

-
- Nova Cédula foi Emitida
pela Primeira vez em 20 Anos! . . . P1
 - Está Utilizando o Cartão de Seguro Myna? . . . P2
 - A Subcultura em Himeji☆ . . . P3
 - Que tal Preparar o *Oden* de Himeji? . . . P4
-

Informativo feito pelos voluntários Editado pela
Fundação Intercâmbio Internacional Cultural de Himeji

Nova Cédula foi Emitida pela Primeira vez em 20 Anos!

Em 3 de julho de 2024, foram emitidas as novas cédulas de 10.000 ienes, 5.000 ienes e 1.000 ienes. As novas cédulas possuem números com fontes grandes para facilitar a identificação pelos estrangeiros. A tecnologia mais recente, como os hologramas 3D, são usados para evitar a falsificação. Para ter contato com a nova tecnologia, olhar as cédulas através da luz, ou ver as cédulas inclinando-as.

Retratos dos Personagens nas Novas Cédulas



Nota de 10.000 ienes
SHIBUSAWA Eiichi



Nota de 5.000 ienes
TSUDA Umeko



Nota de 1.000 ienes
KITAZATO Shibasaburo

Empresário japonês que fundou o primeiro banco no Japão. Durante sua vida, esteve envolvido na fundação e administração de cerca de 500 empresas.

Fundadora da Universidade Tsuda. Foi a primeira mulher japonesa a estudar no exterior.

Bacteriologista. Desenvolveu o primeiro método do mundo de prevenção e tratamento do tétano.



Cuidado com os golpes relacionados com as novas cédulas

Com a emissão das novas cédulas, houve um aumento no número de golpes como “as cédulas antigas não são válidas, então vamos trocá-las pelas novas” ou “essas cédulas são falsas, então vamos recolhê-las”. Após a emissão das novas cédulas, as cédulas existentes ainda poderão ser usadas. Além disso, as instituições financeiras e os órgãos governamentais não solicitarão que você troque as novas cédulas. Todos devem ter cuidado para não serem enganados.



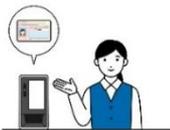
Se você achar que há algo suspeito, fale com o Centro de Atendimento ao Consumidor ou com a Polícia.

- ◆ Linha direta (*Hotline*) ao Consumidor “188”.
- ◆ Telefone direto para Consultas com a Polícia “#9110” (não se esqueça de pressionar o # no início).

Está Utilizando o Cartão de Seguro Myna?

O cartão de seguro Myna é o cartão My Number registrado como um cartão do seguro de saúde. A utilização do seu cartão My Number como cartão do seguro de saúde traz as seguintes vantagens.

Vantagens



① Ao fazer os trâmites na recepção do hospital, você poderá fazer os trâmites automaticamente pelo reconhecimento facial.



② As informações sobre tratamentos médicos e medicamentos anteriores são registradas no seu cartão My Number, para que você possa compartilhar as informações mesmo ao visitar um outro hospital ou farmácia pela primeira vez.



③ Ao pagar as despesas médicas de alto valor, você não terá que pagar despesas médicas que excedam o limite.

- ④ Você pode visualizar os resultados do seu exame de saúde e informações sobre os medicamentos prescritos pelo hospital no site do Myna-portal.
- ⑤ Através do Myna-portal e do e-TAX, você pode solicitar facilmente a dedução de despesas médicas na sua declaração do imposto de renda.
- ⑥ Mesmo que você troque de emprego ou faça a mudança de endereço, poderá continuar usando o mesmo cartão do seguro de saúde, sem precisar renová-lo.

Como registrar o seu cartão My Number como o cartão do seguro saúde

O registro pode ser feito no saguão do térreo da Prefeitura, nos caixas eletrônicos do Seven Bank e em algumas instituições médicas e farmácias. Você também pode se registrar em casa usando seu smartphone ou o computador com um leitor de cartão. Em ambos os casos, você precisará do seu cartão My Number e da senha de 4 dígitos que você registrou na emissão do cartão.

O cartão do seguro de saúde não será mais emitido !

A partir de 2 de dezembro de 2024, os cartões de saúde não serão mais emitidos.

O que acontecerá com meu atual cartão do seguro de saúde?

- Se você estiver no Seguro Nacional de Saúde, você deve ter recebido um novo cartão antes do dia 1º de agosto de 2024. Esse cartão de seguro pode ser usado como cartão do seguro de saúde até expirar (o prazo máximo é até 1º de dezembro de 2025). Se estiver no seguro social (*shakai hoken*), contacte a empresa onde trabalha.
- Instituições médicas e farmácias que não possuem o sistema de confirmação da elegibilidade online exigirão a apresentação do seu cartão do seguro de saúde. Tenha cuidado para não jogar fora ou perder o seu atual cartão do seguro de saúde até o prazo de validade.

A Subcultra em Himeji ☆

Você tem interesse em subcultura como mangá e anime?

Em Himeji, os eventos de subcultra são realizado todos os anos.

Festival de Sabukaru☆(Subcultura) em Himeji

Data : 1 (sáb) e 2 (dom) de março de 2025

Local : Ao redor do parque Ootemae

É um evento onde você pode aproveitar a subcultra. Será a décima edição e será realizado por 2 dias. Cosplayers vestidos como personagens de mangá ou anime estarão reunidos no parque Ootemae. O “ITASHA” carro que tem desenhos de personagens de anime também será exibido. No palco, haverá uma apresentação ao vivo de grupos de ídolos e DJ de músicas de anime, etc.



No local de evento também terá uma Exposição dos Hambúrgueres em Himeji. Você poderá experimentar hambúrgueres famosos de todo o Japão. Muitos carros de alimentos também serão reunidos e você poderá aproveitar diversos tipos de comidas. Além disso, haverá uma exposição de modelos de plástico e modelos ferroviários. Este é um evento onde você pode aproveitar as 3 coisas, “ver”, “ouvir” e “comer”.

Para o desfile de cosplayers, passarela de cosplayers e palco de performance de subcultura, você precisa de um certificado de participação para tirar fotos. Você pode comprar o certificado de participação no local, no dia do evento. E para participar deste evento como cosplayer, você precisa de um ingresso como participante, mas a venda deste tipo de ingresso já está encerrado.



Evento de Hime Con Cosplay

Data : 19 (sáb) e 20 (dom) de abril de 2025

Local : Arcrea Himeji (Centro de Convenções Cultrais de Himeji)

Será realizado a seleção de representantes do Japão para o “World Cosplay Summit”, onde os cosplayers de todo o mundo estarão reunidos.

Que tal Preparar o Oden de Himeji?

O *oden* tradicional é geralmente servido com mostarda japonesa em pasta ou com uma mistura de pimentas em pó. Em Himeji, ele é apreciado com molho de gengibre, que pode ser colocado por cima dos ingredientes ou usado como molho para mergulhar o alimento antes de comer. Ao combinar o molho de gengibre com nabo cozido, ovo, *konnyaku* e outros ingredientes bem cozidos, você pode experimentar um sabor único e especial. Nos arredores de Himeji, o molho de gengibre é oferecido mesmo ao comprar *oden* em lojas de conveniência.

Com o *oden*, você pode usar ingredientes variados de diferentes regiões ou escolher aqueles que mais gosta. Experimente criar sua própria versão original do *oden*.



Modo de preparo do oden

- Caldo de *dashi*...1.5L
 - Molho de soja claro...3 colheres de sopa
 - *Mirin*...1 colher de sopa
- O caldo de *dashi* é feito com o floco de bonito (peixe) e alga *kombu*.

Coloque-os na panela e cozinhe por cerca de 45 minutos.

Tipos de ingredientes e modo de preparo

- Nabo, *konnyaku*...pré-cozinhe em água
- Ovos...deixe-os cozidos
- *Nerimono* (massa de peixe),
atsuage (tofu grosso frito)
...retire o excesso de óleo

Molho de soja com gengibre

- Molho de soja...a gosto
- Gengibre ralado...a gosto

Pessoas que colaboraram na elaboração deste informativo

Japonês: KONISHI Yasue, SHIGETA Fusako, MOCHIZUKI Toshiharu, NAKAGAWA Hiroe, KAWAKAMI Tsuyoshi

Português: NAGAO Misaki, FUJISAKI Momoko, YAMAMOTO Yu, NISHIMURA Nelson, OSATO Seidi

Constam somente os nomes das pessoas que autorizaram a sua publicação.

É possível ler os informativos anteriores no site da Fundação de Intercâmbio Internacional e Cultural de Himeji. A próxima edição será publicada em março/2025.

Aguardamos as suas opiniões e impressões.

Estamos à procura de voluntários para a tradução e checagem do português. Por favor, entre em contato conosco.



site da
Fundação

CONTATO

Fundação de Intercâmbio Internacional e Cultural de Himeji

〒670-0012 Himeji Honmachi 68-290
Egret Himeji 3º andar
TEL: 079-282-8950 FAX: 079-282-8955
Email: info-iec@himeji-iec.or.jp
site: <https://www.himeji-iec.or.jp/>