

#08

2
0
1
8

ТЕМА НОМЕРА:

РУССКИЙ АКЦЕНТ



СПЕЦПРОЕКТ:

МАРШРУТ

ПО ТОКИО:

РОППОНГИ

МУМИЙ ТРОЛЛЬ
В ТОКИО

О ЯПОНСКОМ ПРОШЛОМ
И НАСТОЯЩЕМ

HASEO
ФОТОГРАФ-
СКАЗОЧНИК

ПРЕФЕКТУРА
ХОККАЙДО

СЕВЕРНЫЙ
КОЛОРИТ

ДЗЮНЬЯ
ВАТАНАБЭ

ДРУГАЯ
ЯПОНСКАЯ
МОДА

Kimono

КУЛЬТУРА ♦ ОБЩЕСТВО ♦ СТИЛЬ ♦ ПУТЕШЕСТВИЯ

12+

ЕДА, Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ
В ЯПОНИИ

ИНТЕРВЬЮ

С ВЕДУЩИМИ

SHISEIDO

ЯПОНСКОЕ ЧУДО



wamiles
COSMETICS

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛЕЧЕБНАЯ КОСМЕТИКА ИЗ ЯПОНИИ

www.wamiles.co.jp



ЛИНИЯ THE MINERAL

Официальный представитель в России, странах СНГ и Европы: JSC AZUMA
Телефон в Токио: +81 3 3349 1222; email: takeshi.azuma@wamiles.co.jp

Contents

СОДЕРЖАНИЕ

Илья Лагутенко



14 Событие

Илья Лагутенко:
«Япония всегда
была рядом»

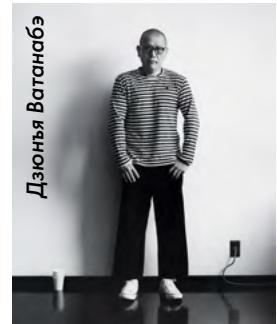
26 ТВ-шоу

«Еда, я люблю
тебя»: вокруг
света за япон-
ской кухней



Фотограф Haseo

Дзюнъя Ватанабэ



56 Дизайнер

Другая мода
Дзюнъя
Ватанабэ

64 Съемка

Между двух
миров

74 Подиум

Вы поедете
на бал!



На обложке:
Итиро Цурута,
Sex, 1997



38 Фотограф

Haseo: красота
по-японски

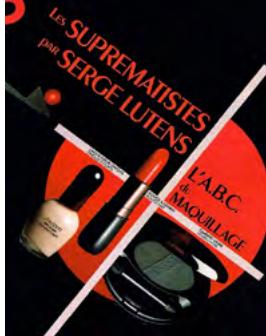
46 На обложке

Любовное
настроение
Итиро Цурута

36 Блог

Alina Chepolinko





- 78** **Бренд**
Shiseido:
японское чудо
- 84** **Обзор**
Маски-шоу:
лучший
зимний уход



- 108** **Деликатес**
Красная икра —
дружба народов
+ **Рецепт**
«Икура-дон»



- 91** **Гид по**
Японии
Префектура
Хоккайдо
- 88** **Выбор**
Гиндза
и тайная
комната



#СПЕЦПРОЕКТ
МАРШРУТ
ПО
ТОКИО



Editorial

КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Э

тот год объявлен перекрестным годом Японии и России, а это значит, нас ждет множество мероприятий, которые помогут жителям наших стран узнать друг друга поближе. Мы уже успели ощутить на себе всю степень ответственности и решили сделать первый номер в 2018 году с «русским акцентом». Его открывает материал Насти Сато о концерте группы «Мумий Тролль» в Токио и интервью с Ильей Лагутенко. Далее читайте о путешествиях по японским ресторанам команды телевизионного шоу «Еда, я люблю тебя»: ведущие поделились с нами впечатлениями от съемок.

Марина Такимото расскажет о любимом российскими модниками дизайнере Дзюнью Ватанабэ, который одним из первых в Японии стал использовать кириллицу в своих коллекциях. Косметика Shiseido также хорошо известна в России — читайте захватывающую историю бренда, подготовленную нашим beauty-автором Александрой Гау. Если вы мечтаете о свадьбе по-японски без кимоно, то наша фотосессия для вас. Платья от Hiroko Tokumine под стать современным тенденциям: необычно, а в паре с мечом «катаана» — вполне традиционно. И на десерт для любителей роскошных ланчей — подборка лучших кофеен от мировых брендов: прогуляйтесь с нами по Гиндза между бутиками Bulgari и Dior.

Хотя в Токио в январе-феврале стоит прекрасная солнечная погода, в горах и на севере страны все покрывается метровыми сугробами, совсем как в северных регионах России. Елена Кожуриной расскажет о том,



как японцы проводят зимние месяцы, а для любителей путешествий мы подготовили краткий гид по префектуре Хоккайдо. Там же — на самом севере Японии — можно попробовать множество деликатесов, хорошо знакомых нам в России. Самые популярные из них — разные виды икры, в том числе и красная, которую японцы называют на русский манер — «икура». Подробнее об этом читайте в рубрике #food.

Закрывает номер маршрут по Роппонги. Этот район настолько разнообразен, что мы с трудом собирали места для знакомства с ним за один день. Конечно, он достоин гораздо большего внимания: это и известные арт-объекты, и шопинг, и рестораны, и бары, и знаменитые на весь мир ночные клубы — просто глаза разбегаются.

Е. С.

ИЕРОГЛИФ НОМЕРА

露路

РО / ЦУЮ

Иероглиф состоит из «дождя» 雨 в верхней части и «пути» 路 — в нижней и переводится как «роса», «капля».

Чтение «ро» обеспечило ему место в слове «Россия» при записи иероглифами — 露西亚, «росия», но чаще используют только 露 как аббревиатуру:

日露文化交流委員会 (нитиро бунка ко:рю: иинкай) — Комитет по культурному обмену между Россией и Японией.

Журнал о современной Японии

KIMONO

№08, январь-февраль 2018

Главный редактор:

ЕКАТЕРИНА ВАЛЬЕВНА СТЕПАНОВА

Заместитель главного редактора по работе в Японии:

АНАСТАСИЯ СТРЕБКОВА

Шеф-редактор:

АНАСТАСИЯ СОКОЛОВА

Дизайн и верстка:

ЮЛИЯ БУТЫРИНА, МИХАИЛ МУСИН

Фоторедактор:

МАРИНА ТАКИМОТО

Корректор:

ГАЛИНА ШПИЛЁВА

Менеджер по рекламе и связям с общественностью:

ТАТЬЯНА РОМАНОВСКАЯ

телефон: +7 (965) 387-84-72;

email: romanovskaya.kimono@gmail.com

Авторы номера:

Елена Кожурина, Настя Сато, Софья Прокофьева, Марина Такимото, Александра Гау,
Лана Мацумото, Ирина Терехова, Елена Каватэ, Дарья Егорова,

Екатерина Хижняк, Ая Ватанабэ

Фотографы номера:

Марина Такимото, Valentino Zarudnev

Учредитель и издатель: ООО «Издательский центр «Кимоно». 125315, г. Москва, ул. Самеда Вургана, 5-1; телефон: +7 (499) 155-31-79. Свидетельство о регистрации средства массовой информации в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций ПИ № ФС 77-72054 от 26.12.2017. Отпечатано в России в типографии Polygraph Media Group, ООО «Типография ПМГ», 125315, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 80, к. 30, офис 54; телефон: +7 (495) 401-70-09; email: info@pm-g.ru. Подписано в печати: 09.01.2018. Дата выхода в свет: 15.01.2018.

Тираж: 1000 экз. Цена свободная. 12+

Адрес редакции: 125315, г. Москва, ул. Самеда Вургана, 5-1; телефон: +7 (499) 155-31-79; email: editorial@kimonoimag.ru. Офис в Токио: KIMONO, 160-0023, Japan, Tokyo-to, Shinjuku-ku, Nishishinjuku, 6-20-7, 3310. Контактное лицо в Токио: Анастасия Стребкова; телефон: +81 80 2067-6819; email: kimonoimag@gmail.com.

ООО «Издательский центр «Кимоно»

© 2018

Все права защищены. Полное или частичное копирование, воспроизведение или иное использование статей, фотографий и иных материалов, опубликованных в издании, запрещено. Редакция не несет ответственности за присланные материалы. Редакция

не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов.

Для транскрипции японских слов в издании использована система Е. Д. Поливанова.

www.kimonoimag.ru

乙女

OTOME

by wamiles



Увлажняющая сыворотка
Moisturising Serum Concentrate
из серии **Aqua Basic Care**
мгновенно освежает и придает
сияние вашей коже

Японская косметика премиум-класса OTOME
Официальный представитель
в России, странах СНГ и Европы:
JSC AZUMA
Телефон в Токио: +81 3 3349 1222
Email: takeshi.azuma@wamiles.co.jp

РЕКЛАМА

Calendar

ЯНВАРЬ-ФЕВРАЛЬ

1
января **новый год**

Все японцы утром первого января идут в синтоистский храм — чтобы помолиться об удаче в новом году. А вы отправляйтесь на одну из двух смотровых площадок высотки Mori Tower городского комплекса Roppongi Hills — на крыше и на предпоследнем этаже. Они откроются в 6 утра для желающих увидеть первый рассвет 2018 года над мегаполисом на высоте 270 метров. Если повезет с погодой — подмигните Фудзи.

ДЕНЬ
СОВЕРШЕННОЛЕТИЯ
государственный выходной

8
января



12-14
января

TOKYO AUTO SALON 2018

Одно из главных мировых автошоу ежегодно принимает более трехсот тысяч посетителей. Увидеть новинки автопрома от местных и мировых брендов, тюнингованных по последнему слову техники, — уже само по себе приключение. Но посетить автошоу в Японии, в стране, помешанной на технике, на родине Toyota и Lexus, — об этом можно только мечтать!

13
по 4 марта
января

20-Я ВЫСТАВКА МОЛОДЫХ
ХУДОЖНИКОВ DOMANI:
THE ART OF TOMORROW

На юбилейной выставке будут представлены работы одиннадцати восходящих звезд. Все они — лауреаты программы Управления культуры Японии, которая позволила им пройти стажировку в университетах и творческих организациях за рубежом. Увидеть плоды их труда соберется весь токийский арт-бомонд.

СЭЦУБУН
февраля 3





КАФЕ «ОЧЕНЬ ГОЛОДНАЯ ГУСЕНИЦА»

Ланч в атмосфере детской сказки? В районе Гиндза впервые в мире откроется временное кафе по мотивам одной из самых продаваемых детских книг XX века — «Очень голодная гусеница» американца Эрика Карла. Яркий дизайн помещения соответствует стилю иллюстраций, а блюда и напитки украсит изображение той самой гусеницы.

ВЫСТАВКА МИКИЯ ТАКИМОТО CROSSOVER

Режиссер, фотограф, график Микия Такимото — обладатель приза жюри на Каннском фестивале 2013 года за фильм «Каков отец, таков и сын». Его персональная выставка — шанс увидеть истоки его творчества, а также новые фото- и видеоработы.

23 по 14 марта
февраля

В МОСКВЕ В конце января

WWW.RAMENCLUB.RU



ОТКРЫТИЕ СРАЗУ ДВУХ ЯПОНСКИХ ЛАПШЕВЕН

В январе 2018 нас ждет пополнение дружного семейства сети японских лапшевен «Рамен-Клаб» сразу двумя новыми кафе. Первые в Москве аутентичные японские лапшевни открыла команда MAKOTO Group под руководством ресторатора Фёдора Слуцкого, ранее основавшего ресторан высокой авторской кухни MAKOTO в Центре международной торговли.

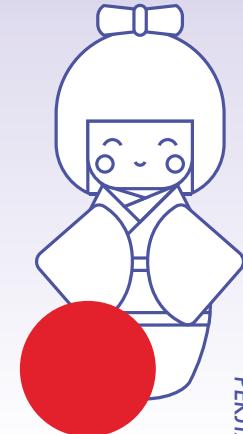
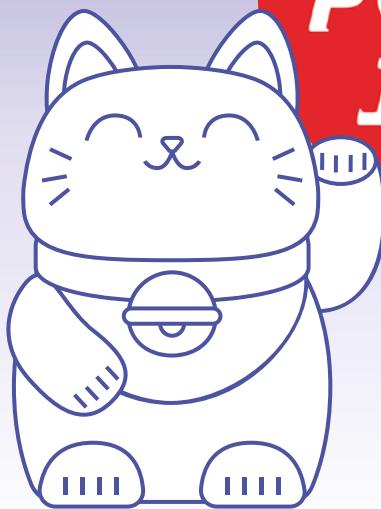
В новых кафе гостей также накормят настоящей японской лапшой-рамэн, рецепты которой шеф-повара «Рамен-Клаб» привезли из Токио, Нариты и Фукуоки. Кроме рамэн в меню будет большой выбор донбури, гёдза, онигири, сандо, закусок и роллов. Ингредиенты для всей сети дважды в неделю доставляются в Москву из Японии.

ГЛАВНЫЙ
ФЕСТИВАЛЬ
ЯПОНСКОЙ
КУЛЬТУРЫ

28-29

апреля 2018

**HINODE
POWER
JAPAN**



место

Москва, ВДНХ,
павильон 75

билеты

CONCERT.RU
+7 (495) 644 22 22



ГОД ЯПОНИИ В РОССИИ 2018
www.hinodepowerjapan.ru

РЕКЛАМА

D
I
S
P
L
A
Y

ИЛЛЮЗИЯ БЫЛА РЯДОМ»

ПОСЛЕ АНШЛАГОВОГО ВЫСТУПЛЕНИЯ В ТОКИО СОЛИСТ «МУМИЙ ТРОЛЛЬ» РАССКАЗАЛ КИМОНО О ТОМ, ЧТО ДЛЯ НЕГО ЯПОНИЯ И ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ В ПОЕЗДКЕ, ЧТОБЫ ЛУЧШЕ ЕЕ УЗНАТЬ. А ЖУРНАЛИСТ НАСТЯ САТО РАСКОПАЛА ИСТОРИЮ ЕГО САМОГО ПЕРВОГО ПРИЕЗДА В СТРАНУ.

ТЕКСТ: НАСТЯ САТО

ФОТО: МАРИНА ТАКИМОТО



«ЯПОНИЯ ВСЕГДА БЫЛА РЯДОМ». Рядом на географической карте. Но попасть туда было почти невозможно. Записывая первые домашние концерты еще только зарождавшейся группы «Муми ТРОЛЛЬ», я почему-то здоровался не с ребятами из нашего двора, а с вымышленными японскими зрителями — видимо, считал, что двор уже завоевал. Конничива, дорогие японские друзья!» — вспоминал Илья Лагутенко в автобиографии «Книга странствий: Мой Восток». Его мечта сбылась в 1999-м — тогда он впервые прилетел в Японию, на Хоккайдо, чтобы выступить в небольшом городе Хакодатэ перед зрителями, мало что знаяшими о группе «Мумий Тролль». Выступил — и приобрел своих первых японских не просто фанатов, а друзей.

С тех пор Илья не раз приезжал в Японию — и один, и с семьей, и с группой. В этом году он стал куратором

фестиваля Far from Moscow в рамках международного культурного проекта «Русские сезоны»: представил Японии шеф-повара Владимира Мухина из московского ресторана White Rabbit, музыкантов Lipelis и DZA, а еще бренд одежды Gosha Rubchinskiy. Финалом Far from Moscow стал концерт группы «Мумий Тролль» в клубе Quattro в центре Токио — районе Сибуя. Зал был забит битком, причем кроме русских поклонников на концерте были и японские — всем запомнилась девушка, которая в протянутый Ильей микрофон спела куплет «Медведицы» почти на чистом русском. Мы разыскали ее — ее зовут Томо Харада, и, оказалось, она знакома с группой с их самого первого концерта в Хакодате! Мы попросили Томо, а также другого очевидца тех событий, Федора Деркача, рассказать, как это было.

Во время репетиций концерта в Хакодатэ.
Фото из личной коллекции Томо Харада, 1999.



Афиша концерта «Мумий Тролль» на Хоккайдо, бережно хранимая Федором Дерканом



В гримерной перед концертом в Токио.

Фото предоставлено пресс-службой группы «Мумий Тролль» © Мария Голомидова



ТОМО ХАРАДА

Выпускница филиала ДВГУ в Хакодатэ,
ныне домохозяйка



© Мария Голомидова

Тогда в 1999-м — мне было 19 лет — я была первокурсницей филиала, учила русский язык всего полгода и, конечно, о русской музыке ничего не знала. Помню, как впервые увидела группу в аэропорту, куда меня и других студентов отправили встречать музыкантов — я смотрела, как они ожидали выдачи багажа и очень волновалась. Мы сразу поехали на праздничный ужин, тогда я впервые услышала их музыку — и тут же влюбилась в нее, с первых секунд стала фанатом.

Репетиции группы проходили в холле нашего университета, поэтому мы могли постоянно видеть группу. Вообще учителя и студенты, которые занимались организацией пребывания «Мумий Тролль», были вместе с ними целыми днями: днем на репетициях, а по вечерам ходили ужинать, гуляли по пирсу и пробовали «Рамунэ» — японскую газировку, — всего пять или шесть дней подряд. Илья на репетициях постоянно разучивал песню «Девочка» на японском, перевод которой был сделан нашими студентами и учителями, на концерте она произвела фурор. Когда я услышала ее со сцены, хорошо помню свое волнение от мысли, что музыка может преодолевать границы и объединять людей разных национальностей.

Потом я много раз бывала на концертах группы — и в России, и в Японии. Помню, в 2000 году на их концерте в клубе «Махаон» во Владивостоке в конце выступления Илья объявил, что сегодня в зале их друзья из Японии и поэтому он споет на японском. Тогда он тоже исполнил песню «Девочка». Все в зале смотрели на нас с завистью, многие даже кричали «Бу-у-у». После концерта — самой не верится — Илья пригласил меня на ужин в китайский ресторан на Спортивной набережной.

Я и сейчас держу связь по фейсбуку и со старыми членами группы, и с новыми — мне присылают фотографии с концертов и просто личные. Так приятно, что несмотря на то, что «Мумий Тролль» сегодня — суперзвезды, они помнят концерты в Хакодатэ.

**«ИЛЬЯ РАЗУЧИВАЛ
ПЕСНЮ «ДЕВОЧКА»
НА ЯПОНСКОМ, ПЕРЕВОД
КОТОРОЙ БЫЛ СДЕЛАН
НАШИМИ СТУДЕНТАМИ,
НА КОНЦЕРТЕ В 1999-М
ОНА ПРОИЗВЕЛА
ФУРОР»**

Исполнение «Медведицы» японской фронтменкой Томо Харада.
Фото предоставлено пресс-службой группы «Мумий Тролль». ©Мария Гономилова





ФЕДОР ДЕРКАЧ

Замдиректора филиала
Дальневосточного государственного
университета (сейчас ДВФУ) в Хакодатэ



Первый приезд группы «Мумий Тролль» в Японию состоялся при содействии центрального телеканала страны NHK. Годом раньше NHK делал репортажи о группе в Москве, которые, видимо, настолько понравились аудитории, что «Мумий Тролль» пригласили дать концерт — правда, совместно с популярной в тот год японской Rose of Rose.

Местом проведения был выбран Хакодатэ — город-побратим Владивостока. Мероприятие привязали к пятилетнему юбилею филиала ДВГУ (в нем русский язык преподают японцам) — поэтому и концерт был некоммерческий, билеты распространялись через филиал по телефонным заявкам. Я с Ильей на тот момент был уже знаком, но шапочно: мы учились на факультете востоковедения в ДВГУ во Владивостоке (Илья — китаист, я — японист), он был на курс или два старше меня. Тогда, в 1999 году, нас свело общее дело — как представитель факультета я помогал группе, делал постер, дизайн маек и стикеров.

В Хакодатэ было три концерта. Первый, небольшой, на ужине после прилета группы в ресторане в «Красных пакгаузах» возле пристани. Так как все участники группы были с Дальнего Востока — то есть все любители моря, помню, они после встречи затемно ринулись купаться на пляж, что по идее запрещено, а японцы стояли на берегу и не знали, что делать.

Главный концерт вместе с Rose of Rose был там же, в «Красных пакгаузах» в Kamegori Hall — группа выступала второй, и благодаря заряду Ильи и МТ зал зажегся так, что лидер Rose нервно курил в сторонке.

Третий концерт — сольный в клубе Uchujin (то есть «Космическая пыль»). Именно на нем состоялась премьера песни «Невеста», фортепианную партию тогда играл Юра Цалер. Кстати, именно в Хакодатэ Илья придумал термин «рокапопс», объясняющий направление его музыки. Как это произошло — не скажу, давайте сохраним интригу.

«ИМЕННО ТОГДА,
В ХАКОДАТЭ, ИЛЬЯ
ПРИДУМАЛ ТЕРМИН
“РОКАПОПС”,
ОБЪЯСНЯЮЩИЙ
НАПРАВЛЕНИЕ
ЕГО МУЗЫКИ»

Фото предоставлено пресс-службой группы «Лумми Групп»
© Мария Гогомдова

ИНТЕРВЬЮ: ИЛЬЯ ЛАГУТЕНКО О ЯПОНИИ



— **И**ое первое знакомство со страной — это красивые календари, которые моряки привозили из Японии. Девушки там были в кимоно, потрясающие фото природы — в нашем советском детстве любая экзотика производила впечатление. Прямое знакомство со страной произошло уже в составе группы «Мумий Тролль» в 1999-м, когда мы участвовали в рок-фестивале на острове Хоккайдо. Тогда я воочию увидел японских рокеров, узнал много новых имен и был очарован разнообразием и художественным подтекстом японской современной музыкальной культуры. И поспешил поделиться этими впечатлениями в России. В 2002 году в «Лужниках», в рамках презентации альбома «Меамуры», который во многом был навеян впечатлениями от Японии, мне удалось договориться о выступлении группы Dasein. Это, по сути, стало первым концертом японской группы в жанре *visual kei* (направление в японской рок-музыке, в котором музыканты применяют макияж, сложные образы и ценится андрогинная внешность) в России. В то время не только японская современная музыка и анимэ, но даже суши и якитори еще не были достаточно известны россиянам. Тот концерт российские зрители восприняли почти как визит инопланетян.

Помимо рабочих поездок, мы несколько раз проводили каникулы в Японии вместе с семьей — здесь нравится моим дочкам. Для детей это удивительно дружелюбная и безопасная страна. Невидимые на первый взгляд порядок и самодисциплина плюс культура жизни огромных агломераций вызывают у меня искреннее уважение и желание понять и научиться тому, как все это работает. Также у меня в Японии живет много друзей, они помогают мне разобраться в стране и ее укладах.

На концерте в Токио, 30 ноября 2017 года



Тихоокеанское побережье России и Япония — очень близкие соседи, и у нас много общего, но существующие барьеры не преодолеть за один раз. Я хочу и дальше знакомить японцев с новыми течениями в русской культуре — как это было на фестивале Far from Moscow. Тогда, надеюсь, мы не только смогли показать готовность к обоюдному интересному и насыщенному диалогу в области классического и академического искусства наших стран, но у нас получилось представить молодежные актуальные культурные течения. Я принимал участие в создании фестиваля Far from Moscow для того, чтобы знакомить публику во всем мире с новинками молодой русскоязычной музыки. Это со временем стало перерастать в фестивальное движение, где кроме музыки есть место и кино, и еде, и даже спорту. Мне кажется, что современных россиян очень плохо знают в мире, просто потому, что нам лень выйти из своей «крепости». Я думаю, это неправильно, и пытаюсь найти единомышленников. Кроме того, мы обсуждаем возможность сотрудничества с организаторами Visual Summit и участия нескольких японских лейблов и группы X Japan в выездном «японском» V-ROX (международном музыкальном фестивале и творческой конференции, основанными Ильей Лагутенко) в Москве.

Я немного знаю японский, изучал его факультативно в университете, а вообще моим первым иностранным языком был китайский — я начал изучать его в школе в 7 лет. На концертах в Японии мы по традиции поем на японском песню «Девочка». Перевод текста, который сразу «лег» на оригинальную мелодию, для нас давным-давно сделали студенты университета Хакодатэ.

Что бы я посоветовал человеку, впервые приезжающему в Японию? Не хуже любого путеводителя или экскурсии о стране может рассказать местная еда. Я с удовольствием пробую кухню разных регионов. Да, и еще советую сходить в Японии на концерт какой-нибудь местной рок-группы. 

Саундчек перед концертом в клубе Quattro



На концерте в Токио, 30 ноября 2017 года



«ЕДА, Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ»

ВОКРУГ СВЕТА

ЗА ЯПОНСКОЙ КУХНЕЙ

ТЕКСТ НАСТИ САТО
ФОТО МАРИНА ТАКИМОТО





3
ГОДА

59
СТРАН

140
ВЫПУСКОВ

ЗА ПОЧТИ ТРИ ГОДА, В ТЕЧЕНИЕ
КОТОРЫХ ВЫХОДИТ ШОУ
«ЕДА, Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ»,
ЕГО ВЕДУЩИЕ **НИКОЛАЙ
КАМКА, ВЛАДИМИР ДАНТЕС
И ЭДУАРД МАЦАБЕРИДЗЕ**
ОБЪЕХАЛИ ПЯТЬДЕСЯТ ДЕВЯТЬ
СТРАН И ПОДГОТОВИЛИ ПОЧТИ
СТО СОРОК ВЫПУСКОВ. И ВОТ
НАКОНЕЦ ОНИ В ЯПОНИИ!
О СВОИХ ВПЕЧАТЛЕНИЯХ, В ТОМ
ЧИСЛЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ,
ОНИ РАССКАЗАЛИ **KIMONO**.



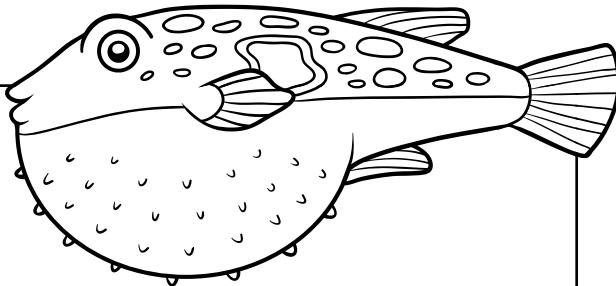
Подготовка к съемке еды из
автоматов в районе Акихабара



Преобразение в «гангура» далось ребятам нелегко:
у всей съемочной группы от смеха текли слезы

В каждом выпуске гастрономического тревел-шоу «Еда, я люблю тебя» на канале «Пятница» Николай Камка, Владимир Дантес и Эдуард Мацаберидзе приезжают в новый город или страну и бросают жребий: в зависимости о того, как лягут фишкы, один отправляется пробовать местную кухню в ресторан, второй — в дешевую закусочную, третий — в гости к местным жителям. И в процессе делятся впечатлениями со зрителями. Работа

мечты, — скажете вы — и будете правы! Как эти ребята вытянули свой золотой билет — и стали ведущими программы? Николая Камку заметили после участия в стендап-шоу «Убойная лига», а актера Эдуарда Мацаберидзе — после главной роли в сериале «Сладкая жизнь». Еще один, Владимир Дантес, — победитель второй украинской «Фабрики звезд» и участник ранее существовавшего дуэта «ДиО.фильмы».



Я поняла была последним пунктом нашего путешествия в этом телесезоне — до этого мы восемь дней провели в Тайбэе и Сеуле. Больше всего у вас мне, конечно, хотелось попробовать суши и сравнить их с теми, что подают в российских ресторанах. Поэтому как только мы прилетели в Осаку, сразу отправились на их поиски. Случайно заметили невзрачную вывеску, за дверью оказалась малюсенькая комната с барной стойкой всего на три места. Там было невероятно вкусно! Просто какая-то обшарпанная забегаловка, но таких вкусных суши с лососем и кальмаром я даже в круtyх ресторанах не пробовал. Мой совет туристам — смотреть, куда ходят местные и где есть «душа» у заведения.

Из разочарований: рыба фугу. Я вообще не понял, в чем соль. Даже спросил у мастера: «Если смешать мясо фугу с мясом другой белой рыбы — с закрытыми глазами можно ли отличить их на вкус?» — и получил ответ «нет». Японцы, видимо, едят ее для фана, пощекотать нервы.

Я заметил, что в Японии совершенно другой, чем в Корее и на Тайване, подход к личному пространству. Остальная Азия суетливая, все толкаются, куда-то бегут. Японцы же спокойные — стоят в очереди, все цивилизованно.

Сначала меня немного раздражало отсутствие мусорок на улицах, но потом я понял, что это плата за чистоту. Видимо, везде так аккуратно, потому что здесь свой мусор все уносят с собой. Рука не поднимется оставить бумажку или бутылку на улице! Особенно я был поражен чистотой Киото — было ощущение, что каждый уголочек вымыт с тряпкой и пинцетом, как лаборатория.

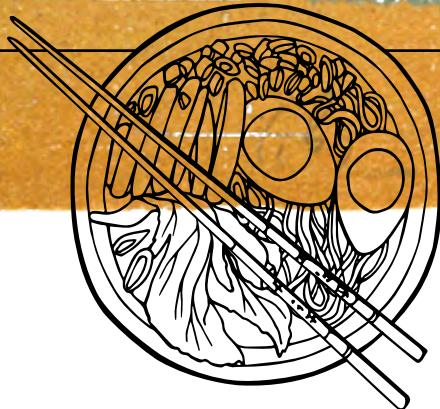
НИКОДАИ КАМКА



**«ЗАЧЕМ ЯПОНЦЫ
ЕДЯТ РЫБУ ФУГУ?
Я НЕ ПОНЯЛ!»**

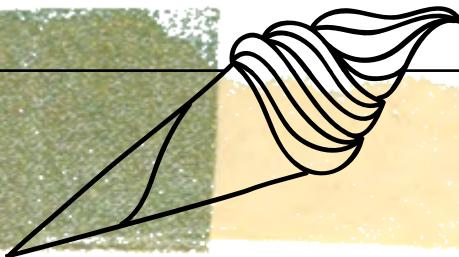
«ЛЮБЛЮ ЯПОНИЮ ИЗ
МУЛЬТИКОВ — С ХРАМАМИ
И ТРАДИЦИОННЫМИ
ДЕРЕВЕНЬКАМИ»





ЭДВАРД МАЦАБЕРИДЗЕ

З а почти три года, что идет передача, мы частенько ели совершенно непривычные или просто отвратительные блюда, но мой желудок все выносил. Я ведь грузин и вырос на тяжелой острой пище. В Токио я видел, как в отеле во время завтрака японцы берут суп мисо — им действительно нравится вот эта жидкость с одной водорослейкой. Мне это непонятно. Вообще азиатская еда мне не близка — чем есть все эти том-ямы, я лучше воды попью. Но, конечно, мне понравились суши, особенно с тунцом, это самая вкусная рыба — потому что похожа на мясо. Не понравились мне все дары моря, которые едят сырьими, вроде икры морских ежей. Я хотел увидеть Японию как в ваших сумасшедших мультиках — храмы, деревеньки, традиции. Этого, однозначно, в нашей поездке было мало. Даже в Киото: все портили туристы — их был миллион. Там гулять можно только ночью.



min

Мой способ познакомиться с местными традициями? Вместе с членами съемочной группы пойти в казино: покер позволяет пообщаться с новыми людьми и узнать что-то новое. Жалко, что в Японии казино запрещены.

Вообще в Японии мне все показалось очень консервативным. Если куда-то приходишь — нужно сказать миллион тысяч раз «здравствуйте», уходишь — миллион тысяч раз «до свидания»... А еще Токио — это самый медленный мегаполис в мире. Например, в Нью-Йорке никто не стоит на светофорах — видят свободные пять секунд на дороге и бегут. А тут все неспешно.

Приятно порадовала мода — здесь живут очень смелые люди. Гуляя, я замечал накрашенных мужчин, и это не геи, просто парни накрасились, потому что — почему бы и нет? И к этому тут быстро привыкаешь. Вообще я ожидал увидеть страну будущего с роботами, а получилась страна будущего в плане лояльного отношения к разным людям — хотя при этом детей воспитывают в строгости. Больше всего понравилась Осака — молодежный тусовочный город. Токио огромный, он близок чем-то к Нью-Йорку. Киото просто спокойный городок, где много туристов. ↗

ВЛАДИМИР ДАНТЕС





chepolinko



chepolinko Жуткий леняк нас довёл до того, что
мне стало ужасно не охота писать большие
тексты в ИГ с рассказами о жизни в чудной...

БЛОГ

ALINA CHEPOLINKO TSOY

ЗНАКОМЬТЕСЬ: АЛИНА ЦОЙ,
ИНСТАБЛОГЕР, ХОЗЯЙКА
ФОТОСТУДИИ CHEPOLINKO —
NEWBORN PHOTOGRAPHER
IN TOKYO



[INSTAGRAM.COM/CHEPOLINKO](https://www.instagram.com/chepolinko)



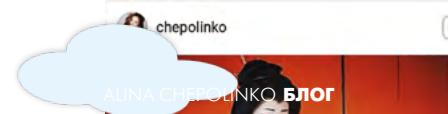
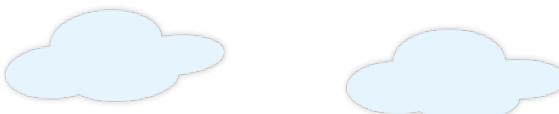
[WWW.YOUTUBE.COM/CHANNEL/CHEPOLINKO](https://www.youtube.com/channel/chepolinko)

ПОШЕЛ ВОСЬМОЙ ГОД, как я с мужем живу в Японии, — а кажется, будто только вчера приземлилась в аэропорт Нарита. Вообще-то я родом из Казахстана, училась в Киргизии, а в Японии оказалась не по доброй воле — поехала за любимым «на край света», до последнего не представляя, чем буду тут заниматься.

Оказавшись в чужой стране, я завела страницу в инстаграме под именем Alina Chepolinko (меня так муж еще в университете называл, Алинка-Чеполинко). Особой цели не было — просто хотела постить картинки и мысли из жизни «меня здесь». Неожиданно подписчиков становилось все больше и больше...

У моей страницы нет темы, пишу, что хочу, — хотя, конечно, с десятком тысяч фоловеров уже начинаешь отсекать что-то личное. Я по натуре перфекционист, особенно в визуальном плане — ведь я еще и фотограф, вместе с мужем делаю фотосессии будущих мам и новорожденных в небольшой домашней студии — поэтому на странице стараюсь придерживаться определенной цветовой гаммы. Кроме инстаграма у меня есть семейный влог-канал на YouTube: Chepolinko, но им больше занимается муж.

Мои первые впечатления от Японии спустя почти восемь лет почти не изменились. Меня удивляет и восхищает повседневная культура жизни — как люди умеют мирно



и с уважением к окружающим сосуществовать на таком маленьком клочке земли. Поражает чистота и тишина городов. Тут чисто не только от того, что убирают, но и потому, что чистоту соблюдают. В людных районах никто лишний раз не просигналит, а о громкой музыке в квартире и речи не может быть. Мне кажется, наша семья из трех человек самая шумная во всем районе. Как живут все остальные на нашей улице, мы ни разу не слышали.

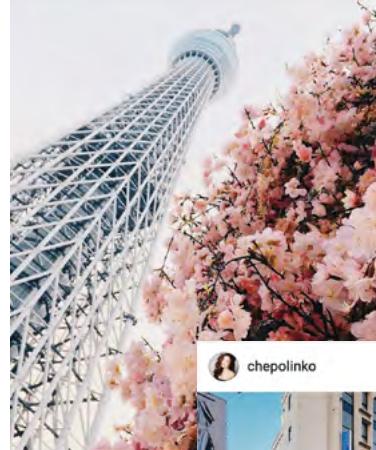
Здесь вообще никто никого лишний раз не потревожит — и как издержка всего этого рядом шагают безразличие. Помните трех обезьянок: «не вижу зла, не слышу зла, не говорю зло»? Японцы живут по похожим правилам — в плане внимания к посторонним. Если беременная женщина стоит в переполненном вагоне, то сидящие офисные работники, уткнувшись в телефоны, делают вид, что не замечают; если чужой ребенок упал и плачет на детской площадке, то другие родители не подходят, боятся брать «ответственность». В остальном же Япония идеальна. И как все идеальное, она требует соблюдения определенных правил — чтобы не нарушать гармонию, надо уметь себя вести.

А еще я благодарна Японии за то, что тут я обрела сразу два места силы, где меня будто подзаряжают энергией. Первое — полуостров Идзу, здесь необыкновенная природа, пляжи, океан. Второе — это древний город Камакура, где можно найти атмосферу как старой Японии, так и современной серфингистской морской. Улицы, дома — там все будто игрушечное, как из японских мультфильмов, а еще там обалденные закаты. Будете у нас — обязательно съездите в эти места! 🦸



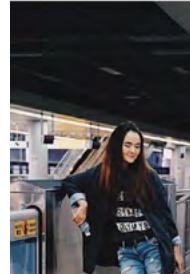
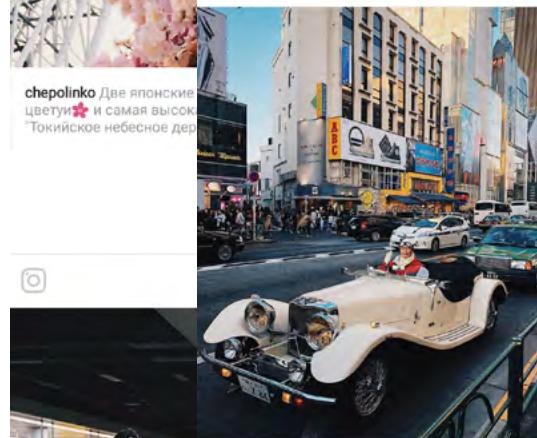
chepolinko

東京スカイツリー / Tokyo Skytree



женщины!!! Оспади! Это
стие с Японии , а пос...

chepolinko Две японские
цветуны и самая высокая
Токийское небесное дер



chepolinko Мы сегодня с Женкой думали, куда бы
навострить лыжи под сраку лет, годам так к 60

👉👉 Ну после того, как отфотографируем всех.



#03/2017 KIMONO

A
R
T
S



<2016 HASEO

FLOWER MERMAID 2016/04
SHOOTING, DIRECTOR **HASEO**, CASTING **Rie Sato**, HAIR & MAKEUP **Noriko Seki**,
ASSISTANT **Mina Yoshikawa**, MODEL **Jimata**

HASEGAWAHASEO.COMFACEBOOK.COM/HASEGAWAHASEOINSTAGRAM.COM/HASEO_PHOTOGRAPHERTWITTER.COM/HASEO0409

Красота по-японски

Принцессы, феи, богини или музы с полотен классиков... Японский фотограф Хасэо Хасэгава — ваш проводник в мир сказки.

ТЕКСТ: НАСТЯ САТО

В СТРАСТНО УВЛЕЧЕННОЙ МОДЕЙ ЯПОНИИ сегодня выходят десятки модных журналов, в этой индустрии задействованы сотни тысяч людей. Один из фотографов с ярким самобытным стилем — тридцатисемилетний Хасэо Хасэгава. Его фишка — сочные краски, причудливые образы, обилие деталей и предметов интерьера, живые цветы. Примечательно, что он не признает постпродакшн и почти не обрабатывает свои снимки на компьютере — все, что вы на них видите, действительно было в кадре, а не было дорисовано в фотошопе.

Другая интересная черта его работ — то, как он представляет моделей-европеек. Съемка иностранок — один из самых мощных трендов в японской фотографии, и он не думает сходить на нет, ведь в представлении японцев европейки — истинные красавицы. Однако в работах Хасэо они — не просто символы европейской красоты, а проводники другой культуры или сказочные созданья из других миров.

На счету фотографа сорок выставок в Японии и за рубежом — мы встретились с ним на его очередном вернисаже в Токио и задали несколько вопросов о творчестве, вдохновении и его связи с Россией.



Я начал фотографировать в десять лет. Только не смеяйтесь: мой отец верил в инопланетян и постоянно охотился за ними. Для этого у него имелись однообъективный зеркальный фотоаппарат и видеокамера — по тем временам такая аппаратура была редкостью. Так как папа обычно пользовался видеокамерой, я брал фотоаппарат и снимал животных в зоопарке родного города

Нагоя. Да, мой отец был мечтателем, но именно благодаря ему я нашел свое призвание.

Я всегда черпаю вдохновение в живописи — Альфонс Муха, Ян Верmeer, Винсент Ван Гог, Поль Гоген, Густав Климт... В съемках я по-своему интерпретирую известные полотна, но обязательно точно воссоздаю позу героини или ее жест, ведь они несут огромный смысл, как, например, в полотнах

Мухи. Другой источник вдохновения — сказки. Мой отец получал по подписке книги с мифами и легендами разных стран — толстенные, всего больше ста изданий — и я читал их взахлеб. В детстве я мечтал, чтобы мир фантазий стал реальностью, и сейчас воплощаю эту мечту в жизнь.

О трендах

К ПРИМЕРУ, ПЕРВЫЕ ЖУРНАЛЫ МОД В СТРАНЕ ПОЯВИЛИСЬ В 1970-Х — ЭТО БЫЛИ AN AN (ЖУРНАЛ НАЗВАН ПО ИМЕНИ ПАНДЫ, ВЫРОСШЕЙ В МОСКОВСКОМ ЗООПАРКЕ) И ЕГО КОНКУРЕНТ NON-NO (ЧТО В ПЕРЕВОДЕ С ЯЗЫКА АЙНУ ЗНАЧИТ «ЦВЕТОК»). НА ИХ СТРАНИЦАХ МОДНЫЕ НАРЯДЫ ДЕМОНСТРИРОВАЛИ ПОЧТИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЕВРОПЕЙКИ И АМЕРИКАНКИ — КАК ПРАВИЛО, С ГОЛУБЫМИ ГЛАЗАМИ И СВЕТЛЫМИ ВОЛОСАМИ. И СЕГОДНЯ ДЕСЯТКИ МОДЕЛЬНЫХ АГЕНТСТВ СПЕЦИАЛИЗИРУЮТСЯ НА МОДЕЛЯХ-ИНОСТРАНКАХ И «ХАФУ», ТО ЕСТЬ ДЕВУШКАХ И ЮНОШАХ, РОЖДЕННЫХ ОТ СМЕШАННЫХ БРАКОВ.



GOLDEN DRESS 2016/03

PHOTOGRAPHER **HASEO**, CASTING **Rie Sato**, HAIR & MAKEUP **Saya**, COSTUME **Kako Miyake**,
MODELS **Giulia Zonta, Olga, Bruna**, ASSISTANT **Mina Yoshikawa**



©2015 HASEO

LED 2015/06

SHOOTING, DIRECTOR **HASEO**, CASTING **Rie Sato**, HAIR & MAKEUP **Noriko Seki**,
ASSISTANT **Mina Yoshikawa**, MODEL **Erika Sato**

— **Н**а подготовку к фотосессии у меня иногда уходит больше года. Всю работу по подготовке обычно я делаю сам, а с моделями мне помогает жена — у нее свое кастинг-агентство. Она предлагает три-четыре кандидатуры, и из них я выбираю девушку нужного мне типа.

Обычно я работаю так: около полуночи мы начинаем готовить модель — макияж, прическа, потом — едем к месту съемки, на рассвете я снимаю, а днем уже занимаюсь обработкой фотографий. Я очень требователен к моделям —

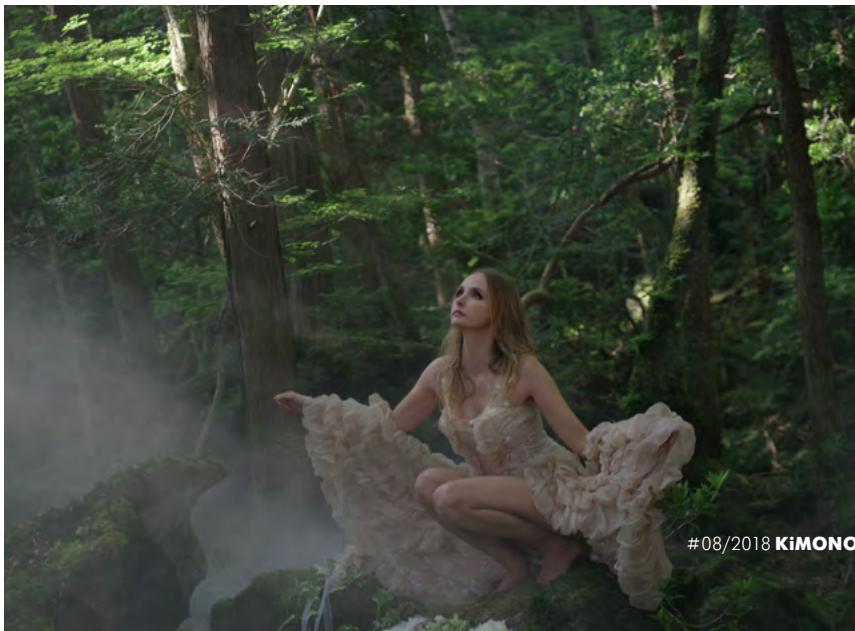
Ната Одзава, модель:

Я ПОЗНАКОМИЛАСЬ С ХАСЭО ХАСЭГАВА НА ЕГО ВЫСТАВКЕ, КУДА МЕНЯ ПРИВЕЛА ПОДРУГА-МОДЕЛЬ, А ПОЗДНЕЕ ОН ПРИГЛАСИЛ МЕНЯ ЕМУ ПОЗИРОВАТЬ. Я ВПЕРВЫЕ РАБОТАЛА С ТАКОЙ СЛАЖЕННОЙ КОМАНДОЙ! НАША СЪЕМКА ПРОХОДИЛА В ЛЕСУ: МЫ ПРИЕХАЛИ НОЧЬЮ И ЖДАЛИ РАССВЕТА, ПОТОМ С 5 ДО 8 УТРА СНИМАЛИ. ПРИВЕЗЛИ С СОБОЙ ПОТРЯСАЮЩИЕ ДИЗАЙНЕРСКИЕ ПЛЯТЯ, ДЫМОМАШИНУ И КУЧУ ЦВЕТОВ, КОТОРЫМИ ДЕКОРИРОВАЛИ МЕСТО. СИЛЬНАЯ СТОРОНА ХАСЭО — ЭТО ДЕКОРАЦИИ И ТО, КАК ОН ВЫСТРАИВАЕТ СВЕТ. СОТНИ ФОТОГРАФОВ, КАК ЯПОНСКИХ, ТАК И ИНОСТРАННЫХ, ПРИХОДЯТ К НЕМУ НА СЕМИНАРЫ, ЧТОБЫ НАУЧИТЬСЯ ЭТОМУ.

всегда заставляю выкладываться даже не на сто, а на сто двадцать процентов. Спать перед съемкой не позволяю, иначе появится утренняя припухлость на лице. А вот сам люблю подремать, пока едем в машине.

ZIN KATO, GLASS COFFIN 2017/06

PHOTOGRAPHER **HASEO**, CASTING **Rie Sato**, SPATIAL DESIGNER **Sakura Anzu**, HAIR & MAKEUP **Noriko Seki**, MODEL **Nata Ozawa**, ASSISTANTS **Masayoshi Horibe, Mina Yoshikawa, Miyaco**, SPECIAL THANKS **Kimmy**, DRESS DESIGN by **ZIN KATO**





© 2017 HASEO

WATER BALLET 2017/07

SHOOTING, DIRECTOR **HASEO**, CASTING **Rie Sato**, HAIR & MAKEUP **Noriko Seki**,
COSTUME **Asano Madoka Alice**, ASSISTANTS **Mina Yoshikawa, Sakura Anzu, Yoshiko Ikenaga**,
MODEL **Mefushi**, SPECIAL THANKS **Studio La.B/s**



©2015 HASEO

MOON PRINCESS 2015/05

PHOTOGRAPHER **HASEO**, CASTING **Rie Sato**, HAIR & MAKEUP **Noriko Seki**,
 COSTUME **Asano Madoka Alice**, MODEL **Mina Yoshikawa**

Последнее время все фотоконкурсы стали соревнованиями в постпродакшне, то есть компьютерной графике — я это ненавижу. Снимок должен быть снимком, ведь искусство фотографии — отображать действительность. Все, что вы видите у меня в кадре, — настояще, до последнего цветочка.

Я чувствую связь с Россией — отец занимался лесоматериалами, и вместе с ним, несмотря на железный занавес, мне удалось побывать во Владивостоке. Помню, тогда ничего не было в супермаркетах и, чтобы

о чём-то договориться, нам приходилось платить долларами — иначе никто и пальцем пошевелить не хотел. Но я также помню, как мы ели борщ, а потом пили чай с ягодами — это было чудесно. Моя мечта — провести несколько съемок в России, а потом сделать календари и постеры с этими снимками и подарить их школам в Японии. Эту идею я вынашиваю вместе с потомком японцев, живших на Сахалине, — дизайнером Дзин Като, который уже делал фэн-показы в России. Надеюсь, однажды у нас получится. ↗

ARTS НА ОБЛОЖКЕ

ЛЮБО

PURE RED, 2008



НАСТР

В Н О Е

И Ц
Т У
И Р
Р У
О Т
А

Японская иллюстрация —
это далеко **НЕ ТОЛЬКО**
МАНГА. Представляем
художника **ИТИРО ЦУРУТА**,
который **ВСЮ ЖИЗНЬ** рисует
ОДНУ И ТУ ЖЕ ЖЕНЩИНУ.

ТЕКСТ: СОФЬЯ ПРОКОФЬЕВА

О Е Н И Е

Своей лучшей работой шестидесяти трехлетний Итиро Цурута считает картину «Королева золотого Жипангу» (Queen of Golden Zipangu) — девушка с убранными в высокую прическу волосами склонила голову, демонстрируя изящную шею и плечи. Здесь есть все ключевые приметы стиля художника: классическая японская красавица, словно со старой гравюры, золотой фон — отсылка к киотской школе XVII века Римпа, и яркие краски словно с иллюстраций времен ар-деко. «Видите, какой разрез глаз? Длинный-длинный. Все линии тонкие. Мои рисунки совсем не похожи на фотографии, это мое кредо», — объясняет художник.

Выпускник крупнейшего японского университета искусств Тама, факультета графического дизайна, он не сразу нашел свой стиль. Делал коммерческие иллюстрации в европейской манере, пока в возрасте тридцати трех лет не встретился с графическим дизайнером и арт-директором Юсаку Камэкура, известным своим постером к Олимпийским играм в Токио

1964 года. Он предложил Цуруту сделать иллюстрацию для рекламы Noevir — старейшего бренда косметики на основе растительных компонентов. Так в 1987 году на экраны японского телевидения вышел ролик, в котором появились изображения утонченных дам, в которых все увидели свежее прочтение стилистического жанра «бидзинга» — так Цуруту стал звездой. «Бидзинга» — то есть традиционное изображение женщины — это одна из тем японской гравюры «укиё-э», что в переводе означает «картины изменчивого мира». «Укиё-э» развилась в период Эдо (1603–1868) вместе с городской культурой Японии, а прогремела на весь мир в конце XIX века вместе с открытием Японии Западу. Большинами поклонниками японской гравюры были художники-импрессионисты, а Клод Моне даже воссоздал мост, изображенный на одной из картин классика «укиё-э» Утагава Хирошигэ, в своем саду. Темы «укиё-э» — природа, актеры театра Кабуки, борцы сумо и прекрасные гейши, красавицы в кимоно — «бидзинга».

Однако Цурута не просто осовременил «бидзинга» — он вдохнул в них новую жизнь. Яркие краски, отсутствие лишних деталей не отвлекают от женской красоты, а только подчеркивают ее. В интервью художник признается: «Моя цель — написать мою музы, в каждой своей работе я стремлюсь передать ее черты».

Прекрасная муз Цурута сегодня знакома многим за пределами страны — первая заграничная выставка художника прошла в 2001 году в Париже. В Японии у него есть своя галерея в Киото, которой заведует его старшая сестра. Будете неподалеку — обязательно зайдите! 



TSURUTA-BIJINGA.COM



FACEBOOK.COM/ICHIRO.TSURUTA.GALLERY.KYOTO/



ARTS НА ОБЛОЖКЕ

MAIKO KIKYO, 2008





AYA NISHIKI, 2017

КОЛОНКА ЕЛЕНА
КОЖУРИНА

ПЕРВЫЕ МЕСЯЦЫ ГОДА: НА ПУТИ К ВЕСНЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ:
TSUDA TAKASHIRO

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В НОВЫЙ ГОД!
ЕГО ПЕРВЫЕ ПРАЗДНИКИ – ВОЗМОЖНОСТЬ
ВМЕСТЕ СО ВСЕЙ ЯПОНИЕЙ ПРОЙТИ
РИТУАЛЫ ОЧИЩЕНИЯ И ОБНОВЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВИТЬСЯ К ВСТРЕЧЕ ВЕСНЫ.



Я

понцы часто спрашивают меня: «После России японская зима, наверное, кажется тебе очень теплой?» А я удивляю их: мол, и мне холодновато. Ведь на родине я привыкла ходить дома в легком платье, а в японских домах, за исключением самого северного острова Хоккайдо, нет центрального отопления. Каждый греется как может — кондиционерами и обогревателями, не говоря уже о теплой одежде. Атрибут этого сезона — низкий столик «котацу», обернутый одеялом вокруг, а под столешницей — обогреватель: если под столик спрятать ноги, станет тепло всему телу. А в конце дня так приятно полежать в горячей ванне, куда по зимнему обычаю добавили слегка помятые плоды «юдзу» — его еще называют японским лимоном: его аромат снимает усталость.

Другое мое любимое занятие в холодные дни — собираться с друзьями и есть зимнее блюдо «набэ». Оно похоже на суп, и его часто готовят прямо за столом на переносной плитке. В большую кастрюлю кладут овощи, мясо или рыбу, тофу и другие ингредиенты по вкусу и варят их в бульоне. Пара глотков — и о холодах уже никто и не вспоминает.

お正月

НОВЫЙ ГОД

Хотя я уже много раз отмечала Новый год в Японии, он до сих пор кажется мне неправильным — все как-то слишком спокойно. На новогодние праздники здесь принято возвращаться в родительский дом, и мы тоже в переполненном скоростном поезде «сикансэн» отправляемся к родственникам мужа. В новогоднюю ночь в отличие от России пировать не принято, основное блюдо довольно скромное — «тосикоси-соба». Слово «тосикоси» переводится как «проводы года», а «соба» — это гречневая лапша, чьи длинные нити символизируют пожелание долголетия. В России в полночь из всех телевизоров звучит бой курантов — а в Японии незадолго до полуночи начинают трансляцию 108 ударов колокола в буддийских храмах. Эта цифра означает многочисленные людские пороки, которые таким образом изгоняются. Пока звучит колокол, мне хочется открыть шампанское, но это не принято. Так же как вручение подарков. Елки и подарки — все это связано с Рождеством, а не с Новым годом. Последний удар раздается уже после полуночи. Мы с семьей без лишних эмоций поздравляем друг друга и идем спать.

Главная часть празднования проходит на следующий день: мы совершаем «хацумодэ» — первое в году посещение синтоистского храма, чтобы поприветствовать бога Нового года, Отосигами-сама. В первый день года на стол подают «осэти-рёри» — это закуски из бобов, рыбы, яиц или овощей... Выглядят эти яства красиво, да еще и символизируют разные хорошие пожелания. Но я никак не могу полюбить «осэти-рёри» — они холодные и вкус специфический: либо слишком сладкий, либо слишком соленый. Дело в стариных рецептах — раньше еду на праздничные дни готовили впрок, а чтобы она дольше не портилась, использовали соль и сахар как консерванты.

成人の日

ДЕНЬ СОВЕРШЕННОЛЕТИЯ

Совершеннолетие у японцев наступает в 20 лет. Для этого есть специальный государственный праздник во второй понедельник января. Чтобы поздравить молодежь с Днем совершеннолетия, местные власти организуют приемы с речами и подарками — туда приглашают тех, кому уже исполнилось 20 лет или исполнится до 1 апреля текущего года, когда в Японии начинается учебный год. На эти торжества принято приходить при полном параде. Девушки наряжаются с особой тщательностью — выбирают дорогое кимоно и посещают салон красоты. В День совершеннолетия можно увидеть



много новоиспеченных совершеннолетних на улицах — они гуляют и фотографируются. Как-то раз в этот праздник я попала в туристический район Асакуса в Токио со знаменитыми храмами и лавками сувениров. Юноши и девушки в традиционных нарядах на этом фоне смотрелись прекрасно.

節分

СЭЦУБУН

В район Асакуса стоит отправиться гулять и в праздник Сэцубун, который проходит 3 февраля. Это день перед началом весны по японскому лунному календарю. В храмах проводится ритуал изгнания демонов «бёни», которые, как считается, активизируются на стыке сезонов. Воображаемых злых духов прогоняют разбрасыванием жареных соевых бобов с криками: «Черти вон, счастье в дом!». В больших храмах, как Сэнсодзи в Асакуса, бобы прямо в толпу зрителей с помоста бросают знаменитости, причем церемония повторяется несколько раз с разными гостями. Эти бобы считаются счастливыми, и все стараются их поймать. Сэцубун устраивают и дома, и моя семья не исключение. Дети, смеясь, бросают жареную сою в папу, исполняющего роль «бёни».

梅の花

ЦВЕТЫ СЛИВЫ

Приход весны в Японии символизируют цветы японской сливы (или абрикоса) — «умэ». Нежные лепестки белого или розового цвета появляются раньше листьев, в Токио — в середине февраля — середине марта, когда холода еще не спешат уходить. Как и в период цветения сакуры, многие японцы специально отправляются в парки, чтобы полюбоваться цветами «умэ». К пикникам погода еще не располагает, но можно гулять и мечтать о весне. Лучшие моменты жизни в Японии! 🦅

Цветок... и еще цветок...
Так распускается слива,
Так прибывает тепло.

Хаттори Рансэцу (1654–1707)



ДРУГАЯ МОДА

Среди всех **ЯПОНСКИХ** дизайнеров
ДЗЮНЬЯ ВАТАНАБЭ стоит
ОСОБНИКОМ. Разгадать **ЕГО СЕКРЕТ**
попыталась Марина Такимото.

ДЗЮНЬЯ ВАТАНАБЭ

История марки **JUNYA WATANABE** неотделима от истории марки *Comme des Garçons*, созданной Рэй Кавакубо. Кавакубо-сан можно без преувеличения назвать величайшим дизайнером Японии — после ее персональной выставки в Институте костюма при музее Метрополитен в этом нет никаких сомнений. Все, к чему прикасается этот дизайнер, становится событием в моде. Из последних примеров — Гоша Рубчинский: Кавакубо, которой в прошлом году исполнилось семьдесят пять, первой обратила внимание на россиянина, стала продавать его вещи в принадлежащих ей концептуальных бутиках *Dover Street Market*, помогать в развитии его бренда — а сегодня он сенсация моды. Так что главное, что стоит знать о Дзюнья Ватанабэ, — он один из первых протеже Рэй, и, возможно, самый любимый.

FASHION ДИЗАЙНЕР

Андрей Ватагин б/з в своем офисе в Токио



ФОТО: JAMIE HAWKESWORTH ДЛЯ THE NEW YORK TIMES

Ватанабэ родился в 1961 году в Японии, в провинции Фукусима. Как и многие прославленные японские модельеры, учился в Бунка-колледже. Почти сразу после выпуска в 1984-м был принят в *Comme des Garçons* на должность конструктора, а в 1993-м представил в Париже первую коллекцию женской одежды своей собственной марки (входит в концерн *Comme des Garçons*), в 2005-м запустил мужскую линию. Вот уже 25 лет он — успешный дизайнер с показами в Париже, неизменно восторженными отзывами американского *Vogue* и армией поклонников по всему миру. При этом мало кто знает его в лицо.

Дзюнья — очень закрытый дизайнер. Он живет и работает в Токио (а не в Париже, как большая часть участников Парижской недели моды), не появляется на публике и редко дает интервью. А если дает — не отвечает на личные вопросы и вообще избегает разговоров о чем-то, кроме коллекций. Как он стал дизайнером? Так вышло. Ну, еще у мамы было маленькое ателье. Словом, краткость — сестра таланта.

Куда красноречивее самого Дзюнья — его вещи. Да, иногда их трудно понять с первого взгляда, но, стоит примерить хотя бы пару-тройку нарядов, обязательно находишь «свою любовь навека», вещь, которой будешь дорожить всю жизнь, которая станет звездой гардероба.

Я с нежностью вспоминаю коллекции Дзюнья 2000-х. Струящееся платье миди на бретельках из атласа цвета мокрого асфальта, платье оттенка сирени, похожее на китайский гофрированный шар, забавные юбки школьницы из серой и прозрачной клеенки, а еще шерстяные платья с завышенной линией талии и бантом посередине, твидовый пиджак, напоминающий сразу и о Питере Пэнне, и о Шанель... Когда говорят «японские дизайнеры» — перед глазами встает замысловатый крой и «Хиросима-шик» с его дырками, необработанными краями, тотальным засыпьем черного цвета. Этот термин появился после того, как в апреле 1981-го Рэй Кавакубо, Йодзи Ямamoto и Иссэй Миякэ покорили Париж, показав Западу новую, прежде невиданную им красоту. Но Дзюнья — хотя и японский дизайнер — другой. Известно его высказывание, что, несмотря на многолетнее сотрудничество с Рэй, он в сво-

ем творчество воплощает иные темы. Какие? Мне в его работах видится романтика, женственность, наивность даже какая-то непосредственная детскость... Последние три сезона в его коллекциях правит панк (с него же он и начинал — в 1980-е он делал вещи из старых штор, мужских пиджаков, которые он нашел на барахолках Лондона, снятых с диванов тканей) — асимметрия, а еще ирокезы, тяжелые бутсы. Но даже его панк-период кажется скорее данью юношескому задору, чем разрушающему бунту против всего и вся.

Коллекция весна-лето 2018 также пропитана панком. Но среди бьющих наотмашь агрессивных принтов — вдруг — милые узоры в виде овощей и цветочков от финской компании Marimekko! Я часто бываю в Хельсинки, где принты этой марки повсюду от прихваток до штор — обнаружив их в коллекции Ватанабэ, я чуть было не засмеялась в голос!

Кредо дизайнера — сделать что-то, чего еще не было. Это роднит его с великой Рэй: она тоже без малого 50 лет движет моду вперед. Но только если вещи Рэй все дальше от одежды, то вещи Дзюнья куда более практичны, они созданы для жизни, а не вечности.

1. Junya Watanabe
Comme des
Garçons,
осень-зима 2002,
ready-to-wear

2. Junya Watanabe
Comme des
Garçons,
осень-зима 2000,
ready-to-wear





Junya Watanabe
Comme des
Garçons,
осень-зима 2017,
ready-to-wear

Флагманский бутик Comme des Garçons в Токио находится в районе Аояма. Сегодня это мекка модников — сюда ходят за Miu Miu, Issey Miyake, Moncler, Prada, Yohji Yamamoto. Месяц назад я пришла в бутик Comme des Garçons — я готовила эту статью и хотела своими глазами увидеть новую коллекцию Junya Watanabe осень-зима 2017/18 [его вещи продаются в бутике Рэй].

На рэйле висели белые рубашки с аппликацией из клетки, клетчатые юбки и брюки. Рядом — пальто из ткани, похожей на гобелен — золотисто-белые крупные цветы и сиреневые бархатные стебли. Я решила его примерить, сняла с вешалки и — тут же повесила обратно. Очень тяжелое. Взяла бомбер с мехом под леопарда, примерила — здорово, но не мое. Увидев девушку-консультанта в платье из гофрированной желто-черной шотландки с кожаной широкой бретелькой, я безумно захотела надеть такое же. Заодно попросила показать мне трикотажную блузку с рукавом-шаром — они напомнили мне то ли уши Чебурашки, то ли схему расположения планет... Я не собиралась ничего покупать, но через пять минут уже оплачивала ее на кассе. Уверена, буду носить ее не снимая весь 2018 год! 

В коллекции **ВЕСНА-ЛЕТО 2017**
было много надписей
на кириллице — **“НИКОЛАЙ 58”**,
“Клинцы: любви и миру!”,
“Летний лагерь аэроклуб МОСКИТА”

1

2

1. Junya Watanabe
Comme des
Garçons, вес-
на-лето 2017,
ready-to-wear

2. Junya Watanabe
Comme des
Garçons,
весна-лето 2018,
ready-to-wear



МЕЖДУ ДВУХ МИРОВ

НЕВЕСТА В БЕЛОМ —
УЖЕ БАНАЛЬНОСТЬ. ПЛАТЬЕ
ЛОЛИТЫ И МЕЧ САМУРАЯ —
ВОТ КАК НУЖНО ГОТОВИТЬСЯ
К СВАДЬБЕ ПО-ЯПОНСКИ

БРЕНД: HIROKO TOKUMINE (LOLITA WEDDING)

ФОТОГРАФ: KAZUYUKI OMORI (OOHO)

МОДЕЛЬ: SOFYA PROKOFYeva

ПРОДЮСЕР: ANASTASIYA STREVKOVA

АССИСТЕНТ: INNA KIRSANOVA

STUDIO LUMIERE' K



МЕЖДУ ДВУХ МИРОВ **FASHION**

#08/2018 **KIMONO**

67



МЕЖДУ ДВУХ МИРОВ **FASHION**

#08/2018 **KIMONO**

69









ТЕКСТ: МАРИНА ТАКИМОТО

ВЫ ПОЕДЕТЕ НА БАЛ!

БЕЗУМНЫЕ ОБРАЗЫ ОТ
ЯПОНСКИХ ДИЗАЙНЕРОВ-
АВАНГАРДИСТОВ, КОТОРЫЕ
СДЕЛАЮТ ВАС ЗВЕЗДОЙ
НОВОГОДНЕЙ ВЕЧЕРИНКИ.

Comme des Garçons



Yohji Yamamoto



Junya Watanabe



1 Коллекция Рэй Кавакубо «Будущее силуэта» полностью состоит из платьев-коконов. Материалы — от войлока до оберточной бумаги и фольги. Какое бы вы ни выбрали, сразите гостей на вечеринке и станете обладательницей ценного экспоната: Кавакубо-сан — второй после Сен-Лорана дизайнер, при жизни удостоившийся выставки в Институте костюма при музее Метрополитен.

2 Вам по душе образ в духе истинской ведьмы? Костюм ищите у Йодзи Ямamoto: асимметрия, драпировки, оборки, воланы и черный цвет — все женственно и опасно. «Я хотел найти новые эмоции, новые силуэты», — объясняет дизайнер свой замысел. К слову, редкие всполохи цвета взяты с картин Ямamoto, который теперь использует в работе только собственные принты.

3 Платье-оригами, сшитое из контрастных по фактуре и цвету кусочков, японский дизайнер, ученик Рэй Кавакубо, предлагает носить поверх сетчатой блузки и клетчатой юбки-килта. Ошейник с золотыми шипами и ажурные черные колготки — дополнение к гламурному образу в стиле панк.

Tokuo 1er Vol



Tsumori Chisato



Hiroko Koshino



4 Токуко Маэда в свое время была шеф-дизайнером линии Sportmax в Max Mara, а теперь делает женственные коллекции, вдохновленные путешествиями. Ее коллекция осень-зима 2017/18 — это воспоминание о поездке в Польшу. Шелковое пальто цикламенового цвета с объемными цветами на плечах, груди, рукавах и красная длинная юбка из фатина — ярко и романтично.

5 Фишкой нарядов Цумори Тисато — яркие забавные узоры. Платье с цветными планетами, космические колготки, сумка в виде мехового тюбика для краски станут идеальным нарядом для праздника в швейцарском шале высоко в горах. Не замерзнете и подчеркнете свою артистическую натуру.

6 Хироко Косино, которой в прошлом году исполнилось 80, выглядит как девчонка. И коллекции у нее такие же задорные и жизнерадостные. Светло-зеленые широкие брюки с блеском Косино миксует с кашемировым топом с удлиненными рукавами и шляпой-паучком.

Issey Miyake



Viviano Su



Toga



Его имя знакомо всем ценителям парфюмерии — ароматом Issey Miyake в 90-е пахла вся Москва. Но мало кто знает, что именно Иссэй — автор той самой черной водолазки, которую носил его друг Стив Джобс. Технологии всегда интересовали дизайнера — к примеру, при создании новой коллекции он использовал инновационные методики гофрирования. Идеальный выбор для праздника — шелковое платье-плащ с эффектом северного сияния.

У молодого авангардного дизайнера Вивиано Су уже много поклонников среди японских звезд, как, например, певица Мика Накасима: на шоу осень-зима 2017/18 она сидела в первом ряду. Не удивительно: в его нарядах прямая дорога на сцену. Наш выбор для новогоднего вечера: пальто из зимней коллекции с рукавами из разноцветного меха и головной убор из перьев с вуалью.

Мечтаете о нежном романтичном образе? Изучите коллекцию дизайнера Ясуко Фурута — в ней много шелка, натурального меха и кристаллов, которые она предлагает носить везде: на шее, руках, брюках, блузах, поясах и обуви. Особого внимания заслуживает белое длинное платье с вырезом и меховая муфта в виде помпонов — костюм современной Снежной королевы. 



B
E
A
U
T
Y

Японское чудо

SHISEIDO

Внимательно изучите содержимое своей косметички: возможно, большая часть этих средств была создана в Японии на концерне Shiseido. У вас только французская или итальянская косметика? Так вот: и она тоже!

ТЕКСТ: АЛЕКСАНДРА ГАУ

НА ИНДУСТРИЮ КРАСОТЫ иногда полезно взглянуть с точки зрения не эстетики, а экономики. А она гласит: «Сисэйдó», как правильно произносить это название, — мощнейшая косметическая компания. И не только Японии, но и мира! По совокупному доходу Shiseido — в четверке лидеров на планете. Это огромная корпорация, куда помимо одноименного бренда входят еще десятки японских и европейских марок. К примеру, в компании есть целое подразделение дизайнерских ароматов — духи модных брендов вроде Issey Miyake,

Azzedine Alaïa, Zadig & Voltaire, Narciso Rodriguez являются частью Shiseido Group. А в ближайшие пару лет Shiseido начнет выпускать косметику под маркой Dolce&Gabbana — итальянские дизайнеры доверили японским ученым полный перезапуск своей люксовой линии ухода за кожей.

На то, чтобы достичь всего этого, у компании, чей логотип — цветы камелии в воде, ушло 150 лет. Тогда в токийской Гиндзэ появилась маленькая аптека в западном стиле, которую открыл двадцатитрехлетний фармацевт

военно-морского госпиталя Аринобу Фукухара. Амбиции у молодого предпринимателя были велики: он был недоволен качеством японской медицины и хотел «взять все хорошее, что есть в мире». Вскоре дерзкий новатор выпустил первую в Японии зубную пасту — несмотря на то, что в стране тогда все чистили зубы порошком, а новинка стоила почти в десять раз дороже. Затем разработал первый в стране витаминный препарат — таблетки от множественного поражения нервов полиневрита (теперь же пищевые добавки для всего — от хорошего настроения до крепкого сна — продаются в Японии на каждой заправке). Неподалеку от аптеки Фукухара открыл косметическую лабораторию, где готовил лосьон для сухой кожи Eudermine, прославившийся как «красная вода» Shiseido, поскольку имел рубиновый цвет. Сразу сделав ставку на дорогие средства и богатую аудиторию Гиндзы, в 1932 году Фукухара предложил японским женщинам крем для лица Cold Cream Deluxe — не меньше сил, чем на разработку его формулы, он потратил на дизайн упаковки, и это стало со временем одним из ключевых отличий Shiseido.

Другим важнейшим элементом философии марки стал союз с наукой и забота о здоровье кожи. У всех наследников Фукухара, продолживших его дело в Shiseido, было медицинское образование.

Последний президент компании из членов семьи — Йосихару Фукухара (в 2014 году впервые в истории этот пост занял человек со стороны, Масахико Утатани) — изучал генетику. А научные исследования у марки всегда были поставлены на широкую ногу. Сейчас помимо научного центра в Токио разработками Shiseido занимается и Гарвардский исследовательский центр биологии кожи, который она учредила совместно с Бостонским госпиталем и Гарвардской медицинской школой. Новые научно-исследовательские центры недавно открылись в Шанхае и Сингапуре. Хотя в среднем разработки нового средства делятся около двух лет, но многие исследования занимают десятилетия. Так, одну из главных инноваций марки — сыворотку для защиты иммунитета кожи Ultimune создавали почти 15 лет. Сейчас все усилия ученых брошены на исследования в области биологии кожи

и технологий, способных повысить уровень ее энергии. Новый крем, который станет главной новинкой 2018 года, так и называется — Essential Energy.

Но как все-таки компании, ведомой наследниками Фукухара, удалось заявить о себе на Западе? Международная экспансия Shiseido началась в 1960-х, особенно тщательно было продумано завоевание Франции. В 1977 году компания поддержала приезд в Японию



Аринобу
Фукухара,
основатель
компании Shiseido



1. Аптека и косметическая лаборатория Аринобу Фукухара в Гинда

2. Порошок-пудра, выпущенный Shiseido более 100 лет назад

3. Лосьон для сухой кожи Eudermine Shiseido



«парижской шестерки» дизайннеров, среди которых были Жан-Шарль де Кастельбажак, Тьерри Мюглер и Клод Монтана, и устроила показы их коллекций для японских модниц. В ответ дизайнеры предложили экспертам Shiseido отвечать за прическу и макияж на их показах в Париже. После неудачного первого захода на американский рынок (но это отдельная история) в Shiseido поняли, что покорять Европу и Америку нужно премиальными средствами ухода на основе высоких технологий. Поэтому более доступные бренды, входящие в концерн, например

У всех наследников Shiseido было медицинское образование

Tsubaki, долгое время на западном рынке представлены не были. Зато японские ученые стали разрабатывать специальные линии ухода для европейок, с учетом потребностей их кожи.

Прорывным для компании стал 1980-й, когда создавать об разы для коллекций макияжа Shiseido пригласили французского дизайнера, фотографа и вообще человека множества талантов — Сержа Лютанса. Его контракт на должности арт-директора марки длился больше десяти лет, и за это время Shiseido была признана визажистами во всем мире за креативный



1,2 Рекламный плакат Shiseido Сержа Лютанса, 1990, 3. Парфюмированная вода Feminite du Bois

подход — посмотрите рекламные плакаты того времени, это нечто. Кроме декоративной косметики Лютанс отвечал за создание ароматов.

До прихода Лютанса ароматы марки создавали японские парфюмеры. Первым стал Hanatsubaki с традиционными нотами цветков камелии, сливы и глициний. Но больших успехов тут не было. Что в общем-то не удиви-

тельно — в Японии вообще не принято сильно душиться и сходить с ума по запахам. Когда же к делу приступил француз Лютанс, все немедленно из-

менилось: ароматы Shiseido стали культовыми, знотки парфюмерии охотятся за ними до сих пор. Один из них — Feminite du Bois сейчас можно найти под брендом Serge Lutens: попробуйте, и вы потеряете голову!

Созданные
под руководством
француза Сержа
Лютанса ароматы
Shiseido стали
культовыми

Нынешний президент Масахико Уотани изменил структуру и систему управления компании. Теперь за ароматы полностью отвечает французский офис, за декоративную косметику — американский, но за средства ухода, конечно же, японский. Сколько бы офисов и производств Shiseido ни было в мире — а сейчас заводы компании есть в Японии, США и Европе, — технологии остаются японскими. И не важно — крем это или помада, на-

зывается средство по-французски или по-итальянски.

Интересно, что название бренда Shiseido переводится с японского как «дом, где все рождается». Этую фразу его создатель Аринобу Фукухара взял из Книги перемен: Do «дом», Shi Sei «где все рождается». А целиком она звучит так: «Восхваляйте достоинства земли, из которой рождается все». Вот уж действительно: Shiseido — марка, которая прославляет Японию! 

Сейчас в научно-исследовательской лаборатории Shiseido в Токио дизайну полностью посвящен третий этаж. Ставку, конечно, делают на традиционные мотивы. Вот помада в черном тюбике — цвет традиционных японских лаковых шкатулок. Вот новый крем, который запускается в марте 2018 года. И его баночка повторяет форму японских чашек «раку» — каждая немного несовершенна, ведь в природе не бывает идеальных форм, — зато ее так удобно держать в руках.



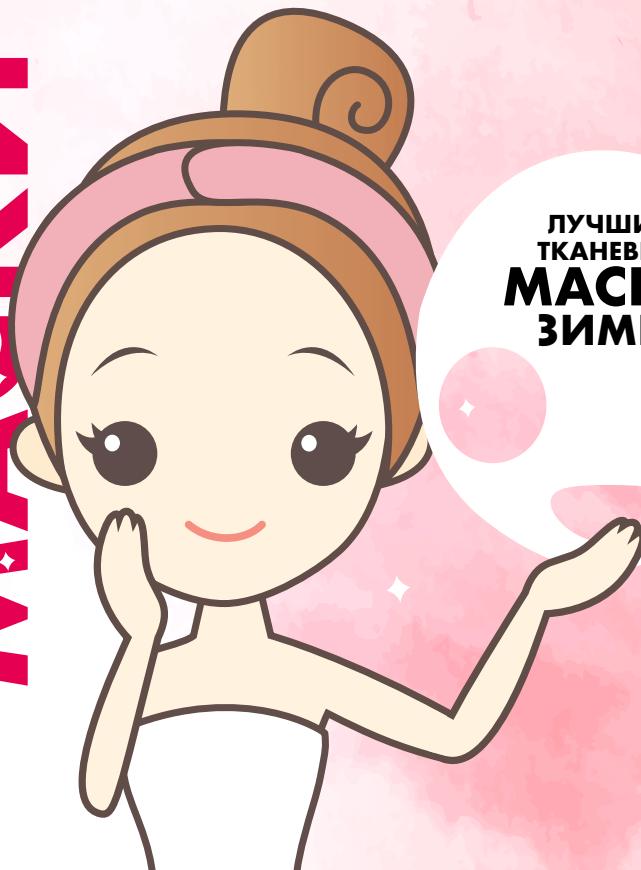
1. Компактная пудра Shiseido с эффектом сияния 7 Colors, 2. Средства линии Future Solution LX, Shiseido,

3. Концентрат, восстанавливающий энергию кожи, линия Ultimune, Shiseido, 4. Лифтинг-крем линии Bio-Performance Shiseido, 5. Магазин Shiseido в Гинза, Токио.

МАСКИ-ЗИМОЙ

Тканевые маски — хит косметических магазинов по всей Азии, и Япония не исключение. Секрет успеха — простота использования и активная сыворотка с быстрым эффектом. Перед вами — подборка лучших для ухода за кожей зимой

ТЕКСТ: ЛАНА МАЦУМОТО



ЛУЧШИЕ
ТКАНЕВЫЕ
МАСКИ
ЗИМЫ



УВЛАЖНЯЮЩАЯ МАСКА
PURE SMILE ART MASK
Sun Smile

Новая волна популярности тканевых масок началась благодаря инстаграму: фотографии с маской на лице собирают лайки. Производители откликнулись целой серией со смешным дизайном. Внушительный выбор — у популярной японской марки Pure Smile: у них есть маски в виде ниндзя, актера театра Кабуки, кошечки и очкарика. Состав вполне серьезный: экстракт гамамелиса снимает воспаление и отек, а гиалуроновая кислота и коллаген дают мощное увлажнение.

¥300 за 1 шт.
 Цена без учета налога

www.ss-style.com

«ШЕЛКОВАЯ» МАСКА С СЕРИЦИНОМ
SILK FACE MASK
Kyoto Silk

Секрет из арсенала гейши: если регулярно натирать кожу кусочком шелка, она станет гладкой. Эта концепция легла в основу косметики, которую вот уже тридцать лет выпускает Kyoto Silk. Их тканевые маски пропитаны лосьоном с серицином — это биологически активный белок, который входит в состав шелка. Уже после первой процедуры кожа становится заметно более гладкой и нежной.



¥400 за 1 шт.
 Цена без учета налога

www.kyotosilk.co.jp



ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ
КОМПЛЕКС С МАСКОЙ
**CLÉ DE PEAU CONCENTRÉ
ILLUMINATEUR**

Shiseido

Косметику Clé de Peau выпускает концерн Shiseido: французское название намекает на качество класса люкс, в остальном это средства, сделанные по высоким японским технологиям. Их маска — часть трехэтапного комплекса для кожи, страдающей от перепадов температур. Лосьон очищает и подготавливает кожу к нанесению эмульсии на основе экстракта шелка и конхиолина, а маска с нежным ароматом розы закрепляет результат: гладкая, сияющая, мягкая кожа.

¥2200 за 1 комплект
Цена без учета налога

www.cledepeau-beaute.com/jp

ОМОЛАЖИВАЮЩАЯ МАСКА
LULULUN PRECIOUS RED
Glide Enterprise

Средства от компании LuLuLun молодые японки любят за широкий ассортимент и демократичные цены. Новинка этого года — маски из антивозрастной серии Precious Red. В основе линии эссенция с маслами рисовых отрубей и камелии, которые смягчают кожу и восстанавливают недостаток влаги. А дрожжевой и винный экстракты заметно омолаживают. Эффект два в одном!



¥450 за 7 шт.
Цена без учета налога

www.lululun.com



АНТИВОЗРАСТНАЯ МАСКА С РЕТИНОЛОМ
HADABISEI 3D MASK AGING CARE
Kracie

Последнее слово в индустрии красоты — маски, которые точно повторяют контуры лица и, значит, плотнее прилегают к коже, доставляя лечебные ингредиенты еще глубже. Маска от Kracie именно такая. Действующее вещество — ретинол — стимулирует восстановление клеток и способствует разглаживанию мелких морщинок. Использовать эту маску лучше вечером перед сном, так как ретинол может вызвать чувствительность кожи к воздействию ультрафиолета.

¥916 за 4 шт.
Цена без учета налога

www.hadabisei.jp

УВЛАЖНЯЮЩАЯ МАСКА ДЛЯ МУЖЧИН
MEN DEEP MOISTURE FACE MASK
DHC

Японии в плане ухода за собой мужчины не отстают от женщин: вот и известный производитель косметики DHC стал делать маски для мужчин. Активная сыворотка их Deep Moisture Face Mask отлично увлажняет — за это в ней отвечает коллаген и коэнзим Q10, а экстракт сливы нивелирует желтоватый оттенок кожи, свойственный курильщикам.



¥800 за 4 шт.
Цена без учета налога

www.dhc.co.jp



T
R
A
V
E
L

Гиндза

И ТАЙНАЯ КОМНАТА

Самый знаменитый токийский район Гиндза — это не только лучшие бутики, но и кофейни от модных марок. Некоторые из них расположены у центрального входа, другие смогут найти только избранные. **KiMONO** сдает пароли и явки.

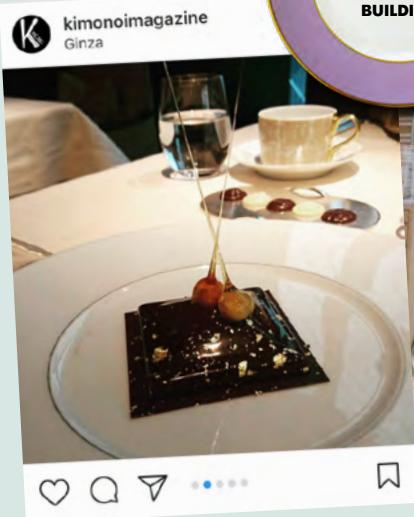
ТЕКСТ: ИРИНА ТЕРЕХОВА

TOKYO-TO,
CHUO-KU,
GINZA 2-7-12,
BULGARI
GINZA TOWER



ЗДАНИЕ BULGARI НА УЛИЦЕ ГИНДЗА видно издалека — его опоясывает гигантская бриллиантовая змея, которую вы наверняка видели в знаковой коллекции марки Serpenti. Магазин под стать змейке — это самый большой бутик Bulgari в мире. Приходить в одноименный кафе-бар на десятом этаже лучше после обеда: заказывайте чай и трехъярусный бэнто с десертами Bulgari Afternoon Tea Box. Каждый ярус — одна из граней итальянской кухни. В пикантный (Savory) ярус входят мини-сэндвичи с мортаделлой и азиаго, салат со сладким перцем — пеперонатой и мини-бургер с японской говядиной; ярус выпечка (Pastry) — это киш с кукурузой и беконом, бриошь с оливковым маслом, кростата (тарт) с шоколадом и лимонная чиамбелла (пончик) с белым шоколадом; и последний — сладости (Sweets) — это сладкие роллы из маракуйи с молочным шоколадом, абрикосовое желе, кокосовый мусс. После 17:30 вместо чая лучше заказать что-то погорячее: тут, как в Милане, начинается happy hour, когда вместе с коктейлем вы получите и легкие закуски. Bulgari Afternoon Tea Box обойдется в ¥5600.

TOKYO-TO,
CHUO-KU,
GINZA 3-5-3,
CHANEL GINZA
BUILDING

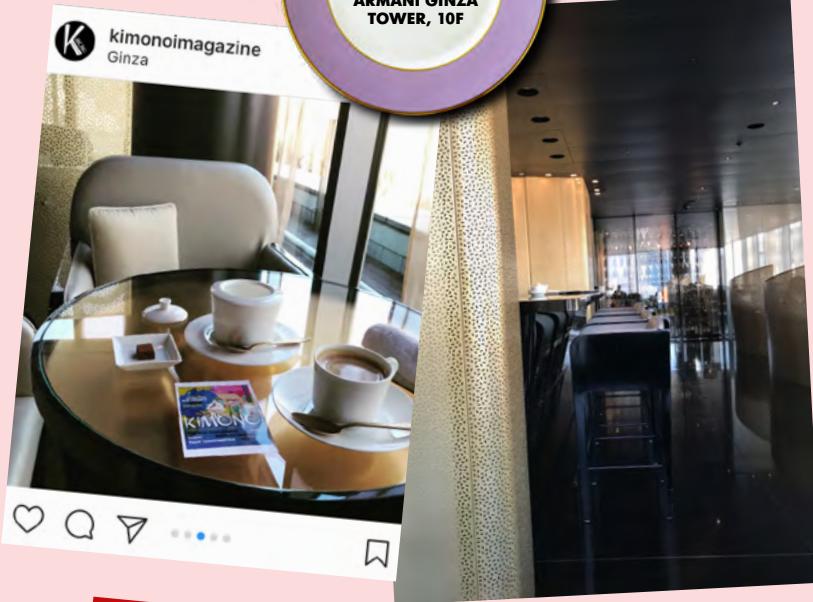


Beige Alain Ducasse Chanel

МНОГИЕ ПУТАЮТ И НАЗЫВАЮТ BEIGE «КАФЕ CHANEL», однако это отдельный ресторан, хотя и декорированный в бежевом цвете, одном из любимых у Коко, да и ее логотип красуется у входа. Но главное тут, конечно, не это, а меню от звезды гастрономии, шеф-повара Алена Дюкасса, которому и принадлежит заведение. Сюда можно прийти только по записи, визит лучше планировать за две недели. Если вы у Дюкасса впервые, на обед или ужин заказывать советуем дегустационное меню — за ¥13 000 и ¥24 000 соответственно. Отдельно советуем попробовать травяной чай. Его подача — целое шоу: официант принесет поднос со стеклянными колбами со свежими травами, на ваших глазах ножницами отрежет понемногу от каждого кустика — и микс готов! Имейте в виду: в ресторане действует строгий дресс-код (в шлепках и шортах вход заказан), а детей младше 12 лет не пуснят, даже если их родители очень просят.

Ланч — от ¥5900, ужин — от ¥14 000 с человека без напитков.

TOKYO-TO,
CHUO-KU,
GINZA 5-5-4,
ARMANI GINZA
TOWER, 10F



Armani / Ristorante

МОДНЫЙ ДОМ АРМАНИ собаку съел на создании кафе, ресторанов и отелей, поэтому каждое их заведение — произведение искусства. Однако кафе на Гиндзе — особый случай: это первое заведение, открытое брендом в мире. Идти сюда нужно за уединением — днем, когда покупателей немного, сможете спокойно насладиться приятной музыкой и отличным видом. Чтобы выпить чашку чая, нужно подняться на зеркальном лифте в глубине бутика сквозь все десять этажей здания. С 13:00 до 16:00 оно, к слову, закрыто — в это время вам предложат сесть в верхнем зале в Wine Lounge. Закажите чай, ассорти десертов — подадут целую этажерку — и знаменитые джемы Armani Dolci. Не удивляйтесь, маэстро Армани занимается и джемами тоже — и они у него отменные!

Ужин обойдется минимум в ¥10 000 на человека без алкоголя.



Café Dior by Pierre Hermé

ФУТУРИСТИЧНЫЙ ИНТЕРЬЕР С МЕНЮ НА АЙПАДАХ, роскошный фарфор и десерты от французского шоколатье Пьера Эрме — все это сделало недавно открывшееся кафе очень популярным у японцев. Здесь всегда многолюдно и шумно, несмотря на высокие цены, но побывать в Café Dior — значит сделать подарок самому себе. Очень приветливый метрдотель-француз на прекрасном английском поможет выбрать десерт по вкусу. Пока его будут готовить за стойкой, вы можете сделать фото для инстаграма — это произведение искусства.

Чай в чайнике — ¥2500, десерт ¥2900, кофе латте — ¥1200.



TOKYO-TO,
CHUO-KU,
GINZA 5-4-1,
MAISON HERMÈS
GINZA, 2F

kimagazine



Hermès Café — Maison

ВХОД В КАФЕ HERMÈS, КАК И ЕГО СУМКА BIRKIN, удел избранных. Просто потому, что мало кто сможет его найти. Но вы все-таки попробуйте: для этого нужно подняться на второй этаж Maison Hermès и подойти к отделу фарфора и хрусталия, кафе — по соседству. Концепция — ничего лишнего: барная стойка, три столика с удобными диванами, все чинно-благородно, как продукция этого парижского старого дома, когда-то прославившегося работой с кожей, а теперь являющегося символом люкса вообще. Нашли кафе? Отлично! Закажите кофе (его подают с шоколадкой в форме той самой Birkin) и крем-брюле с фуа-гра.

Цены выше среднего: ¥900 — эспрессо, ¥1100 — латте с шоколадками.

ПРЕФЕКТУРА
ХОККАЙДО:
ДРУГАЯ
ЯПОНИЯ

ТЕКСТ: ЕЛЕНА КАВАТЭ





САМЫЙ СЕВЕРНЫЙ
ОСТРОВ ЯПОНИИ –
ЭТО НЕ ТОЛЬКО
ВЫСОКОКЛАССНЫЙ
ГОРНОЛЫЖНЫЙ ОТДЫХ
И САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДАРЫ
МОРЯ. ЕГО ФИШКА –
НИ НА ЧТО НЕ ПОХОЖИЙ
КОЛОРИТ. ВЫ ВРОДЕ БЫ
В ЯПОНИИ ИЛИ, МОЖЕТ,
В ЖИВОПИСНОЙ СТРАНЕ
ФАНТАЗИИ?

МАРШРУТ: Хакодатэ – Ноборибецу – Саппоро – Томаму – ВОСТОЧНЫЙ ХОККАЙДО



1 Tokyo Station –
Shin-Hakodate-
Hokuto Station
на поезде линии
Hokkaido Shinkansen
В пути – 4 часа.

2 Hakodate Station –
Noboribetsu Station
на поезде JR Hokuto
Limited Express
В пути – 2 часа 45 минут.

3 Noboribetsu Station –
Sapporo Station
на поезде JR Hokuto
Limited Express
В пути – 1 час 16 минут.

4 Sapporo Station –
Tomamu Station
на поезде JR Super Ozora
Limited Express или JR Super
Tokachi Limited Express
В пути – 1 час 30 минут.

5 Tomamu –
восточный Хоккайдо
на машине либо с экскурсией
через турагентства
В пути – 1 час 30 минут.

В скоплении из красного кирпича сейчас
торговый центр и пивной зал Хакодатэ



П

рефектура Хоккайдо — второй по величине остров в стране и самый необычный. В отличие от остальной Японии — индустриальной и густонаселенной, здесь — царство первозданной природы с вулканическими озерами и заливными лугами, где пасутся коровы и овцы (одна из них даже стала героиней романа Харуки Мураками «Охота на овец»). Японцы едут сюда отдохнуть от мегаполисов и насладиться более контрастной сменой времен года без сезона дождей: летом повсюду пышные цветочные поля, зимой в сугробах уточняют велосипеды. А иностранцы — побродить по романтичным улочкам Хакодатэ, изучить состояние современного японского ленд-арта в Саппоро, насладиться свежайшими морскими ежами и лавандовым мороженым, а потом уехать на один из горнолыжных курортов — покорять целину.



ХАКОДАТЭ МУЛЬТИКУЛЬТУРАЛИЗМ

Портовый город Хакодатэ считается вратами в Хоккайдо, войдя в которые вы понимаете: здесь начинается другая Япония. Хакодатэ был одним из первых портов, открытых для западного мира после долгой изоляции, — и приметы этого повсюду. Вдоль набережной — старые склады со времен бума торговли с Западом, на узких улочках

города в районе Мотомати то тут то там встречаются исторические постройки в европейском стиле. Здесь очень душевно и спокойно, приятно гулять, время от времени заходя в маленькие бары на бокал вина. Главная достопримечательность — крепость Горёкаку, остатки которой превратили в туристический парк. До нее можно доехать от станции Shin-Hakodate-Hokuto на рейсовом автобусе за 40 минут. Горёкаку — первый японский форт в западном стиле — имеет форму пятиконечной звезды. Чтобы увидеть это, нужно подняться на смотровую площадку стоящей по соседству башни. С начала декабря и до конца февраля вечером благодаря иллюминации из

двух тысяч огоньков можно наблюдать, как на земле ярко горит звезда.

Другая визитная карточка Хакодатэ — вид на город с одноименной горы, куда ведет канатная дорога. Он входит в тройку лучших вечерних панорам Японии наряду с Нагасаки и Кобэ. Если путешествуете с мужем или бойфрендом, постарайтесь разглядеть в очертаниях города сердце — поверье гласит, что это принесет паре счастье. Купите в сувенирной лавке шоколадных сердечек и устройте романтический ужин в отеле. Например, в La Vista Hakodate Bay — там отличные купальни на крыше. Стоимость стандартного номера: от ¥12 500.

Крепость Горёкаку в Хакодатэ





НОБОРИБЭЦУ ИСТОЧНИКИ И АЙНЫ

На северной земле всегда хочется согреться, особенно зимой. В Ноборибэцу с этим проблем нет, ведь здесь расположены самые известные горячие источники Хоккайдо. До них можно доехать за 15 минут на автобусе или такси от станции Noboribetsu. Одноименный термальный комплекс расположен среди нетронутых лесов и вулканических озер. Всего здесь 14 купален с разным составом воды, все со своими целебными свойствами. Искупавшись, идите прогуляться вдоль кратера Дзигокудани, то есть «Долины ада» — в разломе земли клубится пар, из скал прорывается желто-серый вулканический газ, пахнет серой, кажется, вот-вот из недр долины

вылезет сам черт. Впрочем, черта в Ноборибэцу тоже можно встретить в виде статуи или ряженого аниматора, ведь он — символ города.



«Долина ада» в Ноборибэцу

Ночевать отправляйтесь в отель Iwainoyado Noboribetsu Grand Hotel, который еще называют «Дом приемов Ноборибэцу». Стоимость номеров от ¥11 000.

Утром первым делом отправляйтесь в интереснейший музей народа айну Rogeno Kotan, расположенный в 30 минутах езды на поезде от станции Noboribetsu до станции Shiraoi (оттуда еще 15 минут пешком). Это ваш шанс прикоснуться к истории Японии. Когда-то в Сираои находилось поселение древнего народа айну, который, как считается, прежде населял всю территорию современной Японии. Музей представляет собой целую деревню из домов-чизэ с тростниковые крышами, в которых выставлены народные промыслы и утварь. Также не пропустите возможности увидеть спектакли с традиционными танцами и поиграть на древних музыкальных инструментах айнов — варгане или банджо.



Снежный фестиваль в Саппоро и легендарное пиво



В столице префектуры живет почти два миллиона человек — треть населения острова. Прежде всего город знаменит своим пивом (первым, которое стали делать в Японии) и выдающимся снегом. С конца декабря в Саппоро начинаются серьезные снегопады — и настает его звездный час. Вокруг города масса горнолыжных баз и курортов, езды туда — от 20 до 60 минут на машине — в свободное время все горожане стремятся туда. Другое главное зимнее развлечение — Снежный фестиваль Саппоро (Sapporo Yuki Matsuri). Он проходит с 5 по 12 февраля в парке Одори — главной арене под открытым

небом (летом тут, к примеру, фестиваль сирени). Чтобы увидеть скульптуры из снега и льда высотой до 18 метров и вечернее световое шоу, сюда приезжают сотни тысяч туристов (до Одори можно дойти пешком от станции Sapporo за 10 минут). Кругом выставлены палатки, где готовят крабовый суп, кальмаров с рисом, картошку с маслом и другие местные блюда.

Неподалеку от парка раскинулся район Сусукино. Когда-то это была улица красных фонарей, однако теперь там магазины — к примеру, на улице Tanukikoji можно купить шикарное кимоно с хризантемами — и рестораны. Одна из уочек — Рамэн-ёкотё состоит исключительно из рамэн-ресторанов. Знаменитый суп с лапшой и мясом «рамэн» придумали в Китае, однако его первая разновидность — «мисо-рамэн» — появилась именно в этом переулке.

Остановитесь на ночлег в Sapporo Grand Hotel в самом центре города. Ночь — от ¥12 000.

Горнолыжный курорт Томаму
популярен не только среди японцев



ТОМАМУ СПОРТ И ГОРЫ

Один из лучших горнолыжных курортов острова — Томаму. Очень крутых трасс здесь нет, что в целом типично для Японии, сюда едут ради великолепной целины — за сезон в Томаму выпадает до 10 метров снега. После катания возмите бикини и отправляйтесь в Mina-Mina Beach — это закрытый пляж с самым большим в Японии волновым бассейном, пятидесятиметровым! Незабываемые впечатления подарит и «прогулка по облакам» на горе Томаму: обзорная площадка Cloud Walk находится на высоте 1088 метров, буквально над облаком. Милая деталь: в находящемся неподалеку кафе «Тэмбо» готовят кофе с шапочкой-облаком.

Самый популярный отель курорта — The Tower — две 36-этажные башни. Номера от ¥8800.



Молочные фермы восточного Хоккайдо



ВОСТОЧНЫЙ ХОККАЙДО УСКОЛЬЗАЮЩАЯ КРАСОТА

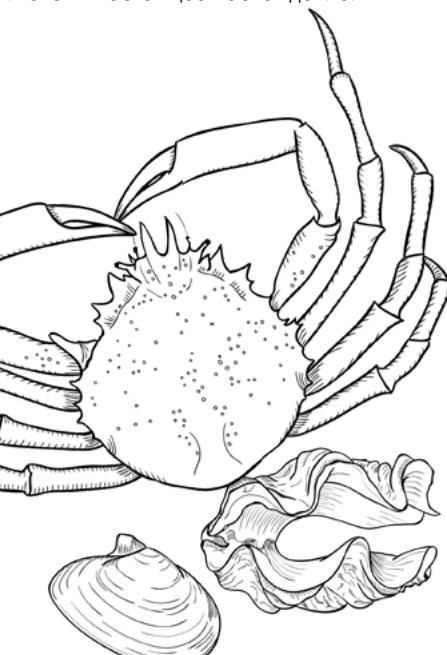
Эта часть острова — рай для любителей фотографировать. Именно там сконцентрированы здешние сумасшедшие пейзажи. Правда, придется взять на прокат автомобиль (если у вас есть международные права Женевской конвенции) или купить тур в турагентстве (закладывайте на поездку около 3–4 дней). Что стоит посмотреть? Если будете в префектуре после 20 января, не пропустите в городе Абасири начало сезона любования дрейфующими льди-

нами Охотского моря (длится до апреля). Садитесь на ледокол и в компании еще четырех сотен туристов — вперед, за невероятными снимками. А в городе Уторо полуострова Сирэтоко, который, кстати, входит в список всемирного наследия ЮНЕСКО, гостей водят на прогулки по льдам: почувствуйте себя исследователем Арктики Артуром Чилингаровым! Поразит вас своей красотой и здешнее озеро Масю, которое называют самым прозрачным в Японии. Недалеко от озера расположена ферма Watanabe Experience Farm. Уставшие от больших городов японцы едут туда, чтобы снять напряжение в труде — подоить корову, поводить трактор, самому сбить сливочное масло. Никакого напряжения или обязаловки — только веселье от встречи города и деревни и дегустация продуктов натурального хозяйства.



КУХНЯ

Хоккайдо омывается океаном и двумя морями — морепродукты здесь едят так часто, как другие хлеб. В зимний сезон заказывайте в ресторанах королевских и волосатых крабов, устриц, треску и морских ежей, а также любые виды суси — это будет незабываемо. Кроме того, Хоккайдо производит 40% молока в стране, поэтому здесь можно встретить редкие для Японии блюда, такие как карри с сыром или суп с лапшой и маслом. А еще здесь делают знаменитое мороженое-рожок со вкусом лаванды. И это — настоящее наслаждение! ↗



МАРШРУТ: Хакодатэ — Ноборибецу — Саппоро — Томаму — восточный Хоккайдо



FUJI



TRAVEL

НЕОБЫЧНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ В ЯПОНИЮ

ДО 1 МАРТА
ОФОРМЛЕНИЕ ВИЗЫ
В ПОДАРОК!*

www.fujitravel.ru
tour@fujitravel.ru
+7 (495) 220-41-73

РЕКЛАМА

* Для того, чтобы получить **подарок**, при заказе туря прикрепите фото этой страницы к вашему письму менеджеру агентства «Фудзи Тревел». Акция действительна до 1 марта 2018 года.



КОЛОНКА ДАРЬИ ЕГОРОВОЙ

В ПОИСКАХ ЯРКИХ МГНОВЕНИЙ

Заметки
путешественницы - 2



INSTAGRAM.COM/DARIADESUU

ХОТИТЕ УВИДЕТЬ НЕ ТОЛЬКО ЯПОНИЮ ПУТЕВОДИТЕЛЕЙ, НО ЯПОНИЮ, В КОТОРОЙ ЕСТЬ И ВОЛШЕБСТВО, И ТРАДИЦИИ, И ДЗЭН – СЛОВОМ, ТУ-САМУЮ-НАСТОЯЩУЮ ЯПОНИЮ, ТОЛЬКО БЕЗ ТОЛПЫ ТУРИСТОВ? ПРЕДЛАГАЮ МОЙ ЛИЧНЫЙ СПИСОК МАЛОИЗВЕСТНЫХ СОКРОВИЩ РЕГИОНА КАНСАЙ И ЕГО ГОРОДОВ – КИОТО, ОСАКИ И НАРЫ.



В живописном Киото по дороге к храму Kiyomizu-dera, который по праву считается жемчужиной города, обязательно сверните на неприметную уличку Асахи-дзака. Осмотрите стоящие там деревца бонсай и фигурки зверьков тануки — енотовидных собак, которые в Японии символизируют благополучие и помогают торговле, полюбуйтесь чудесным видом на черепичные крыши домов, зайдите в одноименное улице кафе, где подают мороженое с рисовыми шариками «моти» и сезонными фруктами. Неподалеку от кафе ищите магазины традиционной японской керамики — маленькая чайная чашечка станет отличным сувениром из Киото.



В Осаке все бурлит и кипит, особенно в знаменитом районе развлечений Синсайбаси — настоятельно советую посетить его торговые улицы. Когда устанете от впечатлений и шопинга, зайдите в торговый центр Namba Parks — на крыше разбит парк, где можно перевести дух. Затем отправляйтесь на обзорную площадку самого высокого небоскреба Японии Abeno Harukas, оттуда открывается супервид на Осаку. После зайдите в соседний парк Tенноji: там есть и музей искусств, и зоопарк, но ваша цель — храм Horikoshi. У местного божества попросите об исполнении своего самого сокровенного желания — по преданию, сделать это можно только раз в жизни. Там же растет избавляющее от усталости священное дерево: прикоснитесь, и силы вернутся. На что их потратить — решайте сами.

Вечер проведите в районе Синсэй, где стоит символ Осаки — башня Цутэнкаку. Здесь — редкость для страны — можно встретить бездомных и забрести в бедные районы, но если хотите почувствовать атмосферу послевоенной Японии — вам сюда. В районе сосредоточены традиционные японские пивные, веселые «идзакая», в том числе Yokozena. Ее название — это высший титул борца сумо, повсюду в баре развесены картинки со спортсменами-тяжеловесами. Смело входите и заказывайте вкуснейшую «кусикаку» — традиционную осакскую закуску из мяса, овощей, морепродуктов или сыра, нанизанных на шпажку и запеченных во фритюре.

Современные улицы Нары — древней столицы Японии — на востоке плавно переходят в парк, где среди вековых деревьев гуляют ручные олени. В нем, помимо всемирно известных древних храмов Kasuga Taisha, Todaiji и Kofukiji, есть уникальный сад Yoshikien. Там можно увидеть сразу три типа японского традиционного сада одновременно: пейзажный сад, сад мхов и сад чайной церемонии. Загляните в него, чтобы передохнуть после осмотра основных достопримечательностей, он совсем рядом с главным залом храма Todaiji, где стоит самый большой в мире бронзовый Будда. По пути от парка назад в центр города зайдите в кафе Maguro Koza и закажите сасими или шашлык из тунца в панировке — недорого и очень, очень вкусно!

КАК СЭКОНОМИТЬ НА ЕДЕ?

Обращайте внимание на вывески Sukiya (すき家), Yoshinoya (吉野家), Matsuya (松屋): это сети быстрого питания, где подают вкусное и недорогое блюдо под названием «гюдон» (миска говядины с рисом), а еще салаты и супы. Плюс — эти кафе работают 24 часа в сутки, что очень на руку, когда нужно успеть на первый поезд в пять утра.

Поесть отличных суши и сэкономить можно в сетях «кайтэн-дзуси» — например, Kura Zushi, Sushiro или Uobei Sushi (одна тарелка с двумя большими суши обойдется в ¥108). Они есть по всей стране. А вот в Токио хочу особо порекомендовать мою любимое заведение в районе Синдзюку — Shionzushi. Цены также от ¥108, большие порции вкуснейшей свежей рыбы и зеркальный потолок, в котором можно наблюдать, как работают повара.





КАК ПЕРЕМЕЩАТЬСЯ?

В-за сложной системы железнодорожных веток и метро, а также системы тарифов туристам приходится тратить немало времени на подсчет стоимости билета и его покупку в терминале. Лучше сразу купите проездной, например Suika или Pasmo. Первая карта действует на все виды линий метро в регионе Канто (кроме государственных, они могут быть и частными — иногда переходы между ними есть внутри станции, а порой приходится выходить на улицу) и на все поезда Japan Railways (сокращенно JR) по всей стране. А вот вторая, Pasmo — это карта локального действия, она подойдет только для перемещений по региону Канто (для других городов также есть свои локальные карты). Купить проездные можно на станциях метро или JR (залог за карточку ¥500).

Для путешествия по стране туриstu выгоднее использовать Japan Rail Pass — проездной на одну, две или три недели (\$255, \$407 и \$521 соответственно). Учитывая большую стоимость проезда на скоростных поездах «синкансэн», эти деньги хорошо окупаются при перемещениях между городами. Заказывать ваучер Japan Rail Pass обязательно нужно заранее до поездки (на территории страны его уже не купить), а по прибытии в Японию обменять его на сам проездной. Проживающим не в столичных городах выгоднее всего его покупать на сайте www.japan-rail-pass.com — это официальный продавец от JR. С учетом стоимости доставки курьерской службой цена выходит ниже, чем при заказе у распространителей на территории России (есть и такие). У билета есть некоторые ограничения — он не действует на самые быстрые «синкансэн» типа Nozomi и Mizuho, зато дает право проезда на автобусах JR. Если вы планируете поездки на большие расстояния по этому проездному, то лучше за сутки резервируйте места в «синкансэн» в кассах JR — и у таких поездов бывают часы пик, особенно в период цветения сакуры. ↗

F

КРАСНАЯ ИКРА

О ДРУЖБА НАРОДОВ

ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА ХИЖНЯК

КАК ЕДЯТ В ЯПОНИИ ИКРУ?
И ГЛАВНОЕ –
КАК ЕЕ ГОТОВЯТ?

O
O

D

Японии икру любят не меньше, чем в России, и даже называют почти так же — «икура». Правда, слово это, пришедшее из русского, употребляют только по отношению к красной икре. Для других видов — другие названия, иначе вас не поймут. Икра сельди называется «кадзуноко», ее крепко и долго солят, а потом так же долго вымачивают, чтобы от соли избавиться. Для японца она — символ благополучия и процветания, пахнет арбузом и хрустит на зубах так звонко, что слышно соседу по застолью. Икра морского ежа — «унис» — так хороша, что ее не солят и не маринуют, как достали из колючего — так и съели. «Тарако» — икру минтая — можно посолить или пожарить, ее не освобождают от мембранный оболочки, готовят прямо дольками. Ну а черная икра называется «кябия», и на столе японцев она еще большая редкость, чем у нас — даже в дорогих

ресторанах появляется только для украшения блюда. Правда, есть надежда, что скоро это изменится: в префектуре Миядзаки обещают завалить Японию и мир высококлассной черной икрой — здесь разводят привезенных еще из Советского Союза осетров и недавно значительно расширили производство.

Но пока этого не произошло, царица застолья в Японии — красная икра, «икура». На долю Японии приходится четверть от общего годового вылова лосося в Азиатско-Тихоокеанском регионе. Лидерство страна делит с Россией — 35% и Аляской — 40%. Главный регион икорного промысла — Хоккайдо. Там добывают в основном кету и горбушу. По питательной ценности икра горбушки, кеты, семги, нерки или кижучи друг от друга не отличается. Но во внешних и вкусовых характеристиках есть различия. Если устроить соревнования в стиле парада планет, то икринка кеты окажется гигантом-победителем — прозрачная, ярко-янтарного цвета, диаметром до шести миллиметров, в России в XIX веке эту икру называли «царской». Горбуша — самая плодовитая рыба из семейства лососевых, именно поэтому она широко распространена как в Японии, так и в России. Другая причина — у ее икры очень нейтральный вкус, который нравится почти всем.

С осени, сезона нереста лососевых, в японских магазинах начинают появляться пластиковые прозрачные коробочки, в которых в вакууме лежат продолговатые икорные дольки — не разобранные, не размешанные. Икра в этих коробочках может быть сырой или слегка присоленной, но в любом случае — с очень коротким сроком хранения.

ЕСЛИ УСТРОИТЬ СОРЕВНОВАНИЯ В СТИЛЕ ПАРАДА ПЛАНЕТ, ТО ИКРИНКА КЕТЫ ОКАЖЕТСЯ ГИГАНТОМ-ПОБЕДИТЕЛЕМ



Доводят до ума, вернее до стола, икру так: аккуратно в чашке с водой, настолько горячей, насколько терпимо рукам, разрывают мембранные, которыедерживают икру, и она, как гранатовые зерна, высыпается на дно. После в воду добавляют маленькую ложку соли, мембранные выбрасывают, а воду сливают. Из-за горячей воды икра слегка белеет, но после добавления соли превращается в ало-оранжевую — но главное, она становится рассыпчатой. Это в традиционной зелено-красной консервной баночке с Камчатки икра может «плавать» в собственном соку, а икринки иметь более или менее плотную кожицу. Для японца же идеальная «икура» — всегда рассыпчатая, упругая и при раскусывании — искристая.

Как едят «икуру»? Уж точно не с хлебом! Как закуску в дуэте с редькой «дайкон» — чтобы овощ не доминировал своей жесткой текстурой, его натирают на мелкой терке. Или же неразделанную икру солят, вялят, подсушивают,

**В КОНСЕРВНОЙ
БАНОЧКЕ
С КАМЧАТКИ ИКРА
МОЖЕТ «ПЛАВАТЬ»
В СОБСТВЕННОМ
СОКУ, А ДЛЯ
ЯПОНЦА ЖЕ
ИДЕАЛЬНАЯ
«ИКУРА» — ВСЕГДА
РАССЫПЧАТАЯ**

Процесс отделения мембранных





1



2



3

а потом едят — это блюдо называется «судзико», — иногда запивая сакэ. На российском Дальнем Востоке такой способ приготовления тоже известен: вяленая таким образом икра называется ястычной — слово «ястык» относится к той самой пленке, которая держит икринки.

Вообще самые популярные блюда с лососевой икрой — классические нигири-суси — подушечка из риса, обернутая листиком нори с шапкой из икры. В Японии рис и икру считают идеальными компаньонами. Есть даже горячее блюдо с икрой и рисом — «икура-дон»: чашка наполняется наполовину рисом, а сверху еще на четверть икрой, размешать можно непосредственно перед поеданием. Его рецепт вы найдете на следующих страницах.

Кстати, под занавес 2017 года «Интерфакс» сообщил, что в Японии в связи с падением добычи лососевых наблюдается ажиотажный спрос на икру, выловленную в соседнем регионе — на российском Дальнем Востоке. Как говорится, от нашего стола к вашему столу!



1. Нигири-суси с икрой лосося. 2. «Икура-дон» с икрой морского ежа и лосося. 3. Осетровая икра как украшение блюда



ИКРА ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ Тобико

Минимально народная японская икра — «тобико», то есть икра летучей рыбы. Российским любителям японской кухни название это тоже хорошо известно, но, увы, в большинстве отечественных ресторанов вместо «тобико» знаменитые роллы «Калифорния» обваляют в дешевом заменителе «масаго» — икре моря... Кстати — идея украшать роллы мелкой хрустящей икрой пришла в голову не японцам, а американцам. И в дорогом японском суши-баре вам никогда не предложат такой вариант подачи. Классическая для японской

кухни подача «тобико» — в треугольных кармашках «тэмаки», когда лист нори начинается рисом, перышками тонко нарезанного огурца и сверху — ложкой икры. Летучая рыба, представитель отряда сарганообразных, обитает в теплых океанических течениях, она действительно весьма эффектно летает за счет удивительно устроенных плавников, но яркая ее икра, увы, не экспонат природы, а поварская фантазия: в красный, оранжевый, зеленый и черный цвет икру красят пищевыми красителями.

ИКРА ТРЕСКИ

Тарако, мэнтайко, караси-мэнтайко



Недорогая и очень популярная в Японии икра рыб семейства тресковых — минтая, наваги и собственно трески в магазинах встречается в трех классических рецептурах. «Тарако» — это когда икорные дольки просто солят, не разбирая, не освобождая от мембранны. Других специй не добавляют. При таком способе приготовления мелкие икринки имеют нежный вкус, хотя и немного пряный, но это вкусовая специфика самого продукта. Та же тресковая икра может называться «мэнтайко». Ястыки — икорные дольки — в этом случае

маринуют в специальных смесях приправ и специй, насыщающих продукт тонкими оттенками ароматов. Эта икра будет отличаться и цветом: она будет не бежевая, а в диапазоне от светло-розового до ярко-красного. Еще более пикантная версия называется «караси-мэнтайко». Доминирующий компонент маринада, в котором подготавливают этот вид икры, — смесь «тогараси», классическая для японской кухни композиция из перцев сычуаньского и чили, кунжутных, горчичных и маковых семян и цедры мандарина.



ИКРА СЕЛЬДИ

Кадзуноко



Слово «кадзуноко» обозначает для иностранца всего лишь банальную икру сельди, рыбы, которая занимает первое место совокупной добычи в мировом рыболовецком промысле. Но для японца оно имеет куда большее значение, обнаруживает смыслы культурные и социальные. «Кадзу» дословно переводится как «количество», а «ко» означает «ребенок». Икра сельди, включенная как непременный элемент в традиционное со временем периода Хэйан новогоднее кушанье «осэти-рёри», пророчит едоку благополучие в семье, здоровье и многочисленное потомство. Сельдевая икра

«кадзуноко» в процессе многоступенчатого приготовления отлично держит хрусткую фактуру, но почти теряет собственный вкус, становясь идеальной платформой для полифонии соевого соуса, «даси» и специй. И кстати, вкус «кумами» — пятый основной вкус азиатской кухни — пытливому иностранцу отлично проиллюстрирует именно это блюдо. Если вдруг вам представится возможность самостоятельно приготовить «кадзуноко», используйте соевый соус «кусуки» — натуральный и относительно светлый, он позволит вашей «кадзуноко» сохранить свой красивый солнечно-золотой цвет.





ИКРА МОРСКОГО ЕЖА Уни

Икра морского ежа, которую в Японии называют «уни», принадлежит особое место даже в почетном икорном легионе. Каждый эпитет, характеризующий этот продукт в превосходной степени, можно умножать на два. В любом уголке страны вы обнаружите миллион флаконов с биодобавками, которые будут обещать исцеление от всех недугов только за счет одной животворящей силы «уни»... В этих обещаниях есть зерно истины — икра ежа действительно содержит феноменальную концентрацию полезных для здоровья веществ — А, Е, D, РР, В, медь, йод, магний, калий, железо, оме-

га и другие кислоты. Так что если есть шанс попробовать «уни» — нужно его использовать. Тем более что нежный, кремово-сливочный вкус икры вряд ли разочарует. Гурманы находят самыми вкусными ежей, пойманных у Хоккайдо. «Уни» едят сырой, никак не приправляя. В ресторане вы можете получить икру прямо в панцире, без всякого гарнира, ее надо будет аккуратно достать ложечкой. Если ваше первое знакомство с «уни» состоится в суши-баре, не стоит макать нигири с икрой в соевый соус, попробуйте для начала почувствовать истинный вкус «уни». Поверьте, и без прикрас он будет восхитителен.



2 персоны



20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лососевая икра — 200 гр.

Светлый соевый соус «кусукути» — 2 столовых ложки

Мирин или сакэ — 2 столовых ложки

Домашний или растворимый бульон «даси» — ½ стакана (120 мл)

Слегка охлажденный вареный круглозерный рис — 2 стакана

Для украшения: щепотка тонко нарезанного листа водоросли нори, немножко васаби и один листочек «сисо» (разновидность мяты)

ИКУРА-ДОН



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Смешайте в миске соевый соус, мирин или сакэ, «даси» и замочите в этом коктейле икру на 15–30 минут.

2 Используйте это время, чтобы приготовить рис. Выбирайте сорт, рекомендованный для суши, и варите согласно инструкции на упаковке.

3 Готовый рис выложите в чашку вроде пиалы, в центр добавьте ложку икры — из соуса ее лучше доставать маленьким ситечком или шумовкой.

4 Если вам повезло и в холодильнике вашем есть морской еж, краб или сасими из лосося — добавляйте и их, именно так поступили бы японцы.

5 Сверху украсьте нори, «сисо» и васаби. Подавайте, пока рис не остыл.

Приятного аппетита! ↗



Ресторан DAICHI NO MEGUMI HOKKAIDO (SHINJUKU)

АДРЕС: Tokyo-to, Shinjuku-ku, Kabuki-cho 1-19-1, Shinjuku Toho Building, 1F
ТЕЛЕФОН:
+81-3-6205-6458

ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Самый северный регион Японии — Хоккайдо — славится не только своим снегом, но и отличными продуктами. Попробовать их можно и не выезжая из Токио — в ресторанах сети Daichi no Megumi Hokkaido. Крабы и икра, рыба, рис, а еще сыр — все привезено прямиком с Хоккайдо. Плюс большой выбор местных алкогольных напитков — от знаменитого пива Sapporo до оригинального крафтового пива и малоизвестных здешних вин. Стены заведения украшены фотографиями с видами острова, а персонал готов предоставить буклеты с информацией о хозяйствах региона. Большой размер ресторанов позволяет отдохнуть большой компанией — на выбор есть места на террасе, за барной стойкой, общий зал и отдельные комнаты — всего на 154 человека.

СРЕДНИЙ ЧЕК: ¥6000





КОЛОНКА АЯ ВАТАНАБЭ

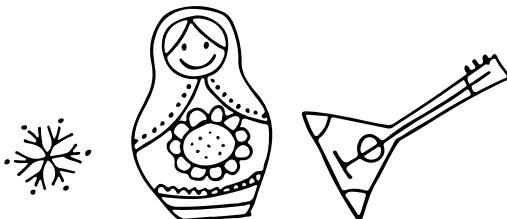
ВЕРА И РУССКАЯ КУХНЯ В ТОКИО

Вера Булочина — уроженка Петербурга, несколько лет назад вышла замуж за японца Таки и переехала в Токио. Теперь вместе с мужем работает в турагентстве и организует индивидуальные туры для обеспеченных путешественников. Культурные различия, трудности перевода, эксцентричные запросы клиентов — обо всем этом Вера рассказывает в своих историях.

Иллюстрации:
TSUDA TAKASHIRO



ЗА ГОДЫ ЖИЗНИ В ТОКИО Я УСПЕЛА ПОБЫВАТЬ И В ЗДЕШНИХ СЕМЕЙНЫХ РЕСТОРАНЧИКАХ, ГДЕ РЕЦЕПТЫ ПЕРЕДАЮТСЯ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ, А СТОЛЫ РАСПИСАНЫ НА МЕСЯЦ ВПЕРЕД, И В РОСКОШНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЗАВЕДЕНИЯХ, ГДЕ ПОДАЮТ ДЕЛИКАТЕСЫ — СУСИ «ЭДОМАЭ», СТЕЙКИ «КОБЭ», КИТОВОЕ МЯСО И ДАЖЕ ДЫНЮ «ЮБАРИ» — ГИБРИД ДВУХ МУСКУСНЫХ ДЫНЬ, КОТОРАЯ СТОИТ ОТ НЕСКОЛЬКИХ СОТЕН ДО ДЕСЯТКОВ ТЫСЯЧ ДОЛЛАРОВ ЗА ШТУКУ. И ВОТ НАСТАЛ МОМЕНТ, КОГДА МНЕ УЖАСНО ЗАХОТЕЛОСЬ ПРОСТОЙ РУССКОЙ ЕДЫ. ПЕЛЬМЕНЕЙ, ПИРОЖКОВ, ДА ЧЕГО УГОДНО — ТОЛЬКО ПРЯМО СЕЙЧАС, НЕМЕДЛЕННО!



«Тридцать три ресторана!» — воскликнула я, когда Google выдал мне результаты поиска «рестораны русской кухни в Токио». Тщательно изучив все 33 меню, я выбрала небольшое заведение с мишелевской звездой. Наслаждаться «праздником живота» в одиночку мне не хотелось, и я пригласила с собой Мэгуми, подругу с работы. Полненькая по местным меркам Мэгуми, в отличие от большинства японцев, не боится экспериментировать с кухнями народов мира.

Ресторан размещался на первом этаже многоэтажки. Вход украшали деревья бонсай в ярко-красных горшочках, а гостей встречала пожилая пара японцев в нарядных кимоно. Увидев меня, они заулыбались и четко, пусть и с акцентом, произнесли: «Добро пожаловать!».

Добро пожаловать!



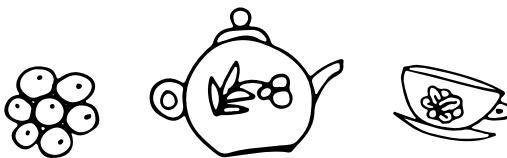
Мне вдруг стало так уютно, словно я в гости к родственникам пришла. Обычно это мне всегда нужно угождать клиентам, а тут вдруг два японца искренне рады видеть — меня!

Внутри расположился небольшой зал, столиков на десять. На стенах — постеры с символикой Олимпиады-80 и коммунистическими лозунгами, на полках — календари с изображением Путина. Официантка, миниатюрная японочка в белом колпачке эпохи советского общепита, подала меню: Мэгуми на японском, а мне на русском.

— Рыба в шубе. Молочный суп. Мясо из горшка, — читала Мэгуми. — А давай возьмем разные сеты, чтобы потом друг у друга пробовать? — предложила подруга. (Хотя ресторан русский, еду здесь подают на японский манер — сетами.) Я с радостью согласилась.

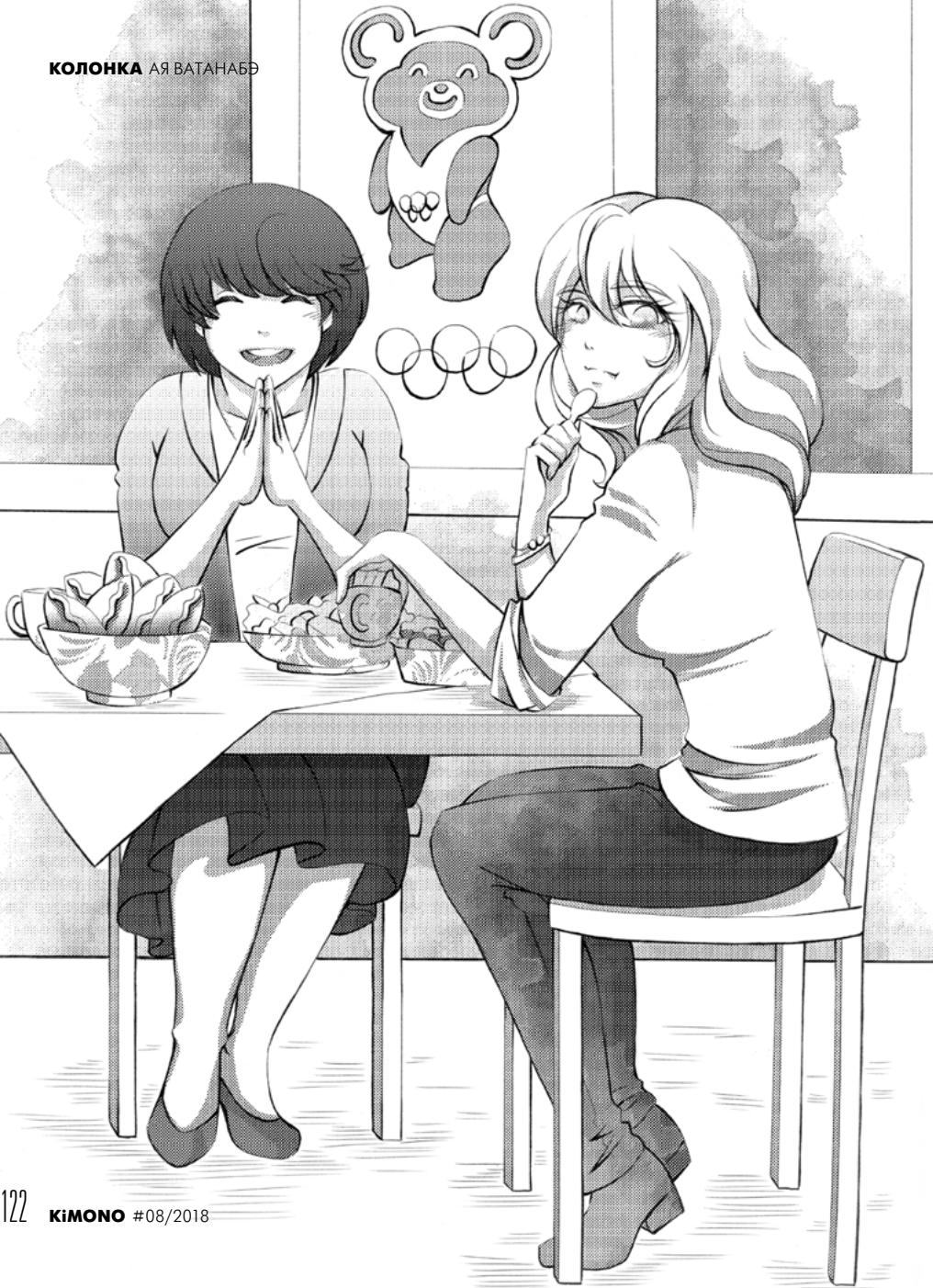
Первым делом нам принесли корзинку горячего черного хлеба и расписанную гжелью тарелочку. На ней лежали несколько соленых огурчиков, пара брокколи, грядь помидоров черри и горка маринованных головок лука и чеснока. Фото. Отправить. Хештег #пальчики_оближешь.

— Хорошо, что без мужчин пошли, — улыбнулась Мэгуми, доедая последний зубчик чеснока.



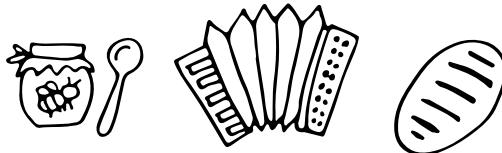
Следующая перемена блюд. Селедка под шубой — для меня, а для Мэгуми — винегрет. Моя селедка оказалась очень постной, по вкусу больше похожей на анчоус. Зато Мэгуми пришла в восторг от «радужного салата». Из классического винегрета там была только отварная морковка и консервированный горошек, остальные ингредиенты — парной кабачок, запеченный баклажан, свежий болгарский перец и фаршированные оливки. Необычно, но на удивление вкусно.

Потом принесли пирожки. Золотистого цвета пирожок с мясом и рисом пах так, будто это русская бабушка хлопочет на кухне. Я откусила, зажмурилась от удовольствия... сочный фарш, мягкий лучок, специи и... и что-то мягкое и склизкое. В разрезе пирожка четко виднелась лапша «харусамэ»*. Похоже, ее добавляют вместо риса.



— Это лучше любых «никуман»**, — вынесла вердикт Мэгуми про свой пирожок с рисом и яйцом. — Сочетание рисовой лапши и вареного яйца в тесте бесподобно! Странно, что мы, японцы, до этого не додумались.

В качестве основного блюда мы выбрали супы: солянку и борщ. На удивление оба супа выглядели почти одинаково, только в моей тарелке с борщом была горка сметаны в форме Фудзи. Я размешала ее и поняла — в супе нет свеклы! Вместо нее — томатная паста. Кисленький, пряный, по вкусу больше похожий на рассольник. Мэгуми, в отличие от меня, тут же накинулась на еду, совершенно забыв про Instagram.



— Вера! Я теперь в каждый мисо-суп буду копченые сосиски резать! Десерт и напитки нам подали те же пожилые японцы, что встретили нас на входе.

— Чай по-русски, — нежно объявила японка. Оказалось, что если в чай добавить варенье, он становится «по-русски».

Пара подсела к нам и рассказала свою историю. В 1980-е они учились в МГИМО и там на всю жизнь полюбили русскую кухню. А выйдя на пенсию, открыли этот рестораник, полагаясь на записанные от руки рецепты тех дней.

Уже прощаясь, хозяйка протянула нам по свертку. Вечером я развернула пакет: в нем было два пирожка и записка: «Приходите еще». Да, может быть, еда в «русском ресторане» была мало похожа на русскую, зато там, пусты и на миг, мне подарили ощущение, что я дома. ↗

* тонкая, прозрачная лапша, изготовленная из рисового или картофельного крахмала

** японские булочки с начинкой

МАРШРУТ ПО ТОКИО

РОППОНГИ



ТЕКСТ: ДАРЬЯ ЕГОРОВА
ФОТО: VALENTINO ZARUDNEV



INSTAGRAM.COM/VALENTINO_ZARUDNEV





РОППОНГИ НА САМОМ ДЕЛЕ – РАЙОН ДВА В ОДНОМ. ПРИ СВЕТЕ ДНЯ ЭТО РАЙ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ДОРОГОГО ШОПИНГА И РОМАНТИЧНЫХ ПРОГУЛОК ПО МУЗЕЯМ. А ВЕЧЕРОМ УЛИЦЫ НАВОДНЯЕТ ПЕСТРАЯ ТОЛПА ИЗ НАРЯДНЫХ ДЕВУШЕК, ПЬЯНЫХ ЭКСПАТОВ И КЛУБНОЙ МОЛОДЕЖИ ВСЕХ НАЦИОНАЛЬНОСТЕЙ. В ЭТОМ КОНТРАСТЕ – ИСТИННЫЙ ТОКИО!

- 10:00 The National Art Center
- 11:30 21_21 Design Sight
- 12:30 Tokyo Midtown, Hinokicho Park, шопинг в Galleria
- 14:00 Kisentei
- 15:00 Kristal & Glam Art Gallery, Roppongi Tenso Shrine
- 15:30 Hollywood Beauty Salon & May's Garden Spa
- 18:30 Elle Café
- 19:30 Roppongi Hills, Maman, Tokyo City View, Mori Art Museum
- 21:00 Шоу Burlesque Tokyo и ужин
- 23:00 R2 Supperclub
- 01:00 1 OAK Tokyo





Скульптура паука Маман
Elle Café
Roppongi Hills, Mori Art Museum

Kristal & Glam
Gallery

Roppongi
Tenso Shrine

R2 Supperclub
Roppongi Station

Hollywood
Beauty Salon
& May's
Garden Spa

21_21 Design Sight

Kisentei

Hinokicho
Garden

Tokyo
Midtown

Show Burlesque
Tokyo

1 OAK Tokyo



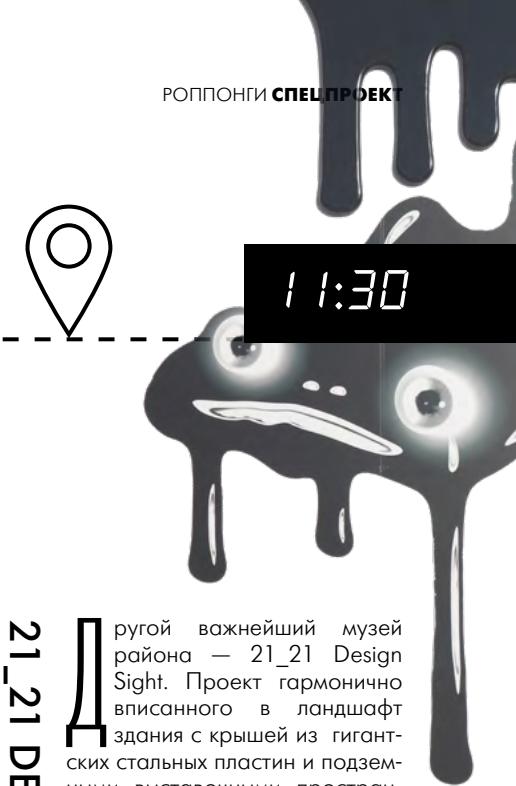
10:00



В тром в Роппонги ничто не напоминает о том, что еще вечером здесь отрывались по полной. Кругом тиши, благодать, зеркальные небоскребы и хорошо одетые служащие. Свое знакомство с районом начните с посещения самого большого в Японии музея The National Art Center, который входит в список 20 самых посещаемых в мире. Вы легко узнаете его по фасаду в виде 21-метровой стеклянной волны, символизирующей воды Токийского залива. Новый год начнется здесь с новой выставки — 13

января открывается вернисаж молодых художников, которые по стипендию Министерства культуры Японии учились за границей, — 20th Domani: The Art of Tomorrow. А с 14 февраля откроется выставка шедевров импрессионистов из собрания фонда Эмиля Бюрле — художественного музея в Цюрихе. В холле не пропустите магазин Souvenir from Tokyo. Музей открыт с 10:00 до 18:00 (по средам до 20:00), кроме вторников и новогодних праздников. Стоимость билета — в зависимости от экспозиции.

THE NATIONAL
ART CENTER



21_21 DESIGN SIGHT

Другой важнейший музей района — 21_21 Design Sight. Проект гармонично вписанного в ландшафт здания с крышей из гигантских стальных пластиин и подземными выставочными пространствами создал японец Тадао Андо — на него архитектора вдохновила концепция дизайнера одежды Иссэй Миякэ A Piece of Cloth, «Кусочек ткани», которая предполагает создание одежды из одного рулона ткани с полным отсутствием швов. Сейчас в музее проходит выставка Wild: Untamed Mind — «Дикий: неукрощенный ум» — работы современных художников, которые попытались докопаться до глубин своего подсознания. Музей открыт для посещения с 11:00 до 20:00 (вход до 19:30), кроме вторников и дней новогодних праздников.

12:30



TOKYO MIDTOWN И HINOKICHO PARK

дохновившись искусством и дизайном, отправляйтесь исследовать комплекс Tokyo Midtown — это город в городе. В 1960-х годах в этом месте было две точки притяжения — Министерство обороны Японии и легендарный бар George's, а с 2007-го здесь офисы, магазины, рестораны и отель The Ritz-Carlton. Перед тем как зайти внутрь комплекса, прогуляйтесь по тропинкам расположенного здесь же парка Hinokicho — здесь бесплатный Wi-Fi, а с начала января по начало марта работает небольшой каток. Потом пройдитесь по роскошным бутикам четырехэтажного торгового центра Galleria: особенно советуем изучить ассортимент в Comme des Garçons и ювелирном салоне Tasaki, где продаются украшения из жемчуга. Маленькие секреты здания: на минус первом этаже в магазине Sake Shop Fukumitsuya можно продегустировать превосходное сакэ, которое производят на фабрике в Канадзава с 1625 года. А на третьем этаже в магазине The Cover Nippon ищите товары, созданные с использованием традиционных японских техник. Рядом с магазином — музей японского традиционного искусства Suntory Museum of Art.





Kа обед зайдите в расположенный на третьем этаже комплекса Tokyo Midtown тэппанъяки-ресторан Kisen-tei. Закажите один из сетов ланча (от ¥4000), куда входят не только мисо-суп из красной соевой пасты «акамисо», рис, сезонный салат, маринованные овощи и овощи на гриле, но

и стейк из лучшей в Японии мраморной говядины. Мясо приготавливают прямо у вас на глазах на раскаленном гриле «тэппан», что означает «железный лист». Философия заведения — готовить блюда простым способом, но только из свежих продуктов высокого качества.



14:00



KRISTAL & GLAM GALLERY, TENSO SHRINE

Есмотря на не типичную для Японии концепцию «больше блеска, больше гламура!» в 2016 году галерея Kristal & Glam заняла второе место в номинации «Лучший экспонат» на Токийской международной художественной ярмарке. Загляните внутрь, чтобы подивиться на украшенные разноцветными стразами портреты Мэрилин Монро и Одри Хепберн в золотых и серебряных рамках от итальянского художника Даниэля Донде. После идите в стоящий неподалеку маленький храм, посвященный одному из семи японских богов счастья — Фукурокудзо. По преданию, в это маленькое святилище когда-то спустился дракон и зажег в нем фонари, с тех пор храм называют Roppongi Ryudo Shinmeigu — «Земля Дракона» и считают местом, где можно обрести удачу. Об этом говорит даже его адрес: Tokyo, Minato-ku 7-7-7.



15:00



||| обывать в Азии и не сходить на массаж? Невозможно! Для начала выберите микс западной и восточной техник — запишитесь в знаменитый токийский салон Hollywood Beauty Salon & May's Garden Spa. Его основатель Киёто Ушияма прожил семь лет в Голливуде и в 1925 году первым привез в Японию западные техники по

уходу за кожей и волосами. Советуем выбрать в меню массаж Relaxing Body из натуральных эфирных масел, произведенных в лесах горного района префектуры Гифу (150 минут — ¥43 200). Перед процедурой вам предложат органический сок с эссенцией зеленого чая и ячменем, а после — мыло с эфирными маслами в подарок.



15:30

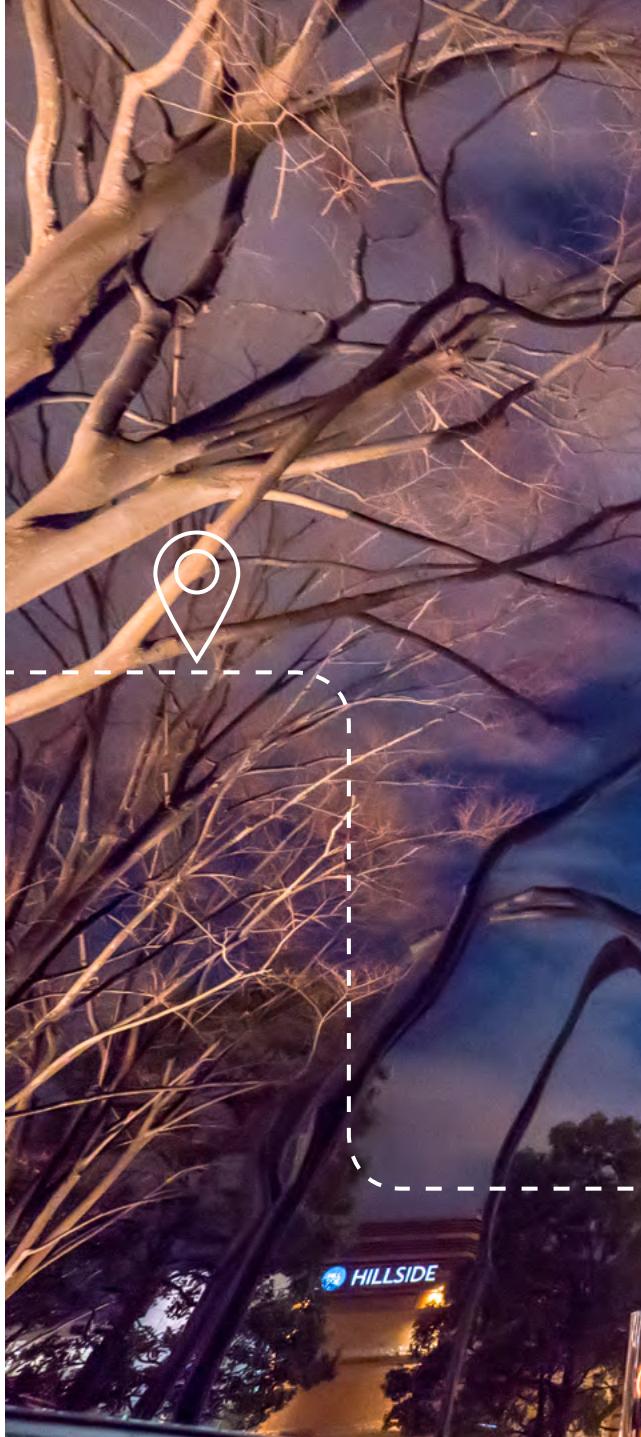
HOLLYWOOD BEAUTY SALON



18:30

ELLE CAFÉ

Красота начинается изнутри — такова концепция Elle Café, проекта известного французского журнала о моде. Чтобы избавиться от легкого чувства голода, которое уже напоминает о себе перед ужином, закажите Raspberry Beet Latte с малиной и свеклой для улучшения обмена веществ или модный Turmeric Latte с куркумой для укрепления иммунитета. А на десерт — безглютеновое печенье с йогуртом COYO на основе кокосового молока. Находится кафе на втором этаже Hills Side, открыто с 8:00 до 23:00, по выходным и праздничным — с 11:00 до 23:00.



19:30

roppongi hills, mori art museum

В комплексе Roppongi Hills есть все на свете: офисы, апартаменты, отель Grand Hyatt Tokyo, оснащенный по последнему слову техники кинотеатр Toho Cinemas, а также более 200 ресторанов и магазинов. Один из здешних ориентиров — знаменитая скульптура француженки Луизы Буржуа — паук Maman, символизирующий материнскую любовь (в его брюшке можно увидеть каменные яйца). Здесь он сторожит дорогу к Mori Art Museum и на смотровую площадку Tokyo City View (в кассе можно купить комбинированный билет и туда, и туда). Первым делом поднимайтесь на скоростном лифте на 52-й этаж на обзорную площадку, чтобы рассмотреть Токио во всей красе, потом идите в музей, он на 53-м. Последний интересен выставками зарубежных звезд. Например, сейчас там проходит большая выставка мастера оптических иллюзий Леандро Эрлиха Seeing and Believing — «Видеть и верить» (до апреля 2018 года). Музей работает с 10 утра до 10 вечера (кроме вторников — до 5 вечера) и открыт 365 дней в году.

21:00

Пришла пора увидеть другой Роппонги — выходите с одноименной станции и держите путь в сторону посольства России. Это район с зазывалами у баров, шумными иностранцами и атмосферой всеобщей пьянки. Если вам уже исполнилось 20, держите путь в клуб Burlesque Tokyo. Яркие сценические костюмы танцовщиц, мощные звуковые эффекты и мерцающие огни, элементы американского бурлеска и но-

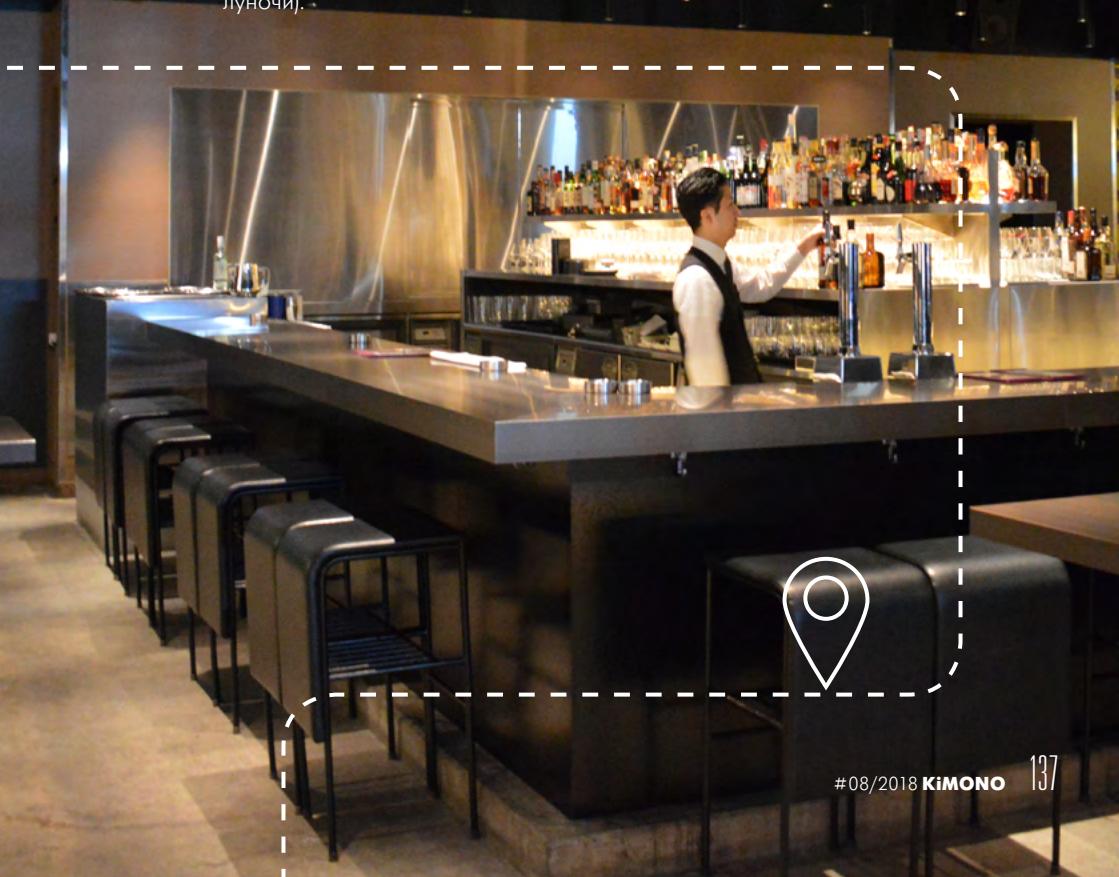
мера, стилизованные под танец японских куртизанок — «йран». Всего в день проходит три шоу длительностью 70 минут. Стоимость посещения от ¥5000, бронировать лучше за неделю — на www.burlesque-roppongi.com/reservation/en. Советуем здесь же и поужинать: закажите заранее фирменный ужин в японской коробочке «бэнто» (¥1000 стоит ужин, еще ¥500 нужно заплатить, если захотите забрать красивую коробку на память).



23:00

R2 SUPPERCLUB

Эксцентричный и элегантный — так можно описать один из самых популярных баров Токио, R2 Supperclub. Здесь часто бывают знаменитости, бизнесмены, спортсмены. Персонал бара свободно говорит на английском, в меню кроме алкоголя — сигары. Закажите коктейль на основе мартини и салат R2 Caesar Salad. По средам здесь lady's night, заглядывайте до 12 за напитками в полцены. Часы работы — с 4 вечера до 4 утра, кроме воскресенья (до полуночи).



КЛУБ 1 OAK TOKYO

Другая точка притяжения на Роппонги — клуб знаменитой сети 1 OAK (в их клубе в Нью-Йорке любят зажигать Фаррелл Уильямс и Рианна). «Единственный в своем роде», или One of a Kind (1 OAK) в Токио — это большой трехэтажный клуб с террасой, несколькими вип-зонами и караоке. Интерьерами нового клуба занимался современный израильский художник Рой Нахум — его работу можно увидеть на обложке альбома Рианны Anti. В 1 OAK Tokyo звучит в основном хип-хоп — здесь уже успели выступить такие знаменитости, как Skrillex, Tyga, ASAP Rocky, Desiigner. Работает заведение с 22:00 до 5:00, на входе — фейс-контроль. Побывать здесь — значит увидеть Роппонги для избранных.

0 1:00



#СПАСИБО

Редакция журнала KiMONO благодарит Татьяну Радкевич за помощь в подготовке маршрута.

С января 2018 года
журнал **KiMONO** выходит
в печатном формате!

Электронные версии прошлых
номеров вы погрежнему можете
найти на нашем сайте:

www.kimonoimag.ru



НАШИ ПАРТНЕРЫ:



KiMONO



[FACEBOOK.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://www.facebook.com/kimonoinmagazine)



[VK.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://vk.com/kimonoinmagazine)



[INSTAGRAM.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://www.instagram.com/kimonoinmagazine)



[KIMONOIMAG.RU](http://kimonoinmag.ru)