dark pink  
Medium pink  
Light pink  
Dark brown  
Light brown  
Yellow  
White





Hazlo tú misma!  
Hazlo tú misma!

## COLLAR PERSONALIZADO

Do it yourself!

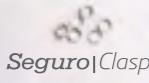
*Statement Necklace*



Por: Tana Rodríguez  
Fotos : Tana Rodríguez

### Materiales Materials

Piedras  
Stones



Plástico  
Clear vinyl



Pegamento  
Glue

### Pasos How to

1



Adhiere las piedras al plástico con pegamento  
Glue each stones onto the clear vinyl

2



Corta el plástico dejando un rectángulo  
Cut the vinyl leaving a small rectangle at the top

3



Haz un hoyo en el plástico con una aguja  
Make a hole in the vinyl with a needle

4



Une las piedras a la cadena con los aros  
Attach the stone to the chain with the jump rings

5



Coloca el seguro en la cadena y listo!  
Add the clasp to the chain



U	Q	C	U	B	X	E	F	C	X	Z	W	N	A	X	C	G	A	V	Y
A	W	U	P	T	W	R	D	A	P	E	M	A	G	Q	U	P	F	F	R
S	H	C	O	W	N	N	N	U	B	Q	S	M	G	B	D	Q	B	J	L
C	C	P	Z	P	C	W	G	C	S	N	K	K	A	S	Z	J	D	Y	
A	P	D	V	O	L	L	A	B	K	C	A	R	T	M	V	Z	G	S	D
N	L	U	S	W	S	M	Y	L	K	F	A	F	X	U	C	H	K	O	D
N	J	F	P	E	E	J	I	Y	V	K	T	B	U	M	F	T	P	P	K
E	Z	T	E	R	N	V	T	V	O	P	G	E	L	P	H	Q	E	A	U
R	H	G	A	S	O	F	T	W	A	R	E	V	D	E	C	K	T	R	K
V	K	U	K	U	H	C	D	R	S	F	Y	I	I	T	S	K	S	E	B
F	J	N	E	P	P	P	E	E	J	S	V	R	P	I	U	S	M	X	J
T	K	M	R	P	D	T	G	S	V	F	H	D	D	W	S	Q	Z	R	Y
Q	V	H	S	L	A	R	V	T	S	I	B	D	W	P	N	B	Q	I	J
R	F	M	M	Y	E	N	O	H	P	O	R	C	I	M	E	M	O	R	Y
R	T	M	O	T	H	E	R	B	O	W	W	E	F	O					
O	Z	K	N	I	H	A	Y	D	H	X	G	D	B	U	C	H	P	G	
B	Y	I	I	D	J	R	H	W	E	P	V	P	F	S	X	X	O	A	V
N	R	C	T	L	Q	E	B	C	E	C	Z	L	C	E	U	T	W	W	O
P	M	Y	O	R	N	M	Z	S	G	A	N	B	Q	V	O	S	N	X	N
P	A	J	R	H	A	W	T	Q	R	U	J	X	S	J	B	W	W	Z	E

Encuentra las

## 8 diferencias

Find the 8 differences between the picture A and B

entre las foto A y B



A



B

Fotografía de:

**Fabiola Oshiro Pinedo**

"Cálida noche invernal"

(Kanagawa Ken, Hadano Shi)

105mm | f/11 | 25s | ISO 250

En cada edición seleccionaremos la mejor foto y la publicaremos.

Para participar, envíe su fotografía a:

*Every edition we will select the best photo and publish it in Kyodai Magazine. If you want to participate, please send your picture to:*

[kyodaiframe@kyodaimagazine.jp](mailto:kyodaiframe@kyodaimagazine.jp)





A WORLD TO KNOW

### MAIN AGRICULTURAL EXPORTS OF SRI LANKA

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Tea
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Rubber Nat Dry
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Flour of Wheat



- PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE SRI LANKA EXPORTA
- 1<sup>er</sup> LUGAR** Té
  - 2<sup>do</sup> LUGAR** Caugo Nat seco
  - 3<sup>er</sup> LUGAR** Harina de trigo

## SRI LANKA

### SRI LANKA AGRICULTURAL PRODUCTS JAPAN IMPORTS ➤

"Sri Lanka is currently exporting to Japan products such as black tea, apparel, shrimp and prawn, ceramic and porcelain, coconut products, rubber & rubber products, gems and jewellery, food items etc."

Last Updated: 02 May 2013 / Source: Embassy of Sri Lanka Japan



#### PRODUCTO AGRICOLAS QUE JAPÓN IMPORTA DE SRI LANKA

"Sri Lanka exporta actualmente a Japón productos tales como el té negro, ropa, camarones y langostinos, cerámica y porcelana, productos de coco, productos de caucho y de goma, piedras preciosas y joyería, productos alimenticios, etc".

Última actualización: 02 mayo 2013 / Fuente: Embajada de Sri Lanka Japan

### MAIN VIETNAMESE AGRICULTURAL EXPORTS

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Coffee green
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Rubber Nat Dry
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Cashew Nuts Shelled



PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE VIETNAM EXPORTA

- 1<sup>er</sup> LUGAR** Café verde
- 2<sup>do</sup> LUGAR** Caucho Nat seco
- 3<sup>er</sup> LUGAR** Nueces de anacardo peladas

## VIETNAM

### Vietnamese Agricultural Products Japan Imports ➤



**1<sup>st</sup> PLACE:**  
Grains (Among all the grains, "rice" is the product exported the most represented 99,9% of its total).



**2<sup>nd</sup> PLACE:**  
Banana



**3<sup>rd</sup> PLACE:**  
Soybean

Source/Fuente: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Foreign trade statistics 2011

**1<sup>er</sup> LUGAR:** Granos (Dentro de esta lista, el "arroz" es el mayor grano exportado representando el 99,9%).  
**2<sup>do</sup> LUGAR:** Plátano  
**3<sup>er</sup> LUGAR:** Frejol de Soja

### PRODUCTOS AGRICOLAS QUE JAPÓN IMPORTA DE VIETNAM

### MAIN NEPALESE AGRICULTURAL EXPORTS

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Nutmeg, mace and cardamoms
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Lentils
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Tea



PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE NEPAL EXPORTA

- 1<sup>er</sup> LUGAR** Nuez moscada, macis y cardamomo
- 2<sup>do</sup> LUGAR** Lentejas
- 3<sup>er</sup> LUGAR** Té

## NEPAL

### NEPALESE AGRICULTURAL PRODUCTS JAPAN IMPORTS ➤

"Japan is the largest importer of Nepal's coffee...The other countries Nepal exports coffee are Jordan, Korea, Taiwan, UAE, Cambodia, US, Belgium, Germany, Netherlands, Sweden, Britain, Italy, Bangladesh, Australia, and Finland."

Last Updated: 02 February 2013

Source: www.thehindu.com, Top story: "Nepali coffee Exports climb up"



**PRODUCTO AGRICOLAS QUE JAPÓN IMPORTA DE NEPAL**  
"Japón es el mayor importador de café de Nepal ... Otros países exportadores de café de Nepal son: Jordania, Corea, Taiwán, Emiratos Árabes Unidos, Camboya, EE.UU., Bélgica, Alemania, Holanda, Suecia, Gran Bretaña, Italia, Bangladesh, Australia y Finlandia."

Última actualización 2 de Febrero del 2013  
Fuente: www.thehindu.com, Top story: "Nepali coffee Exports climb up"

### MAIN INDONESIAN AGRICULTURAL EXPORTS

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Palm oil
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Rubber Nat Dry
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Coffee



- PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE INDONESIA EXPORTA
- 1<sup>er</sup> LUGAR** Aceite de palma
  - 2<sup>do</sup> LUGAR** Caucho Nat seco
  - 3<sup>er</sup> LUGAR** Café

## INDONESIA

### INDONESIAN AGRICULTURAL PRODUCTS JAPAN IMPORTS ➤



**1<sup>st</sup> PLACE:**  
Grains (Among all the grains, "corn" is the product exported the most represented 22,1% of its total).



**2<sup>nd</sup> PLACE:**  
Milk



**3<sup>rd</sup> PLACE:**  
Potatoes

Source/Fuente: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Foreign trade statistics 2011

**1<sup>er</sup> LUGAR:** Granos (Dentro de esta lista, el "maíz" es el mayor grano exportado representando el 22,1%).  
**2<sup>do</sup> LUGAR:** Leche  
**3<sup>er</sup> LUGAR:** Papa

### PRODUCTOS AGRICOLAS QUE JAPÓN IMPORTA DE INDONESIA



A WORLD TO KNOW

## MAIN AGRICULTURAL EXPORTS OF BANGLADESH

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Jute
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Tobacco unmanufactured
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Cotton waste



- PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE BANGLADESH EXPORTA
- 1<sup>er</sup> LUGAR** Yute
  - 2<sup>do</sup> LUGAR** Tabaco en rama
  - 3<sup>er</sup> LUGAR** Residuos de algodón

## BANGLADESH

### BANGLADESH PRODUCTS JAPAN IMPORTS ➤

"Bangladesh exports to Japan though figures more than 70 items but only 7/8 items constitutes 90% shares of the total export in Japan. The principle items exports to Japan are shrimp, leather, footwear, apparels, jute and jute goods, chemical fertilizer, handicrafts, camera lenses, etc"

Source: Embassy of Bangladesh in Japan



#### PRODUCTOS QUE JAPÓN IMPORTA DE BANGLADESH

"Los principales artículos exportados a Japón son el camarón, cuero, calzado, ropa, yute y bienes en yute, fertilizantes químicos, artesanías, lentes de cámara, etc. Por otro lado las importaciones de Japón a Bangladesh incluye materias primas de uso industrial, maquinarias, vehículos nuevos y usados, equipos que están en proyectos de desarrollo, electrónica, etc"

## MAIN INDIAN AGRICULTURAL EXPORTS

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Cotton Lint
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Soybeans
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Sugar refined



PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE INDIA EXPORTA

- 1<sup>er</sup> LUGAR** Fibra de algodón
- 2<sup>do</sup> LUGAR** Soya
- 3<sup>er</sup> LUGAR** Azúcar refinada

## INDIA

### INDIAN AGRICULTURAL PRODUCTS JAPAN IMPORTS ➤



**1<sup>st</sup> PLACE:**  
Grains (Among all the grains, "rice" is the product exported the most represented 51% of its total).



**2<sup>nd</sup> PLACE:**  
Onion



**3<sup>rd</sup> PLACE:**  
Wheat

Source/Fuente: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Foreign trade statistics 2011

- 1<sup>er</sup> LUGAR:** Granos (Dentro de esta lista, el "arroz" es el mayor grano exportado representando el 51%).
- 2<sup>do</sup> LUGAR:** Cebolla
- 3<sup>er</sup> LUGAR:** Trigo

#### PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE JAPÓN IMPORTA DE INDIA

## MAIN PHILLIPINE AGRICULTURAL EXPORTS

Source / Fuente: FAO (FAOSTAT), "IMPORTS: Commodities by country 2011"

- 1<sup>st</sup> PLACE** Coconut (copra) oil
- 2<sup>nd</sup> PLACE** Bananas
- 3<sup>rd</sup> PLACE** Sugar Raw Centrifugal



PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE FILIPINAS EXPORTA

- 1<sup>er</sup> LUGAR** Aceite de coco
- 2<sup>do</sup> LUGAR** Plátanos
- 3<sup>er</sup> LUGAR** Azúcar sin procesar

## PHILIPPINES

### PHILLIPINE AGRICULTURAL PRODUCTS JAPAN IMPORTS ➤



**1<sup>st</sup> PLACE:**  
Banana



**2<sup>nd</sup> PLACE:**  
Grains



**3<sup>rd</sup> PLACE:**  
Chicken meat

Source/Fuente: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Foreign trade statistics 2011

- 1<sup>er</sup> LUGAR:** Plátanos
- 2<sup>do</sup> LUGAR:** Granos
- 3<sup>er</sup> LUGAR:** Carne de pollo

#### PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE JAPÓN IMPORTA DE FILIPINAS

# Love for LEYTE



Donación:  
1,000 yenes.

Donation:  
1,000 yen.

Kyodai Remittance y las comunidades cristianas de Gunma y Tochigi unen esfuerzos para apoyar la campaña "Love for Leyte", que reúne fondos para obras de reconstrucción de la isla Leyte (Filipinas) devastada por el Tifón Yolanda. Para ello, se han confeccionado "T-shirts" que pueden ser adquiridos dirigiéndose a nuestras oficinas de Gotanda y Shin-Okubo en Tokyo, y nuestras sucursales de Isesaki y Yamato. También pueden contactarse con Padre Nelson: 070-5025-2326 (tagalog, inglés, japonés), 080-3594-5989 (español). Donación: 1,000 yenes.

Kyodai Remittance and Christian communities in Gunma and Tochigi join forces to support the "Love for Leyte" campaign, which raises funds for the reconstruction of Leyte Island's devastated areas (Philippines) by Typhoon Haiyan, also known as Typhoon Yolanda. You can help us by purchasing the "T-shirts" we have made for this mission by contacting our offices and Shin-Okubo and Gotanda in Tokyo, and our branches in Isesaki and Yamato.

You can also contact Priest Nelson: 070-5025-2326 (for Tagalog, English, Japanese), 080-3594-5989 (Spanish). Donation: 1,000 yen.





## EVENTOS KYODAI

### PESTA CINTA

Queridos amigos:  
El Grupo Kyodai desea agradecer a todos nuestros amigos de Indonesia por asistir a nuestro primer festival indonesio "Pesta Cinta" celebrado este año. Fue un honor y una experiencia inolvidable compartir ese día con todos ustedes.  
Asimismo, hacemos propicia esta oportunidad, para expresar nuestro sincero agradecimiento y reconocimiento a nuestro personal de Indonesia por su notable desempeño y entrega en el cumplimiento de las metas empresariales. A quienes no han podido asistir a este festival, los invitamos muy cordialmente a visitar nuestras páginas de grupos de Facebook: Kyodai Remittance e Indonesia Kyodai Remittance, donde podrán apreciar algunas de las imágenes del evento.

*Dear all, Kyodai Group would like to thank all our Indonesian friends for attending our 1st Indonesian Festival "Pesta Cinta" this year. It was an honor and an unforgettable experience to share that day with all of you.*

*Also we would like to thank to our Indonesian staff for such a fantastic work.*

*And for our member who weren't able to attend please view and enjoy some of the pictures we have downloaded about the event in our Facebook Groups: Kyodai Remittance and (Indonesia) Kyodai Remittance.*



### NUESTRO STAFF DE VIETNAM VISITO LAS REGIONES DE KANSAI Y CHUBU

Nuestro staff de Vietnam visitó las ciudades de Nagoya, Osaka, Kyoto y lugares aledaños de Tokio. Fue una gran oportunidad y experiencia de contacto directo entre nuestro personal y nuestros socios que viven en esas zonas.

### NUESTRO STAFF DE INDONESIA VISITO LAS REGIONES DE TOHOKU, KANSAI Y CHUBU

Nuestro staff de Indonesia tuvo también la gran oportunidad de compartir momentos muy gratos con nuestros socios y amigos que viven en las ciudades de Miyagi, Nagoya, Osaka y Kyoto. Gracias por confiar en nosotros y bienvenidos a la familia Kyodai!

**OUR INDONESIAN STAFF VISITING TOHOKU, KANSAI AND CHUBU REGIONS.**  
*Our staff of Indonesia also had the opportunity to share pleasant moments with our members and friends living in the cities of Miyagi, Nagoya, Osaka and Kyoto. Thank you for trusting us and welcome to the family Kyodai!*

### Bienvenido a nuestra familia Sr. Raees Siddiqui

El señor Raees Siddiqui es un honorable maestro y líder religioso de la Mezquita del parque Toda, que desde febrero último se ha unido a nuestra gran familia Kyodai. Gracias a su ayuda ahora nuestro staff de Bangladesh y Pakistán tiene la facilidad de informar las características y bondades de nuestro servicio en beneficio de las comunidades asistentes. Por ello, expresamos nuestro sincero agradecimiento al Señor Siddiqui.

**WELCOME TO OUR FAMILY MR. RAEES SIDDQUI**  
*Mr. Raees Siddiqui is an honorable Imam of Toda Park Mosque who has joined our Kyodai family since last February. Thanks to his support, now our staffs from Bangladesh and Pakistan have the facility to report the features and benefits of our service for the benefit of attendees communities.*



### CONCIERTO PARA NUESTRA COMUNIDAD FILIPINA

En el marco de la campaña "Love for Leyte", el 27 de diciembre del 2013, en el Shimin Plaza de Iseki - Gunma, se realizó un concierto benéfico en favor de las víctimas del Tifón Yolanda que azotó las islas filipinas, y en especial a la isla de Leyte. Este concierto fue organizado por la Asociación de Filipinos de Gunma (GUNFIL) que a su vez forma parte de la comunidad filipina que ejecuta la referida campaña, apoyada por Kyodai Remittance y por las comunidades católicas de Gunma y Tochigi, representadas por el Padre Nelson Cabasisi.

*As part of the "Love for Leyte" campaign, on December 27, 2013, in Shimin Plaza Iseki - Gunma, a benefit concert was held for the victims of Typhoon Haiyan (known as Typhoon Yolanda in the Philippines) that hit the Philippine Islands, and especially the island of Leyte.*

*This concert was organized by the Association of Filipinos in Gunma (GUNFIL) which is part of the Filipino community running the campaign, supported by Kyodai Remittance and by Catholic communities of Gunma and Tochigi, represented by Father Nelson Cabasisi.*



### IME CENA ANUAL 2013

En enero este año, como ya es tradición IME (International Money Express) celebró en Malasia el "IME ANNUAL DINNER 2013", una oportunidad para que sus trabajadores se reúnan y comparten una cena agradable. Kyodai Remittance también participó en esta celebración con objeto de renovar los lazos de amistad, reciprocidad y colaboración mutua que existe entre ambas empresas.

*In January of this year, International Money Express (IME), as it became tradition, held in Malaysia the "IME ANNUAL DINNER 2013" a chance for all their workers to gather and share a great night. Kyodai Remittance also participated during this celebration, in order to renew the bonds of friendship, reciprocity and mutual cooperation among these two companies.*



### ASOCIACION EMMANUEL

La Asociación Emmanuel es una institución sin fines de lucro, creada para proporcionar asistencia a gente de escasos recursos a través de diversas actividades. El Hogar Emmanuel, cuyo objetivo es ayudar a la niñez desvalida, ofreciendo atención en las siguientes ramas: educación, salud, y promoción social, cultural y pastoral. El Policlínico Emmanuel, se construyó para proporcionar apoyo médico-social a los enfermos que no cuentan con recursos económicos suficientes. La Casa de Reposo Emmanuel brinda soporte a las personas de la tercera edad.

Para mayor información sobre la Asociación, por favor, sírvase comunicarse con la señora Teresa Kono: (080-5086-4705) ó con el señor Watanabe Kohei (090-1211-9674).

*The Emmanuel Association is a nonprofit institution created to provide assistance to poor people through various activities. "Emmanuel House" was created to help helpless children and to provide care in the following areas: education, health, social development, cultural and pastoral. "Emmanuel Polyclinic" was built to provide medical and social support to patients who do not have enough financial resources. "Emmanuel Rest Home" was created to help elderly people.*

*For more information about how to help the Association, please contact Ms. Teresa Kono: (080-5086-4705) or Mr. Watanabe Kohei (090-1211-9674).*



### SEMINARIO ORGANIZADO POR LA ASOCIACION DE PERUANOS ESTUDIANTES Y EGRESADOS EN JAPON (APEJA)

Kyodai Remittance y la Cooperativa de Ahorro y Crédito Pacífico apoyaron a la Asociación de Peruanos Estudiantes y Egresados en Japón (APEJA) para organizar su seminario denominado "Reseña Histórica, Situación Actual y Perspectivas para el Futuro y Mantenimiento de la Identidad y Difusión de la Cultura Peruana"



**SEMINAR ORGANIZED BY THE ASSOCIATION OF PERUVIAN STUDENTS AND ALUMNI IN JAPAN (APEJA)**  
*Kyodai Remittance and Pacific Cooperative Credit Union supported the Association of Peruvian Students and Alumni in Japan (APEJA) to organize the seminar entitled "Historical review, current status and future perspectives, as well as maintenance of identity and diffusion of Peruvian culture".*

### CONCIERTO A BENEFICIO "APOYEMOS AL PADRE MANUEL KATO"

Kyodai Remittance ha contribuido con la realización del concierto "Apoyemos al Padre Manuel Kato", organizado por ilustres miembros de la comunidad católica de Tokorosawa – Saitama. A este efecto, se hizo presente el dúo Deux Marches uniéndose a esta noble causa llevando alegría con su música del violín y acordeón.



### A BENEFIT CONCERT "LET'S HELP FATHER MANUEL KATO"

Kyodai Remittance has contributed to the realization of the concert "Let's support Father Manuel Kato", organized by illustrious members of the Tokorosawa Catholic community in Saitama. For this purpose, the duo Deux Marches joined this noble cause bringing joy with the music of their violin and accordion.

**CONCORRIDO ABR. 2014**  
Expo Show Exhibición con los componentes del Club Libertad Instituto Paul Rest. Matsumoto Teatro Kōseki 1-2  
**FIESTA DEL BUMB ABR. 18**  
Traditional Music giorno del Perol del Kyōto Restaurante Perseño Minato-ku-Kōyōgakko 7-10-3 Ichigaya-ku, 111  
**PONCURSO ABR. 18**  
Los competidores de Marinera en Japón con los componentes del Club Libertad Instituto Paul Rest. Matsumoto Teatro Kōseki 1-2  
**TALLERES ABR. 20**  
Los competidores de Marinera en Japón con los componentes del Club Libertad Instituto Paul Rest. Matsumoto Teatro Kōseki 1-2  
**TONTO SPORTS BUNKAKAI**

Venga a participar en el certamen más importante de Marinera en Japón en el "estadio cerrado" BUMB a solo 10 min. de la estación de Shinjuku JR!

**GANADORES de  
Campaña de Año Nuevo  
¡Juntos otra vez !**

New Year Campaign Welcome 2014  
Together Again!

Espinosa Rivas Miguel Alejandro  
Susani  
Silwal Khatri Santosh

Shimabukuro Arashiro Dennis  
Nakakune Asuncion Camacho

Nurul Azi Saleh  
MD Nazrul Islam

Dias Hasegawa Roberta  
Subedi Giri Prasad

Neyra Zarate Jessica Erica  
Ponce Urbina Victor Augusto  
Mardianto  
Takahashi Gerlie Hermogenes  
Jalaludeen Sarfraz Navas  
Zahir Muhammad Umair  
Vietnam  
Hoang Van Lam  
Rajapaksha Pathirage Ranil Sanjaya Rajapaksha  
Okawa Kunihiko  
Nwosu Josephat Ikechukwu

**KYODAI®  
Remittance®**

UNIDOS Co., Ltd.  
Registration Number of Fund Transfer Agent:  
HEAD OF KANTO REGIONAL FINANCE BUREAU 00004

## NOTA DE PRENSA HUARALINOS EN JAPON

KYODAI y la Cooperativa de Ahorro y Crédito SAN ISIDRO de Huaral firmaron el pasado 24 de enero un convenio por el cual los huaralinos que residen en Japón pueden enviar dinero a sus familiares y amigos de manera rápida y confiable mediante depósito en cuenta de ahorros.

De esta manera, todo socio que tenga cuenta en la cooperativa podrá realizar sus depósitos directamente y sin costo adicional el mismo día. De igual manera se procede para el caso de beneficiarios que abran cuentas en cualquiera de las oficinas de la Cooperativa SAN ISIDRO en Huaral o centro de Lima.

Si su beneficiario reside en Huaral y alrededores pero no tiene cuenta en la Cooperativa SAN ISIDRO, solamente necesita una llamada al (01) 246-1035 donde sus asesores le indicarán fácilmente cómo abrir una cuenta y recibir sus remesas con rapidez, confianza y seguridad.

El acuerdo a su vez abre múltiples posibilidades para los ahorrantes ya que los coloca en la posibilidad de recibir créditos, préstamos y otros productos financieros tomando en consideración las remesas recibidas de Japón\*.

Los huaralinos que residen en Japón y que por algún motivo (venta de una propiedad, cobro de herencia, cobro de utilidades, etc.) desean recibir dinero también podrán realizarlo mediante esta vía.

Fundada en 1958, la Cooperativa SAN ISIDRO se ha convertido a lo largo de 56 años en el patrimonio financiero de Huaral, brindando múltiples servicios y créditos para todos sus socios.

A la firma del convenio asistieron también los gerentes generales de la Federación de Cooperativas FENACREP y de la Cooperativa Pacífico para dar fe y apoyo al acuerdo.

\*Sujeto a análisis crediticio.



### ESCRIBANO ADMINISTRATIVO EN NAGOYA **YOKOI MICHIO**

Especialista en Leyes Inmigratorias

Tramites en Inmigraciones, Solicitud de Visas, Renovación, Alteración de Status, Visa Permanente, Visa Familiar, Tarjeta de Residencia (ZairyuCard), Permisos Especiales, Nacionalidad Japonesa, Aperturas de Empresas, Traducciones, etc.

Informes en Español:  
080-3070-0337 (Patricia)  
Tel.:052-760-9161  
Fax:052-760-9165

〒465-0026. Nagoya-Shi, Meitou-Ku, Fujimori 2-118  
E-mail: yokoi825@violin.ocn.ne.jp

**¡Bienvenida Primavera!  
¡Descongela tus ahorros y haz que**

**tu dinero CREZCA MÁS!**

*hasta*

**6%**

**de interés anual**

Plazo/TREA*	Soles	Dólares
1800 días	<b>6.00%</b>	<b>5.00%</b>
720 días	<b>5.50%</b>	<b>4.50%</b>
360 días	<b>4.50%</b>	<b>4.00%</b>
180 días	<b>4.00%</b>	<b>3.50%</b>
90 días	<b>3.50%</b>	<b>3.00%</b>

\*TREA (Tasa de Rentabilidad Efectiva Anual)

**Para tí que trabajas en Japón,  
el nuevo plan **Pacifijo%**  
te ofrece tasas de interés  
exceptionales.**

**Pacífico**  
COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

**44 años a su servicio**

Si envías dinero por Kyodai Remittance, la Cooperativa Pacífico te devolverá el costo del envío\*.

Tu dinero está depositado en Perú, así que la rentabilidad no se verá afectada al impuesto al ahorro de Japón y puedes cancelar tu Pacifijo en cualquiera de los dos países.

\*Si envías US\$1000 o más por KYODAI REMITTANCE para abrir un Pacifijo y rescatas el plazo pactado para la cancelación, el costo del envío del dinero al Perú será reintegrado por la Cooperativa Pacífico posterior a la Apertura del Pacifijo.

**Pacífico**  
COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

**Mayores Informes al:**

Telf: 050-6860-3525 (De lunes a viernes de 8.00 pm a 8.30 am) llamada local

Email: asesorjapon@coopac.org.pe

www.cp.com.pe



# KYODAI market



**¡NUEVA  
PAGINA WEB  
en Español!**

En Abril



<http://es.kyodaimarket.com>



VENTAJAS DE USAR LA PAGINA WEB:

- ★ Gane **500 puntos** en su primera compra!
- ★ Por cada compra Ud. gana 1% de puntaje sobre el monto comprado (sin incluir flete y tasa).
- ★ Ofertas exclusivas para compras en la Pagina Web.



## LOS **5** PRODUCTOS MÁS VENDIDOS EN KYODAI MARKET



INCA KOLA

355ML

**¥113**



CHIFLES ORIGINAL

113G

**¥239**



AJÍ AMARILLO

297.6G

**¥452**



TÉ DE  
MANZANILLA

25 FILT.

**¥252**



CERVEZA RUBIA

330ML

**¥339**

Recepción de pedidos todos los días hasta las 4pm (no hay atención en los feriados japoneses). Los pedidos recibidos hasta las 4pm serán enviados en el mismo día. (\*)

Costos de envío: ¥690 + ¥324 (flete y tasa del servicio de pago contraentrega). Para la compra mayor a ¥10,000 el flete es gratuito (\*\*)

\*Cabe la posibilidad de retraso en la entrega debido a la falta de productos, por condiciones climáticas y del tráfico vehicular.

\*\* Para las zonas de Hokkaido, Kyushu y Okinawa, el flete tendrá un cargo adicional.

# OFERTAS EXCLUSIVAS

Para compras en la  
**PAGINA WEB  
EN ESPAÑOL**

promociones  
validas  
**HASTA  
30  
DE ABRIL**

GANE  
10%  
en puntos

%OFF20%OFF20%O <b>TRAMONTINA</b> FF20%OFF20%OFF2	
Molde rosquilla BRASIL 24cm de ¥1,027	¥821
Tortera acanalada BRASIL 24cm de ¥864	¥691
Molde con fondo removible BRASIL 26cm de ¥1,769	¥1,415
Juego de fuentes BRASIL 34x26cm 22x18cm 28x22cm de ¥3,065	¥2,452
Juego de chuchillos ATHUS 6 pzs de ¥2,160	¥1,728
Juego de cuchillos ULTRACORTE 6 pzs de ¥3,785	
Parrilla de acero inoxidable 65cm de ¥2,859	¥2,288
Juego para asados POLYWOOD 24 pzs de ¥2,757	¥2,205
Juego de cuchillos para asados JUMBO POLYWOOD 4pzs de ¥1,944	¥1,555
Triturador de ajo SPECIALE de ¥972	¥778

%OFF20%OFF20%O <b>TACAMA</b> FF20%OFF20%OFF2	
Vino Tinto SELECCIÓN ESPECIAL 750ml de ¥1,944	¥1,555
Vino Blanco GRAN BLANCO 750ml de ¥1,584	¥1,267
Espumante BRUT Blanco 750ml de ¥1,728	¥1,382
Vino Tinto DON MANUEL 750ml de ¥2,962	¥2,370
Demonio de los Andes PISCO ACHOLADO 700ml de ¥3,065	¥2,452

%OFF30%OFF30%O <b>KUNA</b> FF30%OFF30%OFF3	
Bufanda JAMAS de ¥11,314	¥7,920
Bufanda KERMES de ¥9,257	¥6,480
Pañuelo JAPONÉS de ¥9,257	¥6,480
Guantes DIESEL de ¥5,143	¥3,600
Gorro KIRMA de ¥4,937	¥3,456

INFORMACIONES



03-3280-1025

Lunes a Viernes  
9:15 - 18:00  
Sabado y Domingos  
10:00 - 18:00



kyodaies@kyodai.co.jp



# KOKI-NAWA SIN ZAPATOS

Isaac Higa Yara (Koki), casado, 41 años

## ¿Cuánto tiempo viviste en Japón y porque decidiste irte?

He estado dos veces en Japón, ambas bocado en Okinawa. La primera vez en el año 1999 para estudiar samisen y la segunda vez en el año 2004 para estudiar administración. Fueron experiencias extraordinarias que me sirvieron para conocer mis orígenes y a la vez reconocerme como peruano.

## ¿Cómo nace tu pasión por la escritura?

Desde adolescente, pero no me animaba a publicar lo que escribía. Estando en Japón en el año 2004 sentí que podía escribir sobre mis experiencias en el país de mis abuelos desde la perspectiva de un sansei. Desde esa oportunidad que me brindo el diario Perú Shimpo no he dejado de publicar mis artículos semanales.

## ¿Cuántas obras ha realizado y cuáles son los títulos?

Obras es mucho decir. He publicado dos libros, ambos recopilaciones de los mejores artículos publicados en el periódico. El primer libro en el 2006 sobre mis experiencias en Okinawa y el segundo en el año 2013 sobre mis experiencias ya en el Perú.

## ¿Has sido premiado o cuál es tu mejor logro?

No estoy seguro si es un logro o un premio, pero me da mucha alegría y satisfacción recibir los comentarios de los lectores, a quienes no conozco personalmente, en los cuales me indican que han pasado un buen momento leyendo lo que he escrito. Suficiente para este humilde servidor.

## ¿Qué te inspiró a escribir: "Kokinawa, sin zapatos en casa, parte 2"?

"Kokinawa" era el nombre de la columna en Perú Shimpo. Viene de la unión de mi nombre "Koki" y del nombre de la isla de mis abuelos "Okinawa". Sin zapatos en casa es el título de un artículo en el cual describo la experiencia de entrar descalzo a una casa en Japón, el sentido de respeto del que ingresa, de limpieza, de igualdad, de estar todos compartiendo el mismo piso. Y es la segunda parte ya que se trata de una recopilación de los artículos escritos en el Perú.

## ¿Cuál es el mensaje que deseas transmitir y qué quieres lograr con este libro?

Si hay algún mensaje en mis artículos sería el de reflexionar con los lectores sobre las situaciones en nuestras vidas. En esa reflexión no pueden faltar los momentos divertidos, con algo de locura y ternura a la vez.

## ¿Cuáles son tus sueños y proyectos a futuro?

Como columnista del periódico, seguir escribiendo cada semana hasta que el editor decida lo contrario. Escribir luego algún libro sobre mi experiencia como padre de familia y este año empezar a escribir sobre la vida de algunas personalidades de la colectividad peruano japonesa que son un ejemplo para todos nosotros. Creo que tenemos mucho que aprender de las personas mayores, sobre todo en los valores como el respeto, la solidaridad y la dedicación.

**regálale a Mamá en Perú**

*Set te quiero Mamá*  
Arreglo en forma de corazón de 20 cm de diam. aprox. + Arreglo de 6 rosas.  
**COD 863 / ¥5,200**

*Arreglo 12 rosas para tí*  
Arreglo de 12 rosas + flores de la estación + perchero de 20cm de alto aprox. (varía según stock). (Incluye flota sólo Lima metropolitana)  
**COD 912 / ¥6,100**

*Arreglo Rosas con amor*  
Arreglo de 6 rosas, Iris, astromelias y follaje + globo flt. Alto aprox. del arreglo 40 cms.  
**COD 914 / ¥4,200**

**IMPORTANT**E  
**ENTREGA DE PRODUCTOS:**  
Sábado 10 o Domingo 11 de mayo de 2014  
(no se podrá elegir hora de entrega)

\*Régalo de regalo el día de entrega e informa el contenido de tu compra y/o productos individuales por correo al 0800 80 10 200 o al 061 00 22 141.

KYODAI REMITTANCE • INFORMACIÓN

HORARIO DE RECEPCIÓN DEL DINERO EN KYODAI  
PARA QUE SU REMESA LLEGUE EL MISMO DÍA AL PAÍS DE DESTINO

**PERSONALMENTE**

VER HORARIOS DE ATENCIÓN DE CADA SUCURSAL.

**KYODAI CARD ATM DEL CORREO GIRO POSTAL O TRANSFERENCIA**

LUNES A VIERNES hasta las **18:00**  
Sábados y Domingos hasta las **17:00**

**TRANSFERENCIA BANCARIA DENSHIN FURIKOMI**

LUNES A VIERNES hasta las **18:00**  
una vez verificado el ingreso del dinero en nuestra cuenta, se procede con la transacción.

DÍA DE RECEPCIÓN DEL DINERO EN KYODAI  
PARA QUE SU REMESA LLEGUE EL MISMO DÍA AL PAÍS DE DESTINO

<b>LUNES</b>	➔	<b>LUNES</b>	➔
<b>MARTES</b>	➔	<b>MARTES</b>	➔
<b>MIÉRCOLES</b>	➔	<b>MIÉRCOLES</b>	➔
<b>JUEVES</b>	➔	<b>JUEVES</b>	➔
<b>VIERNES</b>	➔	<b>VIERNES</b>	➔
<b>SÁBADO Y DOMINGO</b>		<b>LUNES</b>	➔

Los feriados en Japón y país de destino, retrasan el pago de su remesa.  
Los sobres GENKIN KAKITOME llegan a la oficina de Tokio después de 1 o 2 días útiles de la fecha que usted envió.

COMISIÓN DE ENVÍO DE REMESAS PARA PERÚ ▢

MONTO ESPECIFICADO INCLUYE COMISIÓN

0 ~ ¥50,000	➔	<b>¥1,300</b>
¥50,001 ~ ¥100,000	➔	<b>¥1,800</b>
¥100,001 ~ ¥200,000	➔	<b>¥2,300</b>
¥200,001 ~ a más...	➔	<b>¥2,800</b>

Comisiones para envío de remesa cuyo destino es una cuenta bancaria en Perú. A la comisión sumar 120 yenes si desea que su beneficiario cobre en ventanilla en Perú.  
En caso de enviar un monto que supere los 500,000 yenes deberá informar con la debida anticipación.

**CHECK LIST**

Asegúrese de enviarnos todo lo que está indicado en los recuadros:

- Acuerdo de Uso de Servicio Kyodai Remittance, lleno con los datos allí solicitados y firmado igual a su PASAPORTE.
- Ficha de Registro de Beneficiario, firmada igual al Acuerdo de Uso de Servicio Kyodai Remittance.
- Fotocopia de su Residence Card o Gaikokujin Torokusho (documento completo, ambos lados).

**1ra FASE**

Envío a Kyodai.  
〒141-0022 Tokyo-To, Shinagawa-Ku, Higashi Gotanda 1-13-12, ICHIGO Gotanda Bldg.6F

**2da FASE**

Llegará a su domicilio un sobre por correo certificado que confirmará su dirección.

**3ra FASE**

Una vez recibido, ya estará listo para enviar sus remesas.

BRASIL

Sólo depósito en cuenta, en cualquier BANCO

Ingresá a: [www.kyodai.co.jp](http://www.kyodai.co.jp) y haz click en el ícono para ver más opciones para regalar.

MONTO MÁX. DE ENVÍO POR DÍA EQUIVALENTE A **\$3,000 USD**

Nota: Los beneficiarios en Brasil deben tener su CPF en situación regular. De no ser así, el banco no podrá procesar el envío.

**PAGO EN REALES**

Comisión **¥1,500**

ahora también PAGO EN EFECTIVO. Consultenos.







# ¿Dónde encuentro un KYODAI?



**KYODAI GOTANDA**  
(Oficina Principal)

〒141-0022. Tokyo-To, Shinagawa-Ku,  
Higashi Gotanda 1-13-12, ICHIGO  
Gotanda Bldg. 6F.

Tel: 03-3280-1025 / Fax: 03-5792-5807  
Horario de atención: Lunes a Viernes de 9:00 a 18:00  
Sábados y Domingos de 10:00 a 18:00  
Descansos: Feriados japoneses  
E-mail: info@kyodai.co.jp

MARKET Y  
REMESAS



**KYODAI SHINJUKU I**  
(Shin Okubo Branch)

〒169-0073. Tokyo-To,  
Shinjuku-Ku, Hyakunin-Cho 2-4-8,  
Stairs Bldg. 2F.

Tel: 03-3280-1025 / Fax: 03-6908-7891  
Horario de atención: Lunes a Viernes de 10:30 a 18:30  
Sábados y Domingos de 10:30 a 17:30  
Descansos: Feriados japoneses  
E-mail: info@kyodai.co.jp

SÓLO  
REMESAS



**KYODAI NAGOYA**  
(Nagoya Branch)

〒460-0008 Aichi-Ken, Nagoya-Shi,  
Naka-Ku, Sakae 4-6-5, Marukoshi  
Bldg. 1F.

Tel: 03-3280-1025  
Horario de atención: 10:00 a 18:00  
Descansos: Miércoles y feriados japoneses  
E-mail: info@kyodai.co.jp

SÓLO  
REMESAS



**KYODAI HAKATA**  
(Hakata Branch)

〒810-0001 Fukuoka-Ken,  
Fukuoka-Shi, Chuo-Ku, Tenjin 3-6-8,  
SHARE (Tenjin Mitsuyama Bldg.) 10F.

Tel: 050-6864-6254  
Horario de atención: 10:30 a 18:30  
Descansos: Miércoles y feriados japoneses  
E-mail: info@kyodai.co.jp

SÓLO  
REMESAS



**KYODAI ISESAKI**  
(Isesaki Branch)

〒372-0042. Gunma-Ken,  
Isesaki-Shi, Chuo-Cho 25-4,  
Kobayashi Bldg. 10F.

Tel: 0270-21-9860 / Fax: 0270-21-9860  
Horario de atención: de 10:00 a 20:00  
Descansos: Miércoles y feriados japoneses  
E-mail: isesaki@kyodai.co.jp

MARKET Y  
REMESAS



**KYODAI OIZUMI**  
(Oizumi Branch)

〒370-0517. Gunma-Ken, Oura-Gun,  
Oizumi Machi, Nishikozumi 4-11-22  
(Brazilian Plaza).

Tel: 050-6861-0305  
Horario de atención: de 10:00 a 20:00  
Descansos: Lunes y feriados japoneses  
E-mail: oizumi@kyodai.co.jp

SÓLO  
REMESAS



**KYODAI SHINJUKU II**  
(Shin Okubo Station Branch)

〒169-0073. Tokyo-To, Shinjuku-Ku,  
Hyakunin-Cho 1-11-19, Root Bldg. 1F.

SÓLO  
REMESAS



**KYODAI OTA**  
(Ota Branch)

〒373-0861. Gunma-Ken, Ota-Shi,  
Minami Yajima-Cho 462-2.

SÓLO  
REMESAS



**KYODAI YAMATO**  
(Yamato Branch)

〒242-0006. Kanagawa-Ken,  
Yamato-Shi, Minami Rinkan  
1-12-16, BP Bldg. 3F.

MARKET Y  
REMESAS



**KYODAI MOKA**  
(Moka Registration Counter)

〒321-4361. Tochigi-Ken, Moka-Shi,  
Namiki-Cho 2-12-1, Rest. "El Fogón"  
(SÓLO REGISTROS).

SÓLO  
REGISTROS



**KYODAI OYAMA**  
(Oyama Branch)

〒323-0825 Tochigi-Ken,  
Oyama-Shi, Oyama 99-1.  
Rest. "La Frontera".

SÓLO  
REMESAS

## OFICINA EN LIMA - PERÚ



Calle Las Tiendas #237,  
Urb. Limatambo, Surquillo, Lima 34  
(frente a las tiendas Metro de Aramburú)  
Tel: 51-1-442-4488 / 51-1-422-4914  
Horario de atención: Lunes a Viernes de 9:00 a 17:00  
Sábados de 9:30 a 12:30  
Descansos: Domingos y feriados en Perú  
E-mail: postmast@kyodai.com.pe

## ATENCIÓN DE CONSULTAS EN PERÚ

Sólo para consultas de: PEAD UNIDOS (educación a distancia),  
catálogo de obsequios para regalar en Perú, trámite de partidas.

postmast@kyodai.com.pe

### Atención Telefónica

**OPERACIONES - REMESAS:**  
Tel: 03-3280-1025  
E-mail: operaciones@kyodai.co.jp

**SERVICIOS, COMPRAS:**  
Tel: 03-3280-1025  
E-mail: servicios@kyodai.co.jp

**EDUCACIÓN A DISTANCIA -  
PEAD UNIDOS:**  
Tel: 03-3280-1031  
E-mail: peadunidos@kyodai.co.jp

**MARKETING:**  
Tel: 03-3280-1025  
E-mail: marketing@kyodai.co.jp

### ¿Cuándo y cómo se inició la agencia de Kyodai en Yamato?

El 1ro de octubre del 2003 inauguramos la agencia, ya tenemos más de 10 años. Es emblemática por ser la primera de Kyodai. Se inició como un proyecto de realización personal por mi experiencia en la administración de remesas y para cubrir una necesidad: servir y llegar a más peruanos, descentralizando la inscripción de nuevos usuarios y la operación de remesas. Paralelamente, brindarles el servicio de venta de productos peruanos que son difíciles de encontrar en Japón.

### ¿Tenía usted algunas expectativas antes de empezar el negocio?

Uno de mis deseos era ver la forma de contribuir a que todos los miembros de nuestra comunidad peruana tengan igualdad de oportunidades para educarse, desarrollarse y alimentarse bien. En ese sentido, las remesas a nuestros seres queridos y beneficiarios en general cumplen con este objetivo. Asimismo, con la empresa Promedia hemos incursionado en el mercado informático, vendiendo computadoras y capacitando a nuestros clientes a usar los equipos y emplear internet, porque creemos que el acceso a la tecnología y la información también genera igualdad de oportunidades.

### ¿Cuáles son sus mayores clientes?

Son nuestros compatriotas peruanos, quienes desde los inicios han mostrado su preferencia y apoyo. Porque tenemos la misma idiosincrasia, la misma cultura. A ellos Kyodai debe su existencia.

### ¿Hará algo especial para estos 10 años, tiene algún mensaje para sus clientes?

Podría ser una campaña de descuento....O lo que me pidan y lo que sea posible por cierto (ja ja ja...) digo esto porque si he llegado a estos 10 años no es por mí realmente, es por una comunión entre lo que ofrecemos y lo que necesitan las personas que vienen.

Estimados clientes, muchas gracias por estos 10 años espero me sigan permitiendo compartir la experiencia de este viaje que nos atrevimos a realizar, tengo de mi parte la mejor disposición.



**10años**  
**KYODAI YAMATO**

**10**  
AÑOS  
**KYODAI**

25 años de confianza y seguridad



**KYODAI**  
Remittance®



 **uniendo familias**   
*...acercando al PERÚ!*

por  
aniversario  
estamos  
preparando  
novedades  
para tí!

