KAIKOUKAI

Vol.06

フィリピン：ジープニー

FROM JAPAN
TO THE WORLD

外国人向け社内報
KAIKOUKAI from Japan to the world

KAIKOUKAI

Philosophy

1. We aim for comprehensive medical care.

2. We aim to provide medical care that is truly in the best interests of the patient.

3. We aim to run an operation that provides an optimal working environment for medical practitioners.

No. 6: Table of Contents

★外国人職員の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・3～13
Introduction of Foreign Staff
★日本の食文化紹介：和食について・・14.15
Introduction to Japan's Food Culture: Washoku
★回転寿司チェーン店特集（スシロー）・・・・・・・16.17
Special Feature on Conveyor Belt Sushi Chain (Sushiro)
★回転寿司の歴史・・・・・18
History of Conveyor Belt Sushi
★偕行会ニュース・・・・19～23
Kaikoukai News

★Staff introduction

今回紹介する職員の方々

ﾃﾞｨﾇﾛｽ ﾏﾘｰｼﾞｮﾅﾍﾞﾙ ﾊﾞﾙﾓﾘｱ
Dinulos Marie Jonabelle Valmoria
リハビリテーション
Kaikoukai Rehabilitation Hospital
フィリピン
Philippines

ｼﾃｨ ﾇﾙﾙ ﾗﾃｨﾌｧ
Siti Nurul Latifah
リハビリテーション
Kaikoukai Rehabilitation Hospital
インドネシア
Indonesia

ﾑｽﾃｨｶﾄﾞｳｲﾆﾀ ﾑｽﾀﾌｧ
Mustika Dwinita Mustafa
海外人材開発部
Corporate Head office
インドネシア
Indonesia

ｶｸ　ﾃｲﾃｲ
郭　婷婷
国際企画部
Corporate Head office
中国
China

ﾘ　ﾎｳ
李　鳳
インバウンド事業部
Corporate Head office
中国
China

リハビリテーション ・・・病院医療事業部	偕行会リハビリテーション病院
海外人材開発部 ・・・法人本部	海外人材開発部
国際企画部・・・・・・・法人本部	国際医療事業部　国際企画部
インバウンド事業部 ・・・法人本部	国際医療事業部　インバウンド事業部

ディヌロス　マリー
ジョナベル　バルモリア

呼び名：マリーさん
出身国：フィリピン
趣味　：旅行・料理
特技　：英語、ビサヤ語
タガログ語の3つ
の言語を話せる

看護師国家試験に合格したいです

日本に来る前、納豆は匂いがきつくておいしくない食べ物だと思っていました。しかし日本に来て納豆を初めて食べてみたらとてもおいしくて、今では好んで食べたいと思っています。

また、私は料理が趣味なので、休みの日にはよくお家で料理をしたりしています。最近よく作っている料理は、フィリピン料理の「アドボ」という料理です。この「アドボ」は、フィリピンに住んでいるとき父親から習った料理で、今では私の1番の得意料理です。ほかにも休みの日は、買い物をしたりして楽しんでいます。そんな日本での生活も大変なことがあります。それは漢字が難しいので、必要な書類がしっかりと読めないことです。他にも頭で考えていることを、正確に言葉にすることが難しいので大変です。日本語の能力をあげて、目標の看護師の国家試験に合格したいです。またプライベートでは、春は新潟、夏は沖縄、秋は京都、冬には長野などいろいろな場所に行って季節を楽しみたいと思っています。

ありがとうメッセージ

階行会の皆さん、いろいろお世話になりどうもありがとうございます。最初は不安でしたが、今は安心しています。とても温かく歓迎をしてくださってありがとうございました。日本語の先生方、日本語や日本の生活など、様々な事を教えていただきありがとうございました。教えてくださった日本語は、とても役に立っています。家族のみんな、いろいろなサポートをしてくれてありがとう。リハビリテーション病院の先輩のレオさん、ジェイミーさん、エルジョさんをはじめ、いろいろな方が助けてくださってとても感謝しています。日本での生活は、まだまだ大変なことがありますが、皆さん優しいのでとても安心しています。皆さん本当にありがとうございます。

Dinulos Marie Jonabelle Valmoria

Nickname: Marie
Home country: Philippines
Hobbies: Travel and cooking
Special skill: I can speak three
Languages: English, Visayan, and Tagalog.

I want to pass the national nurse examination.

Before I came to Japan, I used to think that Natto had a strong smell and was not delicious. However, when I came to Japan and ate Natto for the first time, I thought it was delicious, and now I like to eat it.

Also, I enjoy cooking, so I often cook at home during holidays. The dish that I often make lately is a Philippine cuisine called "Adobo." "Adobo" is a dish I learned to cook from my father when I lived in the Philippines, and now it has become my specialty. On other days off, I enjoy shopping. Living in Japan can also be challenging. Since it is difficult to read kanji, it is hard to read the necessary documents well. It is also difficult to put my thoughts in words. I want to improve my Japanese language skills and pass the national nursing examination. In my free time, I would like to go to various places such as Niigata in spring, Okinawa in summer, Kyoto in autumn, and Nagano in winter to enjoy the seasons.

Message of Thanks

Thank you to everyone at Kaikoukai for all your help. At first, I was worried, but now I feel at ease. Thank you for your warm welcome. Thank you to my Japanese teachers for teaching me many things, such as Japanese and Japanese life. The Japanese you taught me is very useful. I also thank my family for their unwavering support. I am very grateful to many people, such as Leo, Jamie, and Eljo, my seniors at the rehabilitation hospital, for their help. Life in Japan is still difficult sometimes, but I feel at ease because everyone is kind. Thank you, everyone.

シティ
ヌルル　ラティファ

呼び名：ヌルルさん
出身国：インドネシア
趣味　：旅行
特技　：介護

日本の季節を楽しみにしていました。

私は、日本に来る前から日本の季節を楽しみにしていました。なぜなら桜と雪を見たいと思っていたからです。初めて日本で桜を見たときは、とてもきれいで、思わず写真を撮ってしまいました。日本にきて初めて知ったのですが、桜は1週間くらいで花が散っていくので、少し残念に思いました。また、初めて雪を見たときはすごく楽しく、まるで夢のようでした。しかし来日から2年を過ぎて感じていることは、冬はとても寒く乾燥しているのでとても大変だということです。また、お休みの日は、旅行に行ったり、友達と買い物や遊びに行きたいのですが、コロナウイルスの影響であまり行けないので、今はお家でお菓子作りをしています。得意なのはクッキーを焼くことです。今後はいろいろなお菓子に挑戦してみようと思います。またコロナが落ち着いてきたら、ずっと行ってみたかったなばなの里や、白川郷などの日本の観光地へ行ってみたいです。

ありがとうメッセージ

いつも応援してくださる方々へ、ありがとうございます。
みなさまのおかげで、私はここまでくることができました。
私にとって、人生は選択の連続です。目標に向かってどの道を通るか、自分で選びます。
自分が望むことを達成するには絶対に簡単ではないです。しかし、何か大きなことを成し遂げるには、何か大きな努力も必要です。改めて、ありがとうございます。

Siti Nurul Latifah

Nama Panggilan: Nurul
Negara Asal: Indonesia
Hobi: *Travelling*
Keahlian Khusus: Perawatan Lansia

Saya Menantikan Perubahan Musim di Jepang

Sebelum ke Jepang, saya sangat menantikan perubahan musim di Jepang, karena waktu itu ingin melihat bunga sakura dan salju. Saat pertama kali melihat bunga sakura, saya takjub akan keindahannya. Sehingga, saya mengambil banyak foto. Saya baru tahu pas di Jepang, kalau ternyata bunga sakura hanya mekar selama seminggu. Sayang sekali. Ketika pertama kali melihat salju, saya sangat senang. Rasanya seperti mimpi.

Namun setelah 2 tahun di Jepang, saya merasa kesulitan di musim dingin, karena suhu yang sangat dingin dan udara yang kering. Di hari libur, saya ingin pergi jalan-jalan, belanja, dan nongkrong bersama teman, tetapi karena kondisi pandemi korona, saat ini sulit untuk bepergian ke luar. Oleh karena itu, saya memilih melakukan kegiatan lain, yaitu membuat kue di rumah. Saya suka memanggang kue dan akan terus mencoba membuat berbagai jenis kue. Jika pandemi korona sudah mereda, saya ingin sekali pergi ke tempat wisata di Jepang seperti Nabanano Sato, Shirakawa-go, dan lain-lain.

Ucapan terima kasih

Saya mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan selalu mendoakan. Berkat kalian, saya bisa sampai pada jenjang ini. Bagi saya, hidup adalah pilihan. Tinggal kita mau pilih jalan mana yang ingin dilalui. Untuk mencapai sesuatu yang kita inginkan, pasti tidak mudah. Namun, untuk mencapai sesuatu yang besar, diperlukan sesuatu usaha yang besar juga.
Sekali lagi saya ucapkan terima kasih.

ムスティカ
ドゥイニタ　ムスタファ

呼び名：ムスティカさん
出身国：インドネシア
趣味　：ドラマ、歌

日本の冬が楽しみでした。でも秋が丁度いい。

プロフィールにもあるように私の趣味はドラマを見ることです。日本に来る前に、あるドラマで日本の雪を見ました。日本に来て初めての冬、生まれて初めて雪を見ることができ、とてもきれいで感動しました。でもそれ以上に、冬の寒さに驚きました。反対に夏の暑さも日本はインドネシアより暑くて、ビックリしました。日本に来て２年以上がたち、私には涼しいと思える「秋」が一番丁度いいなと思います。秋は気候も過ごしやすいし、月も美しいし、とても好きになりました。

マッサージルーム

インドネシア料理：サンバル

日本に来て大変だと感じたことは「コミュニケーション」です。今でも伝えたいことがちゃんと伝えられないことがあります。私が思いついた解決方法は日本人の職員の方といっぱい会話をすることだと考え、最近では自分から積極的にいろんな人と話すようにしています。休日は、気分転換のため、新栄町駅の近くにあるインドネシアレストラン「ブラン・バリ」に行って、大好きなインドネシア料理を食べに行きます。そこでエステもありますので、マッサージに行くこともあります。インドネシア料理やマッサージが好きな方におすすめです！日本語能力はまだまだですが、将来の目標である「自分のビジネスを作ること」を果たすために、これからも毎日たくさんの人とお話しをしてたくさんのことを吸収していきます。

ありがとうメッセージ

お母さん、お婆さん、お姉さん、いつも応援してくれている全ての家族に感謝したいと思います。また、ハサヌディン大学の先生達、特に私の2名の論文の先生に感謝したいと思います：ディアス先生（常に質の高い本を紹介してくれました）とメタ先生（論文から仕事の機会を頂くなどたくさんのサポートをしてくれました）、先生達のおかげで、偕行会で働くことができています。また、はじめて日本に来た時から今までずっと親切にしてくれている阿部部長と早川課長、感謝しております。最後に、いつも私の話を喜んで聞いてくれた友達のヨランダ、ウタリ、ジハン、アニ、ありがとう。 ❀

Mustika Dwinita Mustafa

Nama Panggilan : Mustika
Negara Asal : Indonesia
Hobi : Menonton drama, Menyanyi

Menantikan Musim Dingin, tetapi Jatuh Cinta pada Musim Gugur

Sebelum ke Jepang, saya hanya melihat salju melalui drama. Saat melihat salju secara langsung di Jepang, saya terkesima karena saljunya sangat indah. Namun, saya juga terkejut karena suhu musim dingin di Jepang benar-benar dingin. Sebaliknya, saat musim panas, suhunya sangat panas, lebih panas dari Indonesia. Setelah 2 tahun di Jepang, saya jadi suka "musim gugur". Di musim gugur, suhunya sejuk, dan bulan juga terlihat lebih cantik.

Massage Room↓

Makanan Indonesia：Sambal↓

Tantangan terbesar saya selama di Jepang ialah "komunikasi". Terkadang, hal yang ingin saya sampaikan tidak dapat saya sampaikan dengan baik dalam bahasa Jepang. Sebagai solusinya, saya banyak bercakap dengan staf Jepang yang ada di kantor agar lebih lancar. Di hari libur, saya sering ke restoran Indonesia "Bulan Bali" di dekat Stasiun Shinsakae Machi untuk makan masakan Indonesia. Di sana juga ada *esthe salon*, jadi kadang saya ke sana untuk *massage*. Saya sangat merekomendasikan tempat ini bagi mereka yang tertarik dengan masakan Indonesia dan berniat untuk *massage*! Meskipun kemampuan bahasa Jepang saya masih kurang, saya akan terus belajar dengan bercakap dengan banyak orang, dan menyerap banyak hal demi mencapai impian saya, yaitu mendirikan bisnis saya sendiri.

Ucapan terima kasih

Terima kasih kepada Mami, Nenek, Kakak dan seluruh keluarga yang selalu *support* baik secara moril dan materil dari lahir hingga hari ini. Terima kasih kepada Dosen-dosen, khususnya kepada kedua Dosen Pembimbing skripsi saya: Pak Dias (yang selalu memberi bacaan bermutu, meskipun tidak semuanya mampu saya habiskan) dan Meta Sensei (yang telah memberi *support* luar biasa dari skripsi, hingga menawarkan lapangan pekerjaan), yang membantu membawa saya ke posisi saya saat ini. Terima kasih kepada Abe Buchou dan Hayakawa Kachou yang sejak hari pertama, hingga saat ini selalu merangkul kami dengan sangat hangat. Yang terakhir, terima kasih kepada Yolanda, Utari, Jihan, dan Ani yang entah bagaimana bisa bersedia mendengarkan cerita-ceritaku. ILYSM and I know so do you.

Kisses and hugs from 4.839km. ❀

かく　ていてい
郭　婷婷

呼び名　：かくさん
出身国　：中国
趣味　　：ハイキング、料理
　　ネコと遊ぶ
在日年数：10年

日本に来て10年の郭さんにお話しを伺いました。

01 日本で働くきっかけを教えてください！

日本の環境と文化が好きで、好きなものの近くに身を置くために日本に留学し働くことにしました。
現在携わっているインバウンドとアウトバウンドの国際医療事業を通じて、日中友好そして日本と中国の医療交流の架け橋になることを目指しています。

02 仕事の悩みの解決方法を教えてください！

偕行会は風通しのある職場環境をグループの行動基準として取り上げています。仕事の悩みがある時にやはり上司や仕事の同僚に相談するほうが一番早く解決できると思います。また、仕事や生活で行き詰った時に一旦距離を置いて、趣味のことや自然とふれ合いを通じてリラックスするうちに、問題解決の方法は自然に浮かんが来ることもよくあります。ストレスを抱えないことが大事です。

03 日本に来たばかりのみんなにアドバイス

できるだけ周りの方々と交流し、いっぱい日本語を使うことをお勧めします。言葉が流暢になりますと自信がつき、仕事も普段の生活も楽しくなります。
また、これからはカルチャーショックと出会うことはたくさんあるかと思いますが、コンフォートゾーンを超えて色々なチャレンジに挑みますと、すごく成長できると思います。

Guo Tingting

Nickname: Kaku-san
Home country: China
Hobbies : Hiking, cooking
Playing with cats
Years in Japan: 10 years

We spoke with Kaku-san, who has been in Japan for 10 years.

01

What was the reason you decided to work in Japan?

I love the environment and culture of Japan, so I decided to study and work in Japan to be close to what I love.
Through the inbound and outbound international medical projects that I work in now, I aim to promote medical exchange between Japan and China,and build a bridge for Sino-Japanese friendship.

02

How do you solve problems that you have at work?

Kaikoukai has made having an open work environment part of the Group's standards of conduct. Whenever I have a problem at work, I believe that talking to my boss or colleagues is the quickest way to fix things. Also, when stuck in a certain situation either at work or in life, the solution often comes naturally if we could take a break and relax by engaging in hobbies or interacting with nature. It's important not to get overwhelmed by stress.

03

What advice do you have for people who are still new to Japan?

I strongly recommend those people to interact with people around and use Japanese as much as possible. When they become more fluently at speaking,they will gain more confidence and enjoy their work and daily life.Also,I think they might experience many culture shocks in the future, but if they could step outside their comfort zone and take on various challenges, they will grow tremendously as a person.

リ　ホウ

李　鳳

呼び名　：リーさん
出身国　：中国
趣味　　：読書、観葉植物
在日年数：13年

日本に来て13年の李さんにお話しを伺いました。

01 仕事の内容とやりがいを教えてください！

私は医療通訳と国際医療コーディネーターとして働いています。
海外からの受診者に治療方針の希望等を確認して医療機関を探したり、通訳など、帰国までの様々な面をサポートしています。
海外にはない最先端の治療法など、より良い医療技術と優れた医療サービスを受けることができて、受診者様が笑顔で満足されて帰国される時が一番楽しいです。とてもやりがいのある仕事だと思っています。

02 仕事の悩みの解決方法を教えてください！

不安や悩みがある時は、一人で悩まず家族や友達、職場の同僚に相談します。
他の人から見た感想や体験談を聞いて、いろいろな考えや対策方法を知って、前向きに解決できます。
休日に好きなことをしてリフレッシュし、気持ちを切り替えて色んな困難を乗り越えられます。
私が一番好きなことは温泉巡りです。露天風呂で夏の夜には花火を見たり、冬には雪見をしたり…海に沈む夕日を見ながらの露天温泉は本当に人生の最高の楽しみで、疲れや悩みがすべて飛んでいきますよ。

03 日本に来たばかりのみんなにアドバイス

日本では気遣いが大事です。いろいろな言葉遣いや日本独特のマナーがあり、難しいと感じると思いますが、正しい礼儀作法を覚えることをおすすめします。
また、せっかく日本に来ているので時間がある時に、ぜひ日本の有名な所へ旅行に行ってください。日本らしさを感じさせる四季の絶景（例えば春の桜、夏の海と花火大会、秋の紅葉、冬の雪）を楽しみながら、各地のおいしい日本料理を食べてみて、色んな文化（茶道や華道など）を体験することもおすすめですよ。
楽しみながら自分の持っている力を発揮し、可能性を見つけてさらに自分を伸ばしていきましょう。十年後の自分像を想像しながら、夢を持って前向きに頑張ってくださいね。

Li Feng

Nickname: Li-san
Home country: China
Hobbies: Reading,
Ornamental foliage plant
Years in Japan: 13 years

We spoke with Li-san, who has been in Japan for 13 years.

01

What do you do in your job, and what about it do you find rewarding?

I work as a medical interpreter and international medical coordinator.
We provide support for various aspects of medical treatment for overseas visitors until they return to their home countries, such as confirming their treatment policy preferences, finding medical institutions, and providing interpretation.
I enjoy my work the most when visitors are able to receive better medical technology and excellent medical services, like state-of-the-art treatment methods that they can't get overseas, and when they return home with smiles and satisfaction. I think it's a very rewarding job.

02

How do you solve problems that you have at work?

When I'm anxious or worried, I don't just worry about it alone, but talk with my family, friends, and colleagues at work.Hearing other people's impressions and experiences gives me the chance to learn about different ideas and ways to solve the problem in a positive way.
I can lighten my mood and overcome various difficulties by doing things I enjoy on my days off and refreshing myself.What I like the most is hot spring baths. Seeing fireworks on summer nights in the open-air baths, watching the snow in winter... taking in the sunset over the ocean in an open-air hot spring bath is truly one of life's greatest pleasures, and all my fatigue and worries just fly away.

03

What advice do you have for people who are still new to Japan?

In Japan, it is important to be considerate. I know you may find it difficult because of the various ways of speaking and manners unique to Japan, but I recommend that you learn the proper etiquette.
Also, since you've come all this way to Japan, please travel to famous places here when you have time. I also recommend that you enjoy the spectacular scenery of the four seasons (such as cherry blossoms in spring, the sea and fireworks displays in summer, autumn leaves in fall, and snow in winter), try delicious Japanese foods from different regions of the country, and have various cultural experiences (tea ceremony, flower arrangement, and so on) that are uniquely Japanese.
Have fun, use your strengths, discover your potential, and develop yourself further. Imagine yourself ten years from now, hold on to your dreams, stay positive, and do your best.

食文化 ～日本食･和食～

【日本の文化：日本食・和食】

皆さん、日本食・和食はお好きですか？日本にいる間に食べてみたい、と考えている料理もあるかと思います。和食（日本人の伝統的な食文化）は2013年にユネスコで無形文化遺産として登録され、世界での認知度がより高まっている食文化となっています。
しかし「日本食」と「和食」は厳密には少し意味合いが違うものとされていることはご存知でしょうか？
このページでは「日本食」と「和食」の違い、そして和食について紹介していきます。

【日本食とは】

起源が日本ではなくても、日本国内で少しづつ変化し日本独自の発展を遂げた料理。
日本国内で独自に変化した西洋風の料理なども含む。日本で食べられている国民的な食の総称。
伝統的な懐石料理や郷土料理のような和食も含む。

【和食とは：４つの特徴】

和食について農林水産省から４つの特徴が挙げられています。
1.多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
2.健康的な食生活を支える栄養バランス
3.自然の美しさや季節の移ろいの表現
4.正月などの年中行事との密接な関わり
上記の4つの特徴をもち、かつ一汁三菜という基本形をとっているものを和食としています（諸説あり）。

<一汁三菜>

【和食の伝統：懐石料理、会席料理】

料亭や旅館などでいただく「懐石料理」は本来お茶を頂く前に食べる料理でした。「詫び・寂び」という茶道の思想を表現する為、「旬の食材を用いる」「素材の味を生かす」「客をもてなす」という3つのテーマで料理が作られ、和食の基本である「一汁三菜」のスタイルで、ご飯、汁物、3品のおかず、香の物で構成されます。

「懐石」料理は禅僧が空腹をしのぐために懐に入れていた「温石（おんじゃく）」が由来となっていると言われています。禅僧の食事は簡素で日に一度だけだったことから温石で暖をとりながら、空腹を和らげていたとの事です。空腹を和らげる程度の食事、という意味で茶道のお茶の前の簡単な料理を「懐石」と呼ぶようになったと言われています。その為、品数は多いですが、一品一品の盛付は少量となっています。

【会席料理との違い】

会席料理はもともと懐石料理などをアレンジして独自に発展していった日本料理の形式です。お茶を飲む前の料理としての懐石料理とは違い、お酒を飲むための料理として発展しました。会席料理は大勢が集まるお酒の席で出されるもてなし料理です。
懐石料理は最初からご飯、汁物、向付（刺身、酢の物など）が出されるのに対し会席料理は最初にお通しが出されご飯や汁物は最後となっています。

Food Culture Two kinds of Japanese food - nihonshoku and Washoku

[Japanese Culture: Two kinds of Japanese food - nihonshoku and Washoku]

Hello everyone. Do you like Japanese food or Washoku? You are probably thinking of some Japanese dishes that you want to try while you are in Japan. Inscribed in 2013 as a UNESCO intangible cultural heritage of humanity, Japan's traditional dietary cultures or Washoku is fast gaining the world's attention as a food culture.
But did you know that there is a slight difference between nihonshoku, or Japanese food, and Washoku? Let's take a look at the difference between the two and learn more about Washoku.

[What is nihonshoku?]

Nihonshoku is food that has developed gradually, not necessarily originating, in Japan into uniquely Japanese dishes, which includes western styled dishes that have been adapted to the Japanese palate. It is the term used to refer to food that is enjoyed by the Japanese people and includes Washoku such as traditional kaiseki cuisine and kyodo ryori or local cuisine.

[What is Washoku: Four characteristics]

Japan's Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries defines four characteristics of Washoku.
1. Appreciation of the wide variety of fresh foods and their unique tastes
2. Nutritional balance for a healthy diet
3. Expression of the beauty of nature and the change in the seasons
4. Closely connected to cultural events or celebrations over the year such as the New Year

Washoku is defined as a meal that demonstrates all of the above four characteristics and follows the basic form of ichi-ju sansai, or one soup three dishes. (one of several views on Washoku)

[Traditions of Washoku: Two types of kaiseki cuisine]

Kaiseki ryori or kaiseki cuisine served at ryotei (traditional Japanese restaurants) and ryokan (traditional Japanese inns) was originally intended to be taken before enjoying tea. Expressing the philosophies and concepts of wabi-sabi in the Japanese tea ceremony, the cuisine is prepared in line with the three rules of using ingredients that are in season, making the best use of their flavor, and demonstrating hospitality. It follows the basic style of ichi-ju sansai and is comprised of rice, soup, three dishes, and pickled vegetables. Written using the characters for bosom and stone, the term kaiseki comes from the onjaku, stones that Zen monks held in the folds of their robes to help them ward off hunger. Zen monks eat only one simple meal a day, and they use these onjaku stones to warm their bodies and soothe the hunger. So kaiseki cuisine is said to have origins in such simple meals aimed at soothing the hunger, which were taken before the tea ceremony. As such, even though there are many dishes in a kaiseki course, they all come in small portions.

[Another Kaiseki Course]

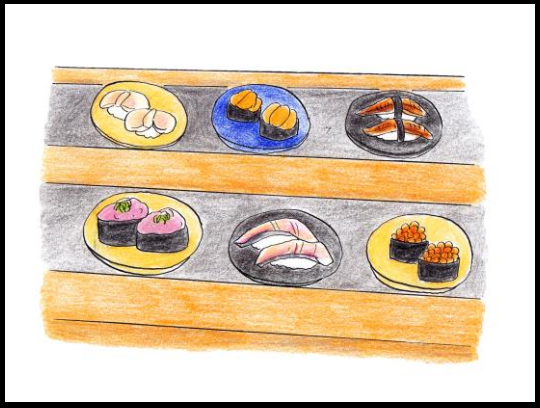
There is another kaiseki course. Written using the characters for meet and seat, this "kaiseki" developed as a unique form of Japanese cuisine that combines various types of cuisine, including the kaiseki meal related to the tea ceremony. This different type of kaiseki is usually served with alcohol as a full-course banquet for a large number of people in a demonstration of hospitality. While the former kaiseki serves rice, soup, and the side dishes (sashimi or a vinegared dish) from the start, the latter kaiseki starts with a small appetizer known as o-toshi and the rice and soup are served at the end of the course.

回転寿司チェーン店特集　スシロー

日本国内での店舗数が多く、海外にも40以上の店舗を構えるスシローは、国内外で高い評価を得ており、新鮮な魚を仕入れる目利きやシャリへのこだわり等、高い水準で日本の寿司を提供しています。寿司といえばスシロー、というイメージを持っている方も多いのではないでしょうか。今回は業界最大級の回転寿司チェーン店「スシロー」を、徹底解説致します。

最新技術による高度な需要予測

DX(デジタルトランスフォーメーション）をいち早く推進し、ITを活用した管理システムを導入。レーンを流れるお皿一つ一つにICタグを取り付け、どの寿司がいつ、お客に取られたのかを把握、AIによる分析がされ、寿司の需要を予測しています。予測に基づいた数の皿をレーンに流すことで、無駄を省き、効率的に寿司を提供しています。それらの予測に加え、一定時間で寿司を自動廃棄するシステムの導入により、レーンには常に新鮮な寿司が並んでいる状態を作り出しています。また、前述の需要予測により、廃棄される寿司も最小限へ抑えており、廃棄率を75%削減、導入前と比較して4分の1程の大幅な食品ロスの削減を実現しています。これらの取り組みは20年程前から既にスシローでは取り入れていて、寿司に限らず食品業界においても、最先端を行く企業の一つと言えるのではないでしょうか。最先端の技術に加え、来店しやすい工夫、効率的な管理・提供により、こだわりの品質ながらも手軽な料金でお寿司を美味しく食べられるように工夫されています。

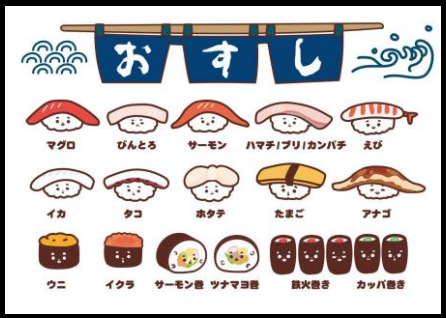


一定距離を回った皿はレーンを外れ、廃棄される。

LinePay、楽天Pay等のキャッシュレス決済にもいち早く対応し、日本よりもキャッシュレスが浸透している国外からのお客も気軽に行きやすい店舗となっています。サービスも日々進化しており、Googleアシスタントへの話かけにより予約の出来るサービスの提供を開始しています。

スシロー人気にぎりメニューランキング

1. はまち
2. えびアボガド
3. えんがわ
4. 赤えび
5. オニオンサーモン
6. 漬けまぐろ
7. ほたて貝柱
8. 特ネタ中トロ
9. 炙りサーモンバジルチーズ
10. たい



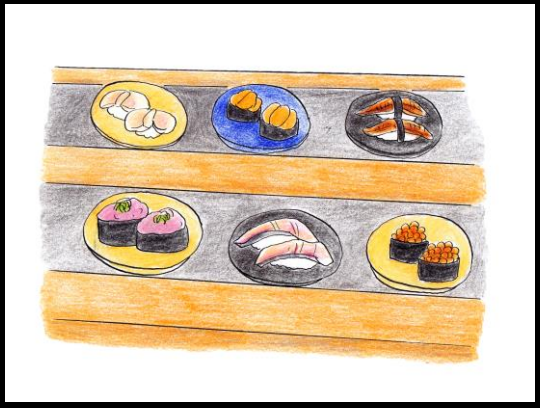
出典：Itmedia ねとらぼ調査隊
【スシロー】人気にぎりメニューランキングTOP37！第1位は「はまち」に決定！【2021年最新版】
https://nlab.itmedia.co.jp/research/articles/332645/
写真：フォトACより https://www.photo-ac.com/

Special Feature on Conveyor Belt Sushi Chain Sushiro

With many outlets in Japan and more than 40 stores in other countries, Sushiro is well-known by people across the world. The chain's keen eye for purchasing fresh fish and dedication to quality sushi rice allows it to serve high-quality Japanese sushi. There might be many people who think about Sushiro at the mention of sushi. In this edition, we invite you to take a deeper look into Sushiro, Japan's largest conveyor belt sushi chain.

High-tech demand forecasting using the latest technology

Sushiro were quick to implement DX (digital transformation) and introduce an IT-based food management system. Each plate on the lane is equipped with an IC tag that is used to identify when and what sushi customers choose, and this is analyzed by AI to forecast demand for sushi. By placing only the forecast number of plates on the lane, waste is reduced and sushi is prepared efficiently. In addition to this forecasting technology, sushi is automatically discarded after a certain period of time so that there is always only fresh sushi for customers to choose from. This forecasting technology has kept discards down to a minimum, cutting the rate of discarded sushi by 75%, which equates to a massive reduction in food loss down a quarter of the amount than before the system was implemented. Having deployed such systems since about 20 years ago, Sushiro is certainly one of the most high-tech companies not just in the sushi business but also in the food industry. Besides the latest technology, Sushiro makes it easy for people to patronize their stores, and with efficient food management and production, they continue working to provide high-quality, tasty sushi at affordable prices.

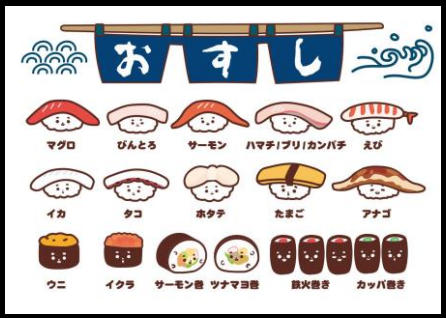


Plates that have covered a certain distance are removed from the lane, and the Sushi will be thrown away.

One of the first in Japan to offer cashless payment methods such as LinePay and Rakuten Pay, Sushiro stores are highly accessible and convenient to customers from countries where cashless payment methods are more widespread than in Japan. The services they offer are changing quickly, and they have also started offering a service to make reservations by speaking to Google Assistant.

Top Nigiri Menu Items at Sushiro

1. Young Yellowtail
2. Shrimp w/Avocado
3. Fluke Fin
4. Red Shrimp
5. Onion Salmon
6. Tuna Soy Marinade
7. Scallop
8. Special Fatty Tuna
9. Broiled Salmon w/Basil Sauce
10. Seabream



回転寿司の歴史

【回転寿司の発祥】

回転寿司の発祥が大阪にあることを皆さん知っていましたか？初代回転寿司は昭和33年（1958年）に初めてお店ができ、店名は「元禄寿司」という今でもある回転寿司チェーンの一つで、当時立ち食い寿司屋を経営していた「白石義昭」さんがビールが運ばれるベルトコンベアを見て思いついたことで回転寿司が生まれました。

【回転寿司の広まり】

1958年に初めての回転寿司店ができ、その9年後となる1967年にフランチャイズ1号店となる仙台店がオープンしました。それをきっかけに全国展開していきましたが、まだまだブレイクまでには至っていませんでした。しかし1970年の「大阪万国博覧会」に回転寿司が出店することになりそれをきっかけに大きな話題を呼び、一気に全国的な認知を集めました。

【History of conveyor belt sushi】

【Origin of conveyor belt sushi】

Did you know that conveyor belt sushi originated in Osaka? The first conveyor belt sushi restaurant was opened for the first time in 1958. The name of the restaurant is "Genroku Sushi," which is one of the conveyor belt sushi chain restaurants that are still in business today. Conveyor belt sushi was born when Mr. Yoshiaki Shiraishi, who managed a standing sushi bar at that time, saw a conveyor belt carrying beer and came up with the idea.

【The spread of conveyor belt sushi】

The first conveyor belt sushi restaurant was opened in 1958, and nine years later, in 1967, its first franchise branch, the Sendai branch, opened. With that as a trigger, the business expanded all over Japan, but it did reach a break yet. However, after the conveyor belt sushi restaurant participated at the 1970 "Osaka World Exposition," it attracted a great deal of attention and gained national recognition at once.

【回転寿司チェーン店店舗数ランキングBEST5】

【Top 5 conveyor belt sushi chain restaurants based on the number of branches】

※店舗数は各企業のIR情報より取得

1位　スシロー 国内 約610店舗	No. 1: Sushiro Approximately 610 branches in Japan
2位　はま寿司 国内 約530店舗	No. 2: Hama Sushi Approximately 530 branches in Japan
3位　くら寿司 国内 約480店舗	No. 3: Kura Sushi Approximately 480 branches in Japan
4位　かっぱ寿司 国内 約310店舗	No. 4: Kappa Sushi Approximately 310 branches in Japan
5位　魚べい 国内 約150店舗	No. 5: Uobei About 150 branches in Japan

インドネシア語講座スタート【会話編】
New Bahasa Indonesia Class (Conversational)

3月7日（月）インドネシア語講座（会話編）がスタートしました。
初回には11名の受講者が集まり、会場とZoom会場でそれぞれインドネシア語の基本の発音を学びました。今回は前回までのインドネシア語講座とは少し異なり、日常的に使える言葉の会話をメインに勉強していきます。次回開催の際には、是非ご参加ください。

講師のムスティカさんアニさんより一言

ちょっとした会話で、すぐにインドネシア語が上達することは難しいですが、たくさん練習すると、覚えやすく、だんだん慣れていくのではないかと思います。楽しくインドネシア語を学びましょう。皆さんのご参加お待ちしております。（ムスティカ）

参加者の皆さんと一緒にインドネシア語で簡単な会話をすることができて、とても嬉しいです。
皆さんが頑張って学んでいる姿を見て、私も全力で分かりやすくインドネシア語を教えたいと思います。（アニ）

A new Bahasa Indonesia class (conversational) started on Monday, March 7.
The first class drew 11 students who learned the basic pronunciations of the language in-person and also in a Zoom session. This class is slightly different from the previous Bahasa Indonesia class, and students will get to learn daily conversational phrases.
Please feel free to join us for the next lesson!

Comments from the teachers - Mustika and Ani

I don’t think you will pick up Bahasa Indonesia quickly just by having conversations, but if you practice a lot, you will remember it better and will get used to it. Let’s have fun learning Bahasa Indonesia. I look forward to seeing you in class! (Mustika)

I am very happy to be able to make simple conversations with everyone. Seeing their eagerness to learn makes me want to put everything I have into teaching you Bahasa Indonesia well. (Ani)

NEWS

Kaikoukai × China

青島濱海大学

青島濱海大学は、中国の山東省青島市にある総合大学です。青島市は中国の北部の沿海側にあります。中部国際空港から直行便があり、2時間半で行けるとても地理的にも便利なところです。

World Kidney Program2022を通して、中国の青島濱海大学とつながるようになりました。青島濱海大学には医学部だけではなく、付属大学病院もあります。先方との交流を深める中で、偕行会が取り組んでいる海外事業にとても高い関心を寄せてくれています。インドネシアで行っている介護と認知症の授業を青島濱海大学の医学部にもぜひやってほしいと強く希望されました。

青島濱海大学医学部の看護学科の2つのクラスに対して在宅医療事業部の河合千恵子課長にそれぞれ3月24日、3月31日「日本語の介護」・「認知症」の講義を実施して頂きました。183名の先生と生徒が参加し、とても良い反響でした。大学側からぜひ現地に来て、また講義をやってほしいと好評でした。

NEWS

偕行会 × 中国

青岛滨海学院

青岛滨海学院是一所综合大学，地理位置优越，位于中国的沿海地区-山东省青岛市。从名古屋中部国际机场每天都有直飞的飞机，到青岛只需要两个半小时。

偕行会集团与青岛滨海学院因偕行会集团举办的World Kidney Program2022-肾脏病月的活动而结缘。青岛滨海学院不仅有医学院还有附属医院。在与青岛滨海学院World Kidney Program2022活动负责人多次联系中，感到对方对偕行会集团的海外事业非常感兴趣。尤其在得知偕行会集团在印度尼西亚的大学举办的日式护理与认知症的讲座后，强烈希望在青岛滨海学院的医学院也举办同样的讲座。

因医学院的强烈要求下，我们在3月24日与3月31日，由在宅医疗事业部的河合千惠子科长对青岛滨海学院医学院的护理学科的两个班级183名学生举办了“日式护理”与“认知症”的讲座，得到了强烈好评！老师与学生们希望疫情过后，真诚的邀请偕行会集团的专家们来青岛滨海学院做客，期待更深层次的学习与交流。

NEWS

技能実習生入国

【4/20（水）技能実習生6名が入国しました】

4/20（水）技能実習生として、ヘラトゥル ハサナさん、リスカ ドゥヒ タトゥリアニさん、サンチェス スカル クダトンさん、スリ ユニスタさん、ララサティ レンニ プトリ ウタミさん、ペフリアンティさんの計6名が入国しました。彼女達は5月末までの約1か月半をかけて入国後講習を旧デイサービスセンターひかりで行います。内容としては日本語講習、生活講習、法的保護講習、介護導入講習などになります。その後それぞれの実習先である偕行会リハビリテーション病院、老人保健施設かいこう、老人保健施設ケアサポート新茶屋で介護の技術を学びます。以下の6名が技能実習生として新しく入国された技能実習生の方々です。

入国後講習の見学を希望される方は法人本部海外人材開発部（**TEL:052-353-9250**）までご連絡ください。

リハ病院

サンチェス
スカル クダトン

リハ病院

スリ ユニスタ

リハ病院

リスカ ドゥヒ
タトゥリアニ

リハ病院

ヘラトゥル ハサナ

ケアサポート新茶屋

ペフリアンティ

老健かいこう

ララサティ レンニ
プトリ ウタミ

NEWS

Kedatangan *Ginoujisshuusei* (Peserta Magang Teknis)

【Rabu, 20 April, Enam Orang *Ginoujisshuusei* Telah Tiba di Jepang】

Enam orang *ginoujisshuusei* yaitu Heratul Hasana, Riska Dwi Satriani, Sanches Sekar Kedaton, Sri Yusnita, Rarasati Lenny Putri Utami, dan Pefrianti telah tiba di Jepang pada hari Rabu, 20 April. Mereka akan menghabiskan waktu selama 1 setengah bulan (hingga akhir Mei) untuk melakukan Pelatihan Pasca-Imigrasi. Di pelatihan tersebut, mereka akan mempelajari bahasa Jepang, kehidupan di Jepang, hukum di Jepang, dan juga mempelajari dasar-dasar perawatan lansia. Setelah itu, masing-masing *ginoujisshuusei* akan mempelajari teknik perawatan lansia di Kaikoukai Rehabilitation Hospital, Elderly Health Care Facility Kaikou, dan Elderly Health Care Facility Care Support Shinchaya. Berikut enam orang peserta magang teknis yang baru saja tiba di Jepang. Jika Anda berminat untuk melihat Pelatihan Pasca-Imigrasi *Ginoujisshuusei*, silakan menghubungi nomor berikut.

TEL:052-353-9250

Rehabilitation Hospital

Sanches Sekar Kedaton

Rehabilitation Hospital

Sri Yusnita

Rehabilitation Hospital

Riska Dwi Satriani

Rehabilitation Hospital

Heratul Hasana

Facility Care Support Shinchaya

Pefrianti

Elderly Health Care Facility Kaikou

Rarasati Lenny Putri Utami

Establish an ample financial base

Profits ensure the survival of our corporation into the future and enable us to conduct our business activities and also serve as the living and employment costs of our employees for the present and into the future. To this end, whenever the opportunity arises, we will invest in medicine as well as surrounding businesses and research areas.

Excerpt from page 100 of the Kaikoukai Handbook

＜表紙について～ジープニー～＞
ジープニーとはフィリピン全土でみられる乗り合いタクシーのことです。多くが小型貨物自動車からの改造で造られることが特徴です。乗員数は16名程度で大きいものだと30人乗りも存在します。フィリピン国内での台数は約35万台、首都圏だけでも5万台越えとフィリピンの方にとって欠かせない存在となっています

KAIKOUKAI HELTHCARE GROUP Public relations magazine Publication 2022/5 volume 6