

TOKYO ENTDECKEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch im November tut sich so einiges in der japanischen Weltmetropole. Einrichtungen, die zum Shoppen und Flanieren einladen, oder aufregende wie einzigartige Events sind nur einige der Neuheiten, die Tokyo zu bieten hat. Wenn Sie also das angenehme milde Wetter der Metropole nutzen möchten, um das berühmte japanische Herbstlaub zu betrachten und dabei ein paar großartige Entdeckungen zu machen, lesen Sie weiter!

NEWS

Neues Zentrum der japanischen Anime-Kultur in Ikebukuro eröffnet!

Wann: 31. Oktober 2023 | Wo: Ikebukuro | Was: Einrichtung

Die "Anime Tokyo Station" (kurz: Anime Tokyo) wird am 31. Oktober 2023 in Ikebukuro eröffnet. In diesem neuen Komplex, in dem die Stadtverwaltung von Tokyo die japanische Anime-Kultur präsentieren wird, werden Werke und Informationen zum Thema ausgestellt, beliebte Animes gezeigt und Pop-up-Shops angeboten. Versuchen Sie in Workshops, Anime selbst zu machen. Wie jeder weiß, wimmelt es in Ikebukuro nur so von Fachgeschäften, die sich als Zentrum der Subkultur einen Platz erobert haben und mit Akihabara konkurrieren. Anime Tokyo, nur 4 Gehminuten vom Bahnhof Ikebukuro entfernt, wird mit Sicherheit das neue Herzstück für Fans sein.

Offizielle Website: https://animetokyo.jp/index_en.html



NEWS

Nur für 4 Tage! Immersives Theater "Anima" in einem Kunsthotel

Wann: 9., 10., 16. & 17. Dezember 2023 | Wo: Nihonbashi | Was: Event

BnA_WALL, ein Kunsthotel in Nihonbashi, wurde für die exklusive Nutzung durch Japans originelles immersives Theater "Anima" reserviert, ein Event, das einige der talentiertesten Künstler:innen und Kollektive Japans zusammenbringt. Dieses Projekt wird von TOKYO ART&LIVE CITY 2023 gesponsert, einer Initiative zur weiteren Belebung der Kunst- und Performance-Kultur in Tokyo, in Zusammenarbeit mit TOHO CO, LTD. Theatrical Dept. Die Performances stehen unter der Leitung der Creative Unit "daisydoze". Besucher:innen tauchen ein in eine geheimnisvolle Traumwelt des Psychiaters Jung, der sein Herz fast vollständig vor anderen verschlossen hat. Dabei wird jeder eine andere Erfahrung machen und das Werk auf seine Weise interpretieren.

Offizielle Website (Japanisch): <https://www.daisydoze-immersive.com/anima>



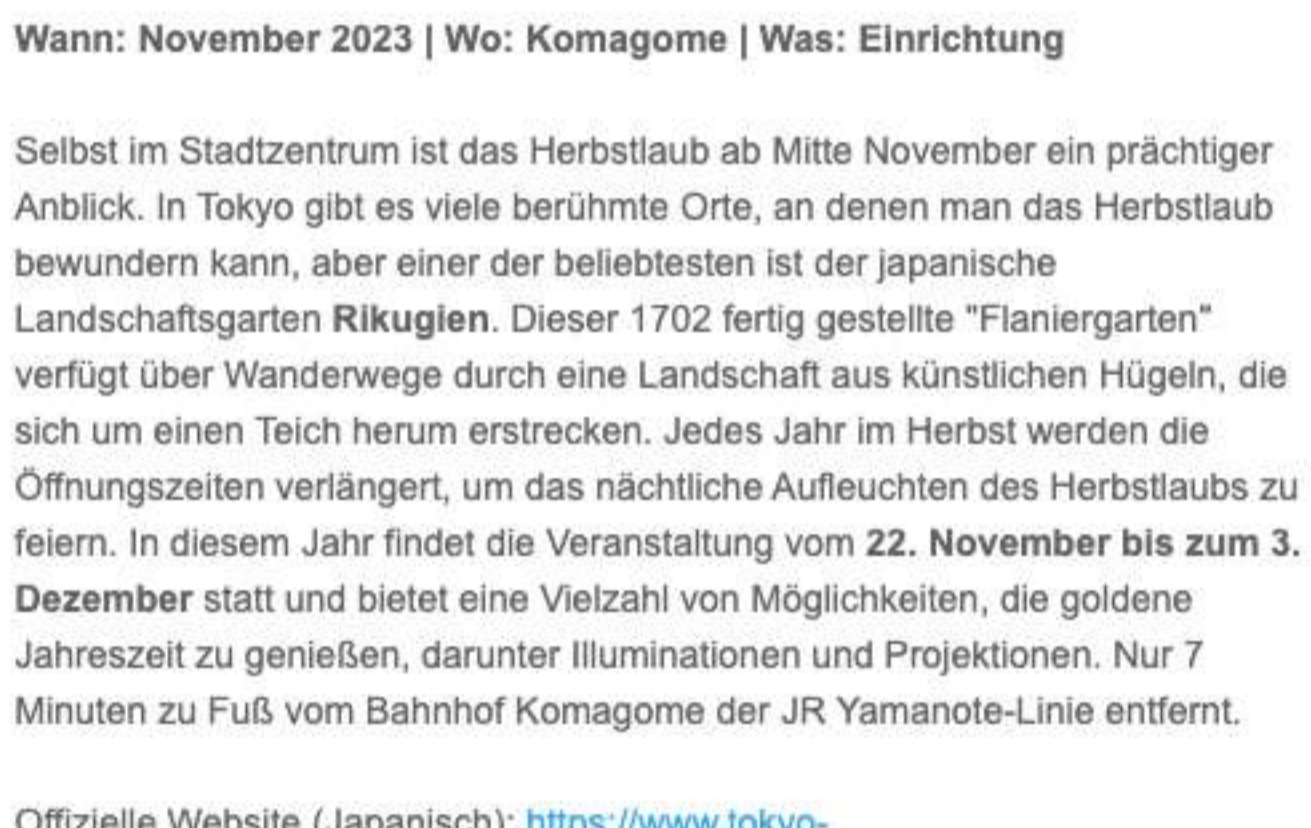
NEWS

Ein Erlebnishotel mit Sake und japanischer Kultur eröffnet in Asakusa

Wann: 30. November 2023 | Wo: Asakusa | Was: Unterkunft

Für Reisende, die Sake lieben und die japanische Kultur kennenlernen möchten, eröffnet diesen November der perfekte Ort: das SAKE BAR Hotel Asakusa (21 Zimmer). Wenn Sie in der SAKE BAR einchecken, erhalten Sie ein "Masu" (eine kleine Holzkiste, die sowohl als Trinkbecher als auch als Messbecher dient) als Andenken an Ihren Aufenthalt. Genießen Sie im Hotel Sake, so viel Sie wollen, nicht nur an der Bar, sondern auch in Ihrem Gästezimmer, beim Fuß- oder Thermalbad. Wesentliche Elemente der japanischen Kultur finden sich auch in der Inneneinrichtung wieder, so dass Sie auch Origami, Moxibustion, Yukata- und Happi-Kleidung kennen können, mit denen Sie die Sehenswürdigkeiten von Asakusa noch besser erkunden werden. Das Hotel liegt nur 5 Gehminuten vom Donnentor des Sensoji-Tempels entfernt.

Offizielle Website: <https://sake-barhotel.com/>



SEASON

Tokyo enthüllt seine Herbstfarben im November

Wann: November 2023 | Wo: Komagome | Was: Einrichtung

Selbst im Stadtzentrum ist das Herbstlaub ab Mitte November ein prächtiger Anblick. In Tokyo gibt es viele berühmte Orte, an denen man das Herbstlaub bewundern kann, aber einer der beliebtesten ist der japanische Landschaftsgarten Rikugien. Dieser 1702 fertig gestellte "Flaniergarten" verfügt über Wanderwege durch eine Landschaft aus künstlichen Hügeln, die sich um einen Teich herum erstrecken. Jedes Jahr im Herbst werden die Öffnungszeiten verlängert, um das nächtliche Aufleuchten des Herbstlaubs zu feiern. In diesem Jahr findet die Veranstaltung vom 22. November bis zum 3. Dezember statt und bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten, die goldene Jahreszeit zu genießen, darunter Illuminationen und Projektionen. Nur 7 Minuten zu Fuß vom Bahnhof Komagome der JR Yamanote-Linie entfernt.

Offizielle Website (Japanisch): <https://www.tokyo-park.or.jp/announcement/031/detail/53234.html>



SPECIAL

Tokyos beste Farm-to-Table-Restaurants

Das Konzept des "Farm-to-Table", bei dem frische, sichere Lebensmittel direkt an Verbraucher:innen geliefert werden, ist seit den 1980er Jahren in Japan bekannt, wo es als "chi-san chi-sho" bezeichnet wird, was so viel bedeutet wie "lokale Produktion für den lokalen Verbrauch". Es fördert den Verzehr von Lebensmitteln, die in der Nähe des eigenen Wohnortes produziert werden, und hat in letzter Zeit an Attraktivität gewonnen, da es die Transportkosten senkt und umweltfreundlicher ist. Tokyo, das von Wolkenkratzern gesäumt ist, wird oft als Ort des Massenkonsums gesehen, hat aber auch einen wichtigen Aspekt als landwirtschaftliches Produktionsgebiet. Wir stellen Ihnen drei Restaurants vor, in denen Sie das Gemüse dieser Metropole genießen können und ein einzigartiges "Farm to Table"-Erlebnis erleben.

Ome Farm Kitchen

Tachikawa liegt etwa 30 Minuten mit dem Zug vom Bahnhof Shinjuku entfernt. Der Bahnhof Tachikawa, in dem sich auch das Tokyo Tourist Information Center befindet, ist als Tor zu den Sehenswürdigkeiten der Region Tama bekannt. Mit vielen großen Einkaufszentren, Hotels und Restaurants vor dem Bahnhof liegt der Charme der Stadt in der Kombination aus urbaner Raffinesse und ruhiger natürlicher Umgebung, die eine breite Palette von Möglichkeiten für Menschen jeden Alters bietet.

Die Stadt Ome ist nur eine Stunde mit dem Zug von Shinjuku entfernt. Die Ome Farm nutzt die reichlich vorhandenen Wasserquellen der Region für ihren ökologischen Anbau. Das ganze Jahr über werden über 100 verschiedene Gemüsesorten angebaut, darunter traditionelle Sorten, die als "Edo-Tokyo-Gemüse" bezeichnet werden, wie Shinagawa-Rüben und Norabou-Gemüse. Aufgrund der unregelmäßigen Formen und des arbeitsintensiven Anbaus eignen sie sich nicht für die Massenproduktion, sind also nicht weit verbreitet und daher selbst für Einheimische eine Rarität.

Offizielle Website (Japanisch): <https://www.omefarm.jp/>

CAFE Stylo

Die Alleen von Ginza sind von Kaufhäusern und Luxusmarken gesäumt, aber wussten Sie, dass dieses weltberühmte Einkaufsviertel auch eine "Farm" hat?



Im Ginza Itoya Main Store, einem großen Schreibwarengeschäft mit einer über 100-jährigen Geschichte, wurde der 11. Stock zu einer Gemüsefabrik umgebaut. Blattgemüse wie krauser Salat wird ohne Pestizide hydroponisch angebaut und ist in den Regalen für alle sichtbar aufgereiht - ein herrlich futuristischer Anblick.



Das hier geerntete Gemüse wird im Restaurant CAFE Stylo im 12. Stock serviert. Ob Regen oder Sonnenschein, eine Salatschüssel mit frischem, sicher angebautem Gemüse ist immer da und kann von allen genossen werden.



Schreibwaren und Gemüseanbau scheinen zwei völlig unterschiedliche Branchen zu sein, aber beide zielen darauf ab, die Gesundheit der arbeitenden Bevölkerung zu unterstützen. Erkunden Sie diesen einzigartigen Ort, um Farm-to-Table sogar im Herzen Ginzas zu genießen.

Offizielle Website: <https://www.ito-ya.co.jp/food/>

Fukagawa Winery Tokyo

Japanischer Wein erregt heutzutage auf der ganzen Welt Aufmerksamkeit. Viele Weingüter befinden sich in der Nähe ländlicher Anbaugelände, aber in letzter Zeit wurden auch einige in Tokyo eröffnet.



Fukagawa beherbergt zahlreiche Tempel und Schreine und ist eine lebendige, historische Gegend, in der die Feste und die Kultur der Edo-Zeit noch immer lebendig sind. In einer Ecke der Stadt befindet sich die Fukagawa Winery Tokyo, die jährlich etwa 20.000 Flaschen Wein aus Trauben von Vertragslandwirten aus dem ganzen Land herstellt und verkauft.

Der Betrieb begann 2018 mit dem Anbau von pestizidfreien Trauben auf dem Dach eines Gebäudes, das nur 5 Gehminuten vom Weingut entfernt ist. Über 100 Setzlinge wurden in Pflanzgefäßen kultiviert. Die Begrünung des Daches spiegelt das Engagement des Unternehmens für die Umwelt wider. Die geernteten Trauben werden zum Verschnitt verwendet oder zu Weinhefe vergoren, die in Zukunft ist es, eines Tages Wein aus Trauben zu produzieren, das bei Fukagawa, Tokyo, angebaut werden. Eine Initiative zur Beschleunigung der Weinreife durch Untertauchen im Meer in der Bucht von Tokyo macht sich die praktische Lage der Stadt zunutze.

Offizielle Website: <https://www.fukagawine.tokyo/en>

Tokyo Tourism Representative Deutschland
Doitsu News Digest GmbH

Ansprechpartnerin: Frau Miho Doi
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
TEL +49 (0)211-357-000
FAX +49 (0)211-357-766
E-Mail: tokyo@newsdigest.de

IMPRESSUM

Doitsu News Digest GmbH
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf
+49 (0)211-357-000
www.japandigest.de / www.newsdigest.de
info@newsdigest.de

USI-ID gemäß §27a Umsatzsteuergesetz: DE 243210529
Handelsregisternummer: HRM 52267

Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:
Mie Mori, Geschäftsführerin
Immermannstr. 53, 40210 Düsseldorf