



Mẫu Tiền Giấy Mới Được Phát Hành Sau 20 Năm

- • • P1
- Bạn Có Đang Sử Dụng?
 - Thẻ Bảo Hiểm Y Tế My Number • • • P2
 - Cảm nhận Subculture ở Himeji • • • P3
 - Bạn Thử Làm Món Oden Himeji Không? • • • P4

Tổ chức Giao Lưu Văn Hóa Quốc Tế thành phố Himeji phát hành Nhóm biên tập tình nguyện tạp chí thông tin

Mẫu Tiền Giấy Mới Được Phát Hành Sau 20 Năm

Vào ngày 3 tháng 7 năm 2024, các tờ tiền với mệnh giá 10.000 yên, 5.000 yên và 1.000 yên đã được thay mẫu mới. Mẫu tiền mới này có cỡ chữ số in lớn hơn nên người nước ngoài cũng dễ nhận biết. Ngoài ra, những tờ tiền mới này còn sử dụng kỹ thuật tạo ảnh 3D khi chiếu sáng mới nhất để chống làm giả. Bạn hãy thử để tờ tiền mới dưới ánh sáng và nghiêng rồi quan sát thử xem nhé!

Chân dung các nhân vật trong tờ tiền mới.



Mệnh giá 10.000 yên
SHIBUSAWA Eiichi



Mệnh giá 5.000 yên
TSUDA Umeko




Mệnh giá 1.000 yên
KITAZATO Shibasaburo

Là doanh nhân sáng lập ngân hàng đầu tiên ở Nhật và cả cuộc đời mình ông đã thành lập, quản lý khoảng 500 công ty liên quan.

Là người sáng lập Đại học Tsuda-juku ngày nay. Bà là nữ du học sinh Nhật bản đầu tiên đi học tập ở nước ngoài.

Ông là nhà vi khuẩn học. Người đầu tiên trên thế giới phát triển biện pháp phòng chống và điều trị bệnh uốn ván.

 **Chú ý những lừa đảo khi mẫu tiền giấy mới được phát hành.**

Cùng với việc mẫu tiền mới được phát hành thì số vụ lừa đảo cũng gia tăng với những lời nói như “những tờ tiền giấy mẫu cũ không sử dụng được nữa nên đổi sang mẫu tiền mới”, “tờ tiền đó là tiền giả nên sẽ thu hồi”. Kể cả sau khi mẫu tiền mới được phát hành thì mẫu tiền giấy cũ vẫn sử dụng như bình thường. Và không có chuyện các tổ chức tín dụng và cơ quan hành chính yêu cầu đổi tiền. Mọi người cũng cần phải cẩn trọng tránh bị mắc lừa.

Nếu có gì đó đáng nghi ngờ thì hãy trao đổi với Trung tâm tư vấn tiêu dùng hoặc cảnh sát.

☆ Hotline Người tiêu dùng “188”

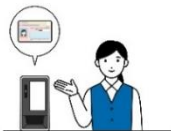
☆ Số điện thoại trao đổi chuyên dụng với cảnh sát “#9110” (trước tiên hãy ấn #)



Bạn Có Đang Sử Dụng? Thẻ Bảo Hiểm Y Tế My Number

Thẻ Bảo hiểm Y tế My Number (Myna-Hokensho) là Thẻ My Number đã đăng ký làm thẻ bảo hiểm y tế. Khi sử dụng Thẻ My Number làm thẻ bảo hiểm y tế thì có những tiện ích sau.

Những tiện ích



① Khi làm thủ tục khám bệnh ở bệnh viện, có thể được tiếp nhận bằng nhận dạng khuôn mặt tự động.



② Các thông tin về khám chữa bệnh, thuốc trước giờ sẽ được lưu lại trên Thẻ Bảo hiểm Y tế My Number nên mọi thông tin có thể được chia sẻ cho ngay cả bệnh viện và nhà thuốc lần đầu đến.



③ Không cần trả chi phí y tế vượt ngưỡng giới hạn khi nhận dịch vụ y tế phí cao.

- ④ Có thể xem kết quả khám sức khỏe và thông tin thuốc được bệnh viện cấp trên cổng thông tin My Number (Mynaportal).
- ⑤ Có thể dễ dàng nộp đơn xin khấu trừ chi phí y tế trên tờ khai bằng cách Sử dụng cổng thông tin My Number (Mynaportal) và e-TAX.
- ⑥ Có thể sử dụng thẻ này mà không cần làm lại thẻ y tế trong trường hợp thay đổi công việc hoặc chuyển nơi cư trú.

Cách đăng ký Thẻ My Number làm thẻ bảo hiểm y tế

Bạn sẽ được hỗ trợ đăng ký tại sảnh hỗ trợ tầng 1 của Tòa thị chính, tại máy ATM của Seven Bank, ở một số tổ chức y tế và hiệu thuốc. Bạn cũng có thể đăng ký tại nhà bằng điện thoại thông minh hoặc máy tính và đầu đọc thẻ. Cả hai trường hợp, bạn sẽ cần thẻ My Number và mã PIN gồm 4 chữ số mà bạn đã sử dụng khi làm thẻ My Number.

Không Thẻ Làm Thẻ Bảo Hiểm Y Tế Mới!

Từ ngày 2/12/2024, Thẻ bảo hiểm y tế hiện tại sẽ không còn được cấp nữa.

Thẻ bảo hiểm y tế hiện tại sẽ như thế nào?

- Nếu đã tham gia Bảo hiểm Y tế Quốc dân, sẽ nhận được thẻ bảo hiểm y tế mới trước ngày 1 tháng 8 năm 2024. Có thể sử dụng thẻ này làm thẻ bảo hiểm cho đến khi hết hạn. (Lâu nhất là đến ngày 1/12/2025) Nếu sử dụng bảo hiểm xã hội, vui lòng liên hệ với công ty nơi đang làm việc.
- Các cơ sở y tế và nhà thuốc chưa ứng dụng hệ thống online xác nhận tư cách bảo hiểm thì yêu cầu có thẻ bảo hiểm y tế. Vì thế, hãy bảo quản cẩn thận, không vứt hoặc làm mất thẻ bảo hiểm y tế hiện tại cho đến khi hết hạn.

Cảm nhận Subculture ở Himeji

Bạn có hứng thú với Subculture (nhóm tiểu văn hoá) như manga và anime không? Các sự kiện Subculture thường được tổ chức hàng năm tại thành phố Himeji.

Lễ hội Himeji Sabu-Karu☆ (subculture)

Thời gian: ngày 1 (thứ 7), ngày 2 (chủ nhật)
tháng 3 năm 2025

Địa điểm: quanh khu vực công viên Otemae

Đây là sự kiện có thể thưởng thức Subculture. Lễ hội Sabu-Karu lần thứ 10 này sẽ được tổ chức trong 2 ngày. Tập trung thu hút nhiều người yêu thích hóa trang Cosplay những nhân vật trong manga và anime ở quanh công viên Otemae.

Cũng có trưng bày "Itasha" – xe có vẽ trang trí các nhân vật. Trên sân khấu có các nhóm nhạc thần tượng và DJ nhạc anime biểu diễn trực tiếp.



Hội trường cũng tổ chức cả Hội chợ triển lãm Himeji burger. Bạn có thể thưởng thức các loại burger đến từ khắp các vùng miền của Nhật bản. Các gian hàng xe tải cũng tham dự rất nhiều nên bạn có thể vui vẻ thưởng thức bữa ăn. Ngoài ra, các triển lãm mô hình nhựa, mô hình đường sắt cũng được diễn ra. Đây là sự kiện mà bạn có thể thưởng thức 3 điều: "Xem", "Nghe" và "Ăn".

Nếu muốn chụp ảnh màn diễn hành của Cosplayer, sà diễn của Cosplayer và các tiết mục Subcal cần phải có giấy chứng nhận tham gia. Giấy chứng nhận tham gia có thể được mua tại hội trường vào ngày diễn ra sự kiện. Ngoài ra, muốn tham dự sự kiện này với tư cách là một cosplayer, bạn cần có vé tham dự. Vé tham dự đã được bán hết.



Sự kiện Cosplay Hime CON

Thời gian: ngày 19 (thứ 7) và ngày 20 (chủ nhật) tháng 4 năm 2025

Địa điểm: Arcrea Himeji

Cuộc thi tuyển chọn đại diện Nhật Bản tham dự "Hội nghị thượng đỉnh Cosplay thế giới" – nơi tập trung, thu hút nhiều Cosplayer từ khắp nơi trên thế giới.

Bạn Thử Làm Món Oden Himeji Không?

Món *Oden* truyền thống thường sẽ ăn kèm với mù tạt nhuyễn và ớt 7 vị. Thế nhưng, ở Himeji thì *Oden* sẽ được rưới nước tương xì dầu gừng để ăn. Bằng cách kết hợp nước tương gừng với củ cải trắng, trứng luộc, thạch *konnyaku* được ninh dừ là bạn có thể thưởng thức một món ăn với hương vị tuyệt vời. Quanh Himeji, khi bạn mua *Oden* ở cửa hàng tiện lợi thì thường được đưa kèm thêm nước tương gừng.

Lẩu *Oden* có thể chế biến từ nhiều loại nguyên liệu địa phương và các topping yêu thích. Bạn hãy thử làm món *Oden* độc nhất của riêng mình nhé!



Cách làm Oden

- Nước dùng "*Dashi*" 1.5 L
- Nước tương nhạt 3 thìa canh
- *Mirin* 1 thìa canh
Nước dùng được làm từ *Katsuobushi* (cá ngừ khô) và *Kombu* (tảo bẹ khô).

Cho các nguyên liệu vào nồi và ninh nhỏ lửa trong khoảng 45 phút.

Ví dụ về nguyên liệu và cách sơ chế

Củ cải, thạch *Konnyaku*...Chần qua nước sôi.
Trứng...Chuẩn bị trứng, luộc và bóc vỏ trứng
Các sản phẩm truyền thống như giò cá, chả cá.
...Với các nguyên liệu chiên thì chần nhanh qua nước sôi để loại bỏ dầu mỡ thừa.

Nước Tương Gừng

- Nước tương (xì dầu) . . . Lượng vừa phải
- Gừng mài . . . Lượng vừa phải

Tạp chí được hoàn thành nhờ sự trợ giúp của quý vị

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

Tiếng Việt: Nguyễn Thế Thạnh, Lê Văn Long, Đinh Thị Thu Trang, KAWAKAMI Tsuyoshi, Phạm Thị Thu Trang

Tạp chí chỉ đăng tên quý vị đã cho phép. Xin chân thành cảm ơn sự hợp tác của quý vị!

Quý độc giả có thể xem lại được những số trước của "VIVA!ひめじ" tại trang Web của Tổ chức Pháp nhân Giao lưu văn hóa quốc tế thành phố Himeji. Vui lòng chờ đón số tiếp theo của Tạp chí được dự định phát hành vào tháng 3 năm 2025.

Chúng tôi mong chờ những ý kiến đóng góp cũng như cảm tưởng của độc giả. Ngoài ra, tạp chí cũng đang tuyển thiện nguyện viên giúp đỡ biên dịch và kiểm tra bản thảo. Nếu quý vị có hứng thú với công việc này xin vui lòng liên hệ theo địa chỉ dưới đây.



Trang Web

Địa chỉ liên hệ

Tổ Chức Giao Lưu Văn Hóa Quốc Tế
thành phố Himeji
〒670-0012 Himeji shi, Honmach i 68-290,
Egret Himeji 3F
TEL: 079-282-8950 FAX: 079-282-8955
Email: info-iec@himeji-iec.or.jp
Trang Web: <https://www.himeji-iec.or.jp/>