

HINO

العلامة التجارية العالمية لكافة العملاء

Cares



التقرير الافتتاحي: حاز فريق HINO TEAM SUGAWARA على لقب البطولة للمرة السابعة على التوالي ضمن الطرازات أقل من 10 لتر في فئة الشاحنات!

اجتاز الفريق خط النهاية للمرة الخامسة والعشرين في رالي داكار! بالإضافة إلى التقارير الخاصة برالي داكار 2016 الواردة في هذا العدد، فإننا سنقوم بتسليط الضوء أيضًا على اليابان الرائعة ضمن عمود موسّع.



الرسم التوضيحي: السيد كيه. سونغرا (على اليمين) من شركة أس كيه تي أس إنتربرايز في ماليزيا، مع ابنه السيد جيغا (على اليسار)

حاز فريق HINO TEAM SUGAWARA على لقب البطولة للمرة السابعة على التوالي

في رالي داكار 2016 ضمن الطرازات أقل من 10 لتر في فئة الشاحنات

احتفل الفريق أيضًا بإنهائه السباق للمرة الخامسة والعشرين على التوالي منذ مشاركته الأولى في الرالي

تمكنت هينو هذا العام من تحقيق هذا الإنجاز المذهل بإنهائها جميع راليات داكار التي شاركت بها والذي بلغ عددها 25*1 منذ مشاركتها الأولى في العام 1991. وفوق هذا كله، فاز الفريق أيضًا بالبطولة السابعة على التوالي ضمن الطرازات أقل من 10 لتر.

أقيم رالي داكار 2016 والذي شهد المشاركة الخامسة والعشرين لهينو في هذا الرالي في كل من الأرجنتين وبوليفيا في الفترة الواقعة بين 2 و 16 يناير لعام 2016. وبمجموع مشاركة بلغ 347—55

رالي داكار: يُخال لنا بأن مجرد ذكر اسمه كفيلٌ يجعل دقات قلوب العديد من قرائنا تتسارع نحو التنافس في السباقات. إن إقحام المتنافسين في ظروف قاسية لمسافة يبلغ مقدارها 10,000 كيلومتر على مدار أسبوعين—ناهيك عن عدم تمكن ما يقرب من نصف المتنافسين من الوصول لخط النهاية على الرغم من الجهود المضنية التي تتسم بالشجاعة التي يبديها المتنافسون—يجعل من هذا الرالي أحد أكثر الأحداث الخاصة بريادة السيارات ضراوةً على سطح الكوكب.

منها كانت للشاحنات—وقد تسابق المتنافسون ضمن مسافة إجمالية بلغت 9,039 كيلومتر، حيث تتألف من 4,320 كيلومتر من الأقسام الزمنية و 4,719 كيلومتر من الأقسام المتداخلة.

وبسبب التوقعات المتعلقة بالظاهرة الجوية التي يطلق عليها النينيو، فإنه لم يتضمن مسار السباق الصحاري الشاسعة في كل من تشيلي أو البيرو، بسبب قيام تلك الدول بسحب عروض استضافتها للرالي لهذا العام. إلا أن ذلك لا يعني تراجع روح الحماسة التي يتميز بها رالي داكار بأي حال من الأحوال. على ميادين السباق الواقعة في جبال الأنديز مرورًا بالسهول، واجه المتسابقون تحديًا كبيرًا تمثل في الطرقات الجبلية الملتوية والمتعرجة بالإضافة إلى وجود الرمال التي يطلق عليها فيش-فيش (رمال ناعمة ملمساء) التي تغطي المسارات الضيقة والتي جعلت منها حيزًا ضيقًا للغاية عند القيام بالمناورات.

في هذا العام، قامت هينو بالتعاون مرة أخرى مع فريق سوغاوارا— بإدارة فريق السباق المكوّن من كل من الأب يوشيماسا وابنه تيروهيتو سوغاوارا— للمشاركة في السباق تحت مسمى فريق HINO TEAM SUGAWARA. يعتبر يوشيماسا سوغاوارا الحائز على الرقم القياسي في موسوعة غينيس للأرقام القياسية حيث أتم أكبر عدد من المشاركات في تاريخ رالي داكار. إلى جانب مشاركته في هذا العام، فقد تجاوز رقمه القياسي ليصل إلى 33 مشاركة على التوالي*2.

قام أربعة من فتيي الفريق بالتقدم من أجل الانضمام إلى الفريق من وكلاء هينو في اليابان، وتم اختيارهم لتمتعهم بمهارة استثنائية وإلى الشغف الذي يكنونه لعملهم. من جديد، قامت شاحنات هينو المشاركة في رالي داكار بتقديم عرض مذهل بالفعل. حيث تم اعتماد الشاحنات من السلسلة HINO500 Series، والتي تتمتع بالمتانة المعروفة على الصعيد العالمي.

يبدو أن هوة رالي داكار يعرفون أن غالبًا ما يطلق على هذه الشاحنات اسم "الوحوش الصغيرة". وبالنظر إليها الحقيقي بهذا القلب—والذي تم منحه لشاحنات هينو المشاركة في داكار نظير التحدي الذي أخذته على عاتقها لكونها ذات بنية صغيرة لشاحنات—المهام- المتوسطة ومشكلة بذلك منافسة شديدة للشاحنات الوحشية ذات الحجم الأكبر—فقد تم تجهيز الشاحنات لهذا العام من شاحنات العام 2015 وتم تعزيزها بصورة أكبر بفضل التحسينات الإضافية على كل من المحرك ونظام التعليق. وقام الفريق أيضًا بتقليل ما يعادل 300 كيلوجرام من وزن المركبات بغية مواكبة الزيادة المركزة على السرعة في رالي داكار خلال السنوات الأخيرة.

بدأت المرحلة ذات المسار الدائري في 12 يناير، والتي بدأت وانتهت في بيلين في الأرجنتين، حيث قدمت هذه المرحلة صورة شاملة حول هذه الشاحنات المطوّرة والمشاركة في داكار بما تملكه من قدرة. مع وجود مجاري الأنهار الجافة والكثبان الرملية الناعمة المغطاة ببقع من الأعشاب، فقد أثارت مناطق هذه المرحلة وبشكل لافت الذكريات المتعلقة بالأراضي المقفرة والوعرة التي تتميز بها شمال أفريقيا. شكلت هذه المرحلة خطرًا بارزًا تمثل في ارتفاع درجات الحرارة التي تجاوزت 40 درجة مئوية بالإضافة إلى المقاومة الكبيرة أثناء القيادة والتي أثارته تلك المناطق، الأمر الذي أدى إلى انخفاض مواز في السرعة، بالرغم من ذلك استطاع تيروهيتو سوغاوارا من رفع قابلية الحركة للشاحنة ذات الطراز HINO500 Series من أجل الوصول لأداء متفوق. في هذا اليوم، استطاعت سيارته التي تحمل الرقم 2 من تحقيق تاسع أسرع زمن للوصول إلى خط النهاية وذلك ضمن الفئة الكلية للشاحنات (الأفضل ضمن الطرازات أقل من 10 لتر) ، مما يجعل هذه المرحلة هي المرحلة الأولى لهذا العام والتي استطاع من خلالها الفريق إنهاء المرحلة ضمن المراكز العشر الأولى.



رالي داكار 2016



”أعتقد أن هينو هي الخيار
الأمثل بالنسبة لنا.“

ابن السيد سوتغرا، السيد جيفا (على اليسار)، مدير النقل الخاص بالشركة.

أس كيه تي أس إنتربرايز / ماليزيا | السيد كيه. سوتغرا / المدير العام

”في إحدى المرات، وقعت حادثة لنا إذ تعطلت إحدى شاحناتنا على بعد 600 كيلومتر بعيداً عن موقعنا الذي نتواجد به. كان كل ما توجب علي فعله هو الاتصال بوكيل هينو لدينا، حيث قاموا بتنسيق عمليات التصليح وعادت الشاحنة دون وقوع حادثة أخرى. إذ كانت استجابتهم السريعة عوناً كبيراً لنا.

”نقوم بعمل إجراءات بسيطة في الكراج الخاص بنا والتي تتمثل في عمليات تغيير الزيت، ولكن عندما يتعلق الأمر بأشياء أخرى، يقوم وكيلنا بالتكفل بها. وستصبح الأمور أكثر موثمة لنا، حيث سيقومون بافتتاح مركز خدمة جديد بالقرب من موقعنا.“

”تقوم شركتنا في المقام الأول بنقل المنتجات الغذائية. وتقوم شاحناتنا المجمدة بنقل الأطعمة البحرية والقطائر، إلى جانب المنتجات الخاصة بكل من ستاركس وصب واي. لقد كنا نقوم بتشغيل شاحنات من إنتاج صانع آخر، ولكن الآن، وبفضل المساعدة التي حظينا بها من وكيل هينو، أعتقد أن هينو هي الخيار الأمثل بالنسبة لنا.



”سبق وأن عملت في ماكدونالدز، حيث كانت لي تجربة مع شاحنات هينو لمدة 20 عاماً، فأنا على دراية تامة بالجودة التي كانت تتمتع بها هذه الشاحنات. لقد كنت أفكر في شراء شاحنات هينو منذ اللحظة التي قمت بتأسيس هذه الشركة في العام 1997. فشاحنات هينو تمتاز بالمتانة وطول عمرها التشغيلي. حيث تستطيع استخدامها لسنوات عديدة قادمة طالما تقوم بصيانتها كما ينبغي.

”وهناك نقطة هامة يجب أخذها بعين الاعتبار عند تحديد صانع الشاحنات الذي تفكر بعمل شراكة معه، ألا وهي الجودة التي تتسم بها عمليات الصيانة. وبالإضافة إلى الأداء الخاص بمنتجاتهم. أن وكيل هينو يكون حاضراً على الدوام من أجل خدمتنا. فعندما نكون بحاجة إلى الحصول على قطع غيار أصلية لشاحناتنا، كل ما علي فعله هو إجراء مكالمة هاتفية واحدة.

”يتولى الوكيل الخاص بنا العناية بكل شيء وذلك فيما يتعلق بخدمات الصيانة وعمليات التصليح. ولا يتعلق الأمر بقطع الغيار فحسب، بل حتى عند شراء شاحنة جديدة، حيث كل ما علي فعله يتمثل في الاتصال بالشخص المسؤول عن حسابنا لدى الوكيل وسيتكفل هو بالباقي. هذا هو مستوى الثقة الذي وصلنا إليه من الخدمات المقدمة من وكيل هينو. حيث يغمرنا شعور بالرضا التام.

اسم الشركة أس كيه تي أس إنتربرايز الذي يتكون من دمج الأحرف ”أس كيه“ و ”تي أس“، حيث تعد الأحرف الاستهلاكية للمالك وزوجته على الترتيب.



تقوم الشركة في الوقت الراهن بتوظيف 70 سائقاً.



وكما هو معتاد، برهن رالي داکار لهذا العام على الصعوبة الشديدة التي يتمتع بها. وفي نهاية هذا السباق المتعرج والذي يمتد لما يزيد على 9,000 كيلومتر، نجح كل من 84 دراجة و23 دراجة رباعية و66 سيارة بالإضافة إلى 41 شاحنة في الوصول إلى خط النهاية في روزاريو، بمعدل وصول بلغ 62%. وعلى الرغم من كون الأداء الذي يميز فريق HINO TEAM SUGAWARA المكون من شاحنتين واضح للعيان، وبالأخص السيارة التي تحمل الرقم 2 الملفتة للأنظار، والتي يقودها تيروهيتو سوغاوارا ولمنافستها لما يزيد عن 50 شاحنة أخرى ضمن هذه الفئة—حيث كان الكثير منها مجهزاً بمحركات تمتاز بضعف السعة الموجودة في شاحنات هينو—إلا أنها قدمت نتائج أوصلتها إلى مسافة قريبة من منافسيها في مقدمة المجموعة، عندما حققت وبصفة مؤقتة رابع أسرع زمن للنقطة الوصول في المرحلة العاشرة.

وفقاً للترتيب العام، نجد أن السيارة التي تحمل الرقم 2 قد صعدت من المركز 16 الذي حققته العام الماضي لتصل إلى المركز 13 لهذا العام، وحققت الفوز ضمن الطرازات أقل من 10 لتر للمرة السابعة على التوالي. لقد أنهى يوشيماسا سوغاوارا السباق في المركز 31 ضمن الترتيب العام والثاني ضمن فئته، مانحاً الفريق انتصاراً مضاعفاً في تلك الفئة والذي حققه الفريق العام الماضي والذي سبقه.

يرجى أيضاً زيارة موقع هينو العالمي (www.hino-global.com). حيث يمكنك الاطلاع على جميع ما قدمه فريق HINO TEAM SUGAWARA من أداء مذهل في رالي داکار 2016.

1*: كانت هذه المرة الخامسة والمبرون للشركة والتي أنهت بها السباق منذ العام 1991، باستثناء العام 2008 والذي تم إلغاء السباق فيه بسبب الاضطرابات السياسية.

2*: كان قد تقدم يوشيماسا سوغاوارا للمشاركة في الرالي عام 2008 الذي تم إلغاؤه، وبالتالي تم الاعتراف بمشاركته في الحدث من قبل المنظمون.



نشاطات الدعم الكلي من هينو

وصوت مالكي هينو

عوضًا عن التفاخر بعدد

وحداتها المباعة، تضع هينو

نصب أعينها أن تكون شاحنتها

استثنائية بحيث يسعى أي

عميل كان لامتلاكها.

على مدى 41 سنة مالية متتالية، تمتعت هينو بكونها صاحبة الحصة الأعلى في سوق شاحنات المهام الثقيلة - والمتوسطة- في اليابان، وتتطلع إلى الاستمرار في توسعة حصتها في السوق العالمي كذلك. في عام 2007، تجاوزت عدد الوحدات المباعة في السوق الدولية عدد الوحدات المباعة داخل اليابان، وتشكل المبيعات الدولية حاليًا ما يقرب من 70% من مبيعات هينو ككل. يبلغ مدى الانتشار الدولي للشركة ما يزيد على 80 دولة في كل من آسيا وأمريكا الشمالية وأمريكا اللاتينية وأوقيانوسيا بالإضافة إلى أوروبا وإفريقيا، إلى جانب آسيا التي يعد السوق الأكبر لها.

على الرغم من ذلك، لا ينصب التركيز الرئيسي لهينو في سعيها لزيادة حجم الإنتاج أو بعدد الأسواق التي تقوم بخدمتها فحسب، بل في تقديم الشاحنة الاستثنائية بحيث يسعى أي عميل كان لامتلاكها. ويعود ذلك إلى أن الشاحنات يجب أن تستوفي مجموعة واسعة من المعايير التي تختلف من بلد لآخر، وتختلف أيضًا في ظروف الطرق والمواد التي يتم نقلها وإلى الأجسام التي يتم تركيبها عليها.

تم اعتماد الشاحنة ذات الإطار الخاص بالسلسلة HINO700 Series.

تتجسد الطريقة التي تتبعها هينو في خدمة عملائها من خلال الشاحنات الأمثل التي تلائم احتياجاتهم وطرق التطبيق—والتي تختلف من سوق لآخر—من خلال المفهوم الخاص بالشركة والمتمثل في "أفضل منتج متوافق". تشتمل منتجات هينو على أفكار وتقنيات التي من شأنها تمكين الشركة من تقديم تلك المركبات التي تتسم بأفضل توافق—التي قد تم تصميمها لتلائم احتياجات العملاء المتنوعة—لعملائها وبأقصر مدة انتاج ممكنة.

على سبيل المثال، قام مصممو مركبات هينو بتطوير تصميم معياري للعديد من المكونات التي تدخل في تشكيل تلك المركبات بحيث يمكن من خلاله تصميم النماذج حسب الطلب محليًا في مناطق مختلفة، والذي بدوره يسهّل عمليات مثل تجميع واستبدال وتركيب وتعديل تلك النماذج. ويساهم هذا النظام أيضًا في بناء الهياكل دون الحاجة إلى أعمال كبيرة للشاسي ويعمل على تسهيل عمليات تركيب المعدات الإضافية إلى جانب الأنظمة الكهربائية والهوائية لمختلف أنواع الهياكل.

بالإضافة إلى ذلك، ومن أجل زيادة كفاءة التحميل في شاحناتها، دأبت هينو على تقليل الفائض في الأوزان المتعلقة بالشاحنات نفسها كطريقة لزيادة قدرات التحميل الخاصة بها، وعمدت إلى دمج أسطح سفلية من أجل زيادة قدرات التحميل الحجمية، وكل ذلك ضمن المؤشرات التنظيمية التي تضبط أحجام الشاحنات والأوزان الإجمالية في كل من الأسواق المختلفة التي تقوم بخدمتها.

ومن البديهي القول بأن الشركة لن تدخر جهدًا حين يتعلق الأمر بإجراء التحسينات على جودة النقل. تتمتع أنظمة التعليق الخاصة بهينو—والتي تعد مكونات جوهرية تم تصميمها بشكل مبدع لامتصاص الاهتزازات الصادرة عن أسطح الطرق من أجل الحيلولة دون تعرض البضائع للتلف والإزاحة—بمجموعة متنوعة من الإصدارات وذلك لضمان التوافق الأفضل مع ظروف الطريق والظروف التشغيلية التي ستعمل ضمنها الشاحنات في مختلف البلدان. إن روح "العميل أولاً" تسري بشكل مستمر عبر كل واحدة من هذه الأفكار التي تقوم هينو بتجسيدها من أجل تقديم الشاحنة الأمثل لكل عميل من عملائها.



كازوهيرو كوغا، رئيس ناداكاتسو سويسان

(الساشيمي المحضّر من الأسماك الحية) في العام 1969. وفي العام 2009، وبمنحة من الحكومة الوطنية الداعمة للتعاون في المجال الزراعي-التجاري-الصناعي، فقد قام بإطلاق مشروع من أجل تطوير خزان مياه خاص يمكن تركيبه على الشاحنة.

أوضح السيد كوغا "لقد عرفت أنه من خلال زيادة قنوات المبيعات الخاصة بنا سنتمكن من إنماء الأرباح للصيادين." "وإذا استطعنا تطوير 'حبار يوبوكو' لتصبح علامة تجارية ذات سمعة على مستوى البلاد، فإن ذلك سيساعدنا على جذب المزيد من السياح إلى منطقتنا. مما جعلني أرغب في شحن الحبار الخاص بنا إلى طوكيو، والتي تعد المركز الأكبر في الاستهلاك. مع ازدياد الطلب على الأسماك الحية التي تدخل في صنع طبق إيكيزوكوري، فإنه سيكون بمقدورنا خفض حجم الأسماك الطازجة في الأسواق المحلية لضمان توازن أفضل بين العرض والطلب، وبالتالي الحيلولة دون حدوث هبوط في أسعار الأسماك."



تم تزويد الشاحنة بأربعة خزانات للمياه.



صمم نظام الترشيح ليكون مدمجًا، تتيح شاشة المراقبة هذه للسائق تفحص الحالة الخاصة بنظام الترشيح.



تزود شاشة العرض الموجودة أعلى مقعد السائق رؤيةً داخليةً للخزان.



المؤتمر العالمي لقطاع الأعمال الخاص بالدعم الكلي من هينو 2015



تم عقد المؤتمر العالمي لقطاع الأعمال الخاص بالدعم الكلي من هينو 2015 في الثامن والعشرين من أكتوبر لعام 2015 في يوكوهاما، اليابان. حيث شارك الموزعون الذين يمثلون 61 بلداً من أجل مناقشة الاستراتيجية المتعلقة بالدعم الكلي من هينو، والذي تم تقديمه أثناء المؤتمر العالمي في العام 2012.



وخلال المؤتمر، تم تقديم طلبات الدعم الكلي التي أثبتت نجاحها من قبل ممثلي كل من إندونيسيا وتايوان ولبنان والولايات المتحدة الأمريكية ونيوزيلندا وتايلند وغواتيمالا إلى جانب اليابان. حيث تم تنظيم كل من هذه البرامج بشكل فريد ليتناسب واحتياجات أسواقهم، مبرزين المرونة التي يتمتع بها مفهوم الدعم الكلي. حيث يمكن تحقيق الهدف المتمثل في أن نصبح "شريك العمل الحقيقي" لكل عملاء هينو من خلال العديد من الطرق المختلفة.



ألهمت العروض العديد من الحضور واستحوذت على اهتمامهم. وقال السيد ستيف لوتر من أستراليا، "منذ المؤتمر الذي أقيم في العام 2012، قمنا باستثمار الكثير في نواحي مختلفة مثل التفكير والتنفيذ إلى جانب الإنفاق، وقمنا بإشراك الثقافة الخاصة بالعاملون لدينا ووكلائنا من أجل تحسين فلسفة الدعم الكلي. وعلى الرغم من ذلك، يتوجب علينا أن نكون سابقين بصورة أكبر عوضاً عن أن نكون فاعلين." وقد علق السيد جون أبراهام من البحرين بعد تقديم العروض الإيضاحية بقوله، "يشتمل برنامجنا الحالي الخاص بالدعم الكلي على قيام ممثل خدمة التسويق الخاص بنا بزيارة عملائنا بصفة منتظمة، مانحين بذلك اهتماماً على الصعيد الفردي والشخصي. في السنوات القادمة، أتطلع إلى بذل المزيد من الجهود فيما يتعلق بتدريب الفنيين من أجل التعامل مع التكنولوجيات المتطورة."

وقد اختتم المؤتمر بالتأكيد على التزام كل أعضاء فريق هينو من أجل إرضاء العملاء وتقديم إسهامات للمجتمع من خلال الدعم الكلي.

تبدل هينو قصارى جهدها للقيام بكل ما يلزم من أجل تلبية احتياجات عملائها من خلال منتجات تتسم بالجودة العالية، إلى جانب دعم العملاء في مختلف المجالات من خلال رؤيتها للدعم الكلي، بما في ذلك الجانب المالي.

وما كان الأمر لينجز إلا بفضل العمل الدؤوب والشغف الذي تتحلى به ناداكاتسو سويسان والتي مكّنت من خلاله العديد من الناس الاستمتاع بطبق إيكيزوكوري المحضر من الحبار ذي الطرف السيفي، والذي تشتهر به يويوكو، التي تبعد مئات الكيلومترات عن طوكيو. ولضمان أن تتمكن من خدمة عملائها مثل ناداكاتسو سويسان—العملاء الذين يقودهم الشغف الكبير—في أقصر وقت ممكن، فإن ذلك يعد السبب وراء التزام هينو الدائم بسياسة "العميل أولاً"، ومواصلتها لتقديم خدماتها والتكنولوجيات الخاصة بها.

السيد أوراكاوا (على اليسار)، نائب رئيس الشركة، المسؤول عن النقل.



يعد الحبار حساساً جداً للتغيرات التي تطرأ على جودة المياه، إذ تبلغ المدة التقريبية التي تستطيع من خلالها التحمل داخل مياه الخزان الموجودة في الشاحنات العادية لنقل الأسماك الحية من ساعتين إلى ثلاثة. ومن أجل نقل هذا الحبار وصولاً إلى طوكيو، فقد احتاج كوغا إلى خزان للمياه يستطيع من خلاله الحفاظ على الحبار على قيد الحياة لمدة تتراوح بين 17 إلى 18 ساعة. لذلك أقدم كوغا وبالتعاون مع جامعة كيوشو وجامعة مشتركة على تطوير خزان مياه خاص مزود بثلاثة أنظمة مختلفة للترشيح، وقد نجح في نهاية المطاف بتطوير خزان بإمكانه المحافظة على المستويات اللازمة لجودة المياه.

كانت شاحنة هينو هي الشاحنة التي وقع اختياره عليها من أجل تحميل أربعة من تلك الخزانات والتي ضمنت نسباً للنجاح تتجاوز 98% حتى على المدى البعيد. في الواقع، اشتركت هينو في هذا المشروع منذ البداية، وقامت بتنفيذ عدد من عمليات التحقق من أجل تحديد نوع الشاسي اللازم للبنية الهيكلية الخاصة تلك.

لقد وقع الاختيار على شاحنة هينو من السلسلة HINO700 Series FR لتكون الشاحنة الأساسية. حيث يتوجب على خزانات المياه التي يُراد تركيبها بأن يكون وزنها الإجمالي 8.7 طن. بالإضافة إلى ذلك، فقد لعبت الجهود التي بذلتها هينو في تقليل وزن الشاحنة لخفض أسطحها دوراً مهماً في الكيفية التي يتحتم على أنظمة ترشيح المياه وأجهزة الضغط والقطع الخاصة بكل منها في أن تتلائم مع الشاحنة.

لم يتطلب الأمر إجراء تعديلات كبيرة على التصميم الخاص بالشاسي من أجل تجهيز الشاحنة بنظام تعليق هوائي متكامل لتحسين جودة النقل، أو عند تركيب خزائين كبيرين للوقود وتركيب كل من الأنظمة الكهربائية والتي تعمل بضغط الهواء. وكان نتاج ذلك أقصر مدة تحميل من أجل تسليم حمولة الشاحنة.

يقول السيد كوغا "وافقت هينو على جميع شروطنا، بما في ذلك بنية الهيكل الخاص وشروط عقد الإيجار الخاص بنا." وأضاف قائلاً "لو أنهم رفضوا، فلن يكون بمقدورنا إنجاز هذا المشروع. وبما أننا أخذنا على عاتقنا التحدي المرهون بابتكار مجال جديد من الأعمال التجارية—الذي يتمثل في نقل الأسماك الحية إلى طوكيو—فقد طلبنا من المسؤولين عن تطوير خزان المياه إلى جانب هينو التعاون سوياً لإنجاز الأمر."

طبق إيكيزوكوري المحضر من الحبار، طازجاً بأبهى شكل.



مركب لصيد الحبار.



جبل فوجي، أعلى جبل في اليابان، بات الآن موقعًا من مواقع التراث الثقافية العالمية.

لا شك بأن العديد من قراءنا قد سمعوا اسم جبل فوجي من قبل. يعد جبل فوجي أعلى جبل ذي قمة واحدة في اليابان، بارتفاع قمته الذي يبلغ 3,776 مترًا فوق مستوى سطح البحر، ويُعرف على مستوى العالم بكونه رمزًا من رموز بلادنا. في يونيو من العام 2013، تم إدراج الجبل كأحد مواقع التراث الثقافية العالمية. حيث يعتبر هذا التسجيل إقرارًا من المجتمع الدولي على المشاهد الطبيعية والثقافية التي يحتضنها الشعب الياباني، الذين ينظرون إلى الجبل على نحو تقليدي بكونه معلمًا روحياً إلى جانب كونه منارةً فنية.

إذ ألهم الجمال الرائع الذي يتسم به جبل فوجي العديد من الفنانين منذ العصور القديمة. حيث تعد أوكيو-تي أحد أشهر اللوحات التي صورت جبل فوجي والتي تم إصدارها خلال فترة إيدو (حوالي القرن السابع عشر إلى التاسع عشر). قام فنانون مثل كاتسوشيكا هوكوساي وأوتاغاوا هيروشيغي برسم الجبل كما يُرى من إطلالات متنوعة. يُقال بأن لوحات أوكيو-تي تلك كان لها وقعًا على فتاني المدرسة الانطباعية مثل فان جوخ ومونيه. يمكن للمرء القول بأن جبل فوجي يستحق مكانته كأحد الحالات التراثية الثقافية وذلك فقط من خلال حقيقة كونه مصدرًا للإلهام للقطع الفنية تلك.

ولأن جبل فوجي قد ثار بصورة متكررة على مدى آلاف السنين، فقد تم تبجيله كجسم من ”يوهاي“، كتعبير لعبادة كامي-(إله) والذي يتجسد في الجبل من بعيد. وبعد القرن العاشر، حينما قلَّ ثورانه، أصبح تدريجيًا جبلا خاصًا في ”توهاي“، أو عبادة جبل ما عن طريق تسلّقه. هذه الممارسة التي يشار إليها باسم ”فوجي كو“ في منتصف فترة إيدو (بين حوالي 300 و200 سنة مضت) ، أصبحت تتمتع بشعبية كبيرة في منطقة كانتوفي المقام الأول، وشرع الناس إلى الجبل من أجل الحج بالعثرات.

أصبح جبل فوجي في أواخر القرن التاسع عشر وجهةً سياحية رائجة وذلك بفضل تطور شبكات السكك الحديدية وشبكات الطرق. وفي العصر الحديث، أقبل عدد كبير من الأشخاص من جميع أنحاء العالم لزيارته، وذلك من خلال 300,000 زائر يقومون بتسلق الجبل كل عام أثناء ذروة الموسم السياحي وذلك في الفترة الواقعة بين شهري يوليو وسبتمبر.

أحد الصور من ”مشاهد جبل فوجي الستة والثلاثين“ التي رسمها كاتسوشيكا هوكوساي.



الملف 6: 富士山 جبل فوجي

تسلق أحد مواقع التراث الثقافي العالمية :

تقرير حول تسلق جبل فوجي

من أجل التحضير لهذا التقرير، فقد تسلق طاقم Hino Cares جبل فوجي بالفعل وذلك في الثالث والعشرين إلى الرابع والعشرين من شهر أغسطس من العام المنصرم. حيث نأمل بأن تحقق المعلومات الواردة هنا الاستفادة المرجوة في حال وجدت لديك فرصة لزيارة وتسلق جبل فوجي بنفسك.



قررنا الانضمام إلى جولة بالحافلة للقيام بتسلق جبل فوجي والتي انطلقت من محطة شينجوكو في طوكيو. إلى جانب اصطحابكم لأحد مداخل مسارات التسلق، وستتوقف جولات الحافلة عند متجر لتأجير لوازم التسلق حيث ستشعر بالاطمئنان حتى لو حدث وأن نسيت أن تحزم معك قطعة ضرورية من المعدات.

تقدم الشركات السياحية المختلفة مجموعة واسعة من الجولات بالحافلات ذاتها، والتي تكون معظمها ذات أسعار معقولة، إذ نوصيك بالانضمام إلى واحدة من هذه الجولات إذا كانت تلك هي المرة الأولى لك.

تقدر كلفة الجولة التي انضمنا إليها حوالي 20,000 ين لكل شخص تتضمن النقل وأماكن الإقامة لاستراحة النوم وذلك في نزل جبلي بالإضافة إلى الوجبات والرسوم المتعلقة بمرافق الاستحمام. (قد تختلف التكاليف بين الشركات السياحية وبرامج الرحلات المختلفة، لذا يرجى التأكد من ذلك شخصيًا في وقت مسبق).

يمتلك جبل فوجي أربعة مسارات للتسلق. حيث اصطحبتنا الجولة إلى مسار يوشيدا، الذي يحظى بشعبية بين الزوار على وجه الخصوص. فحتى المبتدئين يمكنهم القيام بالتسلق بكل ثقة على هذا المسار، فهو يقدم الكثير من النزل والعديد من مراكز الإسعاف. وسبب آخر للشعبية التي يحظى بها هذا المسار ألا وهو منح المتسلقين مشاهد لشروق الشمس في جميع أجزاء هذا المسار.



8:00 صباحًا: انطلاق الحافلة من شينجوكو

10:30 صباحًا: الوصول إلى المدخل الخاص بمسار يوشيدا

غادرت حافلتنا محطة شينجوكو في تمام الثامنة صباحًا، وبعد ذلك بساعتين ونصف—والتي تضمنت وقتًا للتوقف من أجل استراحة قصيرة على طول الطريق—وصلنا إلى نهاية خط فوجي سوبارو (2,305 متر فوق مستوى سطح البحر) عند مدخل مسار يوشيدا. تتميز هذه المنطقة بوجود مطعم كبير فضلًا عن وجود مكتب بريد الذي يمكن من خلاله مشاهدة العديد من الزوار القادمين من مختلف أرجاء العالم يقومون بإرسال البطاقات البريدية التذكارية لأصدقائهم وعائلاتهم في الوطن. وتوفر هذه المنطقة كذلك الخزائن التي يتم تأجيرها بالعملات المعدنية، والتي تعد عونًا كبيرًا في حال لم ترغب في حمل أغراضًا غير ضرورية معك. تناولت مجموعتنا وجبة الغداء في هذه المنطقة، ومن ثم اتبعت خطى دليلنا المرافق والمختص بجبل فوجي لنشق طريقنا إلى النزل الجبلي الذي يقع على ارتفاع 3,450 متر فوق مستوى سطح البحر، والذي يعد وجهتنا لهذا اليوم.



12:30 مساءً: البدء في التسلق

كان التسلق تدريجيًا إلى حد ما إلى حوالي النقطة التي يبلغ ارتفاعها 2,390 متر، مما يجعل صعود هذا القسم سيرًا نوعًا ما، في حين يتجاذب المتسلقون أطراف الحديث أثناء الصعود. ولكن بمجرد وصولنا إلى مسار التسلق العام، وجد الكثير منا القليل جدًا من الطاقة لادخارها في أحاديث قصيرة. كانت المسارات، والتي تم تجزئتها بالسلاسل، صعبة التسلق في أغلب أقسامها، وكانت هناك مناطق اضطررنا فيها للتمسك بالصخور من أجل مواصلة الصعود. أخذنا استراحة للدخول إلى الحمام في نزل جبلي مجهزًا بشكل جيد عند النقطة التي يبلغ ارتفاعها 2,720 متر.



الـملف 7: 浅草の老舗

المتاجر والمطاعم قديمة العهد في أساكوسا

يمكن سبب ما وراء المحافظة على التقاليد وتقديرها على مر العصور. فيمكن للمرء أن يقول بأن هذه التقاليد—التقاليد ذات الطابع الفني والحرفي والمتعلقة بالطهي—لا تزال مطلباً حتى يومنا هذا نظراً للجهود الدؤوبة والثابتة على وجه الخصوص والتي تم بذلها من أجل ضمان استمرار منحها البهجة للذين يعملون على تقديمها. عند قيام أحد ما بدراسة التاريخ المرتبط بتلك التقاليد، سيدرك سريعاً بأن ”التقاليد“ ما هي إلا تاريخ متصل بالابتكارات المتجددة. وعلى غرار ذلك، فقد التزمت هينو بتنفيذ الابتكارات على صعيد متواصل من أجل الوفاء بفلسفة ”العميل أولاً“، والتي قامت بتبنيها بصفتها صانعة للمركبات التجارية منذ بدء تأسيسها. في الملف 7، نود تعريف قرائنا ببعض المتاجر والمطاعم في أساكوسا—والتي تعد وجهة سياحية رائجة وموطن العديد من المتاجر والمطاعم قديمة العهد—من منظور ”التقاليد ذات المذاق اللذيذ“ والذي عمد مالكوها إلى نقلها عبر العديد من الأجيال.

لا تعد أساكوسا وجهة رائجة بسبب زوارها القادمين من مختلف أرجاء اليابان فحسب، ولكن يعود ذلك أيضاً إلى الأعداد المتزايدة من الزوار الأجانب. إذا سنحت لك فرصة لزيارة اليابان، احرص على إدراج أساكوسا ضمن مخطط رحلتك، مع الأخذ بعين الاعتبار خوض تجربة في المتاجر والمطاعم الأخرى قديمة العهد بالإضافة إلى ما تم تقديمه هنا. لدينا اعتقاد راسخ بأنك ستكتشف أطعمة ذات مذاق رائع فقد تم تطويرها عبر التقاليد المُبتكرة.

10:30 صباحاً : الوصول إلى أسفل المسار

كان لدى الأشخاص الذين وجدوا صعوبة في النزول بأنفسهم من هذه النقطة—ربما يعود الأمر إلى الشعور بالألم في الساقين أو غيرها من المشكلات المماثلة—فرصة استئجار أحصنة لامطافئها ”تاكسي“ نزولاً إلى أسفل المسار. وصل طاقمنا إلى الأسفل عند الساعة 10:30 صباحاً. بما أن جولتنا اشتملت على وقت للاستحمام في الينابيع الحارة، فقد اتجهت حافظنا إلى الينابيع الحارة في إيساوا، حيث قمنا بإراحة عضلاتنا المجهدة داخل مياه الحمام الحار. وبعد تناول الغداء، ركبنا الحافلة من أجل رحلة العودة إلى محطة شينجوكو، حيث اختتمت جولتنا حوالي الساعة 3 مساءً.

3:00 مساءً : عودة الحافلة إلى شينجوكو

نود اختتام تقريرنا هذا ببعض الملاحظات الشخصية استناداً إلى تجربتنا في تسلق جبل فوجي. حيث نأمل أن تحقق من خلالها الاستفادة إذا أتيت لك فرصة تسلق الجبل بنفسك.



التجربة المستقاة من جولة تسلق جبل فوجي

إن تسلق جبل فوجي، والذي يعد أطول جبل في اليابان، سيمنحك حقاً إحساساً عظيماً مما أنجزته وشعوراً من الإجلال. إن مشاهدة بحراً من السحب في السماء يبعث على شعور يتسم بالسحر والتجربة الاستثنائية.

■ يعد الفرق بين درجة الحرارة في القمة والقاعدة كبيراً للغاية حيث يصل الفرق إلى 30 درجة مئوية، وبالتالي ارتداء الملابس العملية ذات الطبقات أمراً لا بد منه.

■ بالرغم من أن المشروبات والوجبات الخفيفة متاحة في النزول الجبلي، إلا أن أسعارها تعد مرتفعة نوعاً ما، لذا يرجى التأكد من شراء زجاجتين بلاستيكيتين من المشروبات (مجموعهما حوالي لتر واحد) قبل البدء في رحلة التسلق.

■ ستحتاج إلى كثير من الفكّة عند استخدام دورات المياه، لذا تأكد من امتلاكك لحوالي 2,000 ين من الفكّة.

■ إن وجبات الطعام المدرجة في معظم الجولات السياحية محددة مسبقاً. إذا كان لديك أية قيود حول الأطعمة، يرجى استشارة منظم الرحلة مسبقاً.

■ الطقس الجبلي يتبدل بصورة سريعة، لذا يعد وجود المعدات الخاصة بالمطر والملابس الدافئة أمراً لاغنى عنه.

■ يرجى الأخذ في الحسبان ازدياد فرص الإصابة بدوار المرتفعات كلما صعدت للأعلى. كان لدى النزول الجبلي الذي امضيناه به الليلة خدمات التزويد بالأكسجين (مقابل رسوم)، لذا لا تتردد في استخدامها عند عدم شعورك بحالة جيدة.

■ يشكل الطريق إلى الأعلى بلا ريب تحدياً، ولكن لا يجدر بك وبأي حال من الأحوال الاستهانة بطريق النزول.

6:30 مساءً : الوصول إلى النزول الجبلي

في الوقت الذي وصلنا به إلى النزول الجبلي الواقع في وجهتنا، كان الوقت بلغ بالفعل 6:30 مساءً—ست ساعات كاملة منذ أن بدأنا بالتسلق. وكان ذلك المكان الذي قضينا به تلك الليلة.

يتوفر هذا النزول الجبلي، والذي يقع على نقطة ارتفاعها 3,450 متر، دورات مياه نظيفة وكان مريحاً بدرجة أكبر مما كنا نتوقع. قام الموظفون بتوزيع وجبات معلبة علينا للعشاء، توجهنا جميعاً للأسرة مبكراً لنتمكن من الحصول على قسط كاف من الراحة التي ستعيننا على التسلق صباح اليوم التالي ومشاهدة شروق الشمس في القمة.

1:30 صباحاً : التوجه إلى القمة

استيقظنا في الساعة 1:30 صباحاً، وبعد تناولنا لفطور بسيط، غادرنا النزول متوجهين إلى القمة في 2:30 صباحاً. حيث ارتدى جميعنا مصابيح مثبتة على الرأس لنتمكن من إيجاد طريقنا على المسار الجبلي الغارق في الظلام. من خلال النظر للأسفل حيث كنا من قبل، يمكننا مشاهدة نهر من المصابيح على المسار الذي يقع أدنى منا. ولكن لسوء الحظ، كان لا بد من إلغاء تسلقنا للقمة بسبب الأحوال الجوية السيئة. و عوضاً عن ذلك، انتظرت مجموعتنا شروق الشمس داخل النزول الجبلي الذي يقع على مسافة قريبة من القمة.

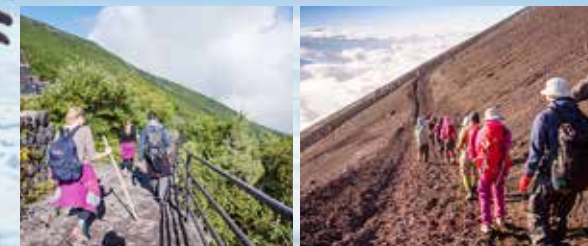
5:05 صباحاً : الشروق

في الساعة 5:05 صباحاً، كان باستطاعتنا رؤية أشعة الشمس تشق طريقها عبر السحب الكثيفة، حيث كان لمنظر الشروق الخلاب ما يكفي لإزالة التعب الذي كنا نشعر به.



6:00 صباحاً : البدء في النزول

بعد قضائنا للكثير من الوقت حتى وصلنا إلى وجهتنا، حان الوقت لبدء رحلتنا في النزول. قمنا بالسير على المسار المنحدر الوحيد والذي كان يختلف عن المسار الذي كنا قد اتخذناه في الصعود، وعلى ارتفاع 3,400 متر تقريباً انفصل الدليل الخاص بنا عن مجموعتنا، وهي النقطة التي قمنا بالنزول عندها بأنفسنا.





大黒家天麩羅本店

تيمبورا دايكوكويا

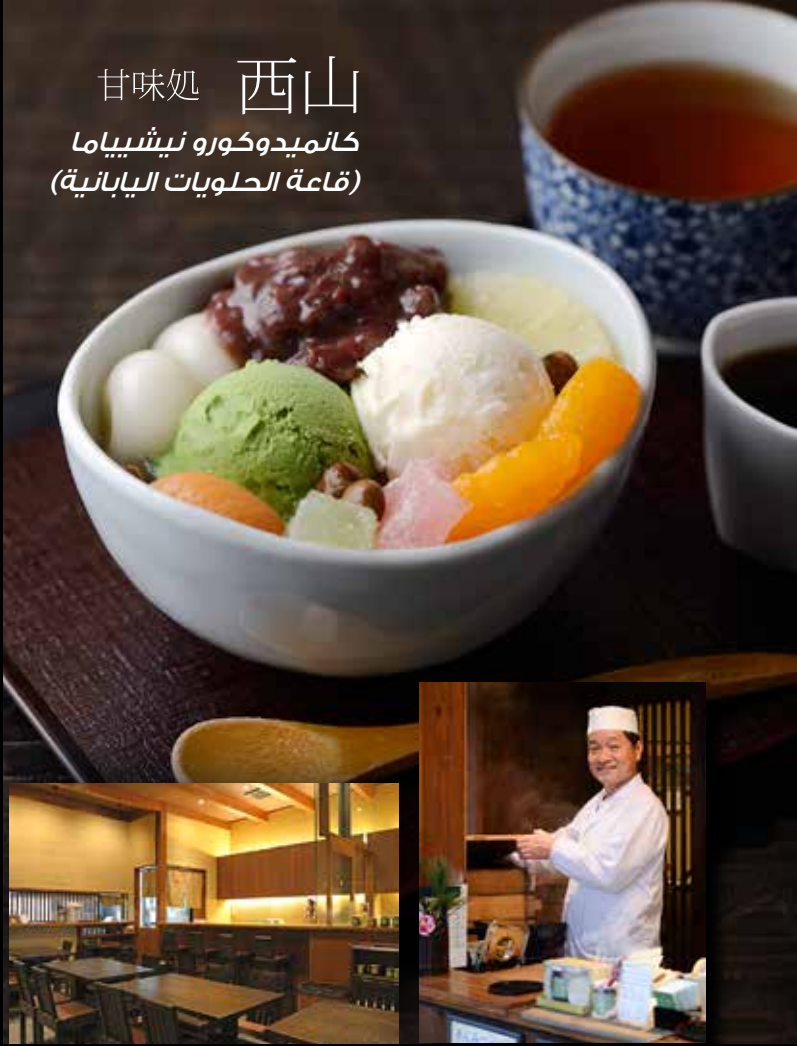
(أطباق التمبورا)

تأسس في العام 1887، ولطالما اشتهر دايكوكويا في أساكوسا بفضل "التيندون" (وعاء الأرز والتمبورا). تحتوي قائمة الطعام الخاصة بالمطعم على التيندون مع تشكيلة من أطباق ذات المكوّن الواحد المتضمنة في التيندون، والذي يشتهر بها على وجه الخصوص والمتمثلة في "روبيان التيندون". يتم وضع أربع قطع كبيرة من الروبيان على وعاء الأرز—بحيث تعمل قطعة واحدة من الروبيان كمرتكز يوضع عليه قطع الروبيان الثلاث الأخرى—وسيتفاجئ الزبائن الذين يقومون بتجربتها للمرة الأولى وبشكل مؤكد من وفرة روبيان التمبورا التي تغطي الأرز بصورة شبه كاملة. يعد التيندون طبق أرز رائع يُقدم في مختلف أنحاء اليابان، ويتم إعداده بصورة أساسية من خلال وضع التمبورا الطازجة والمقلية جيدًا على وعاء الأرز مع وضع طبقة سخية ووافرة من الصلصة. يتميز التيندون الذي يتم تقديمه في دايكوكويا بكون التمبورا يتم قليها بشكل جيد لتصبح ذات لون ذهبي مائل للبني وذلك باستخدام زيت السمسم فتمل قبل غمرها بالكامل في صلصلة حارة قليلا والتي تعد سرّاً من أسرار المهنة ومن ثم يتم وضعها أعلى الأرز. تتميز التمبورا، والتي تشربت نكهة الصلصة، بقوام ناعم وكثيف، مما يجعل الطبق وبشكل مؤكد يقرب جميع المفاهيم التي قد يعرفها أحدهم حول التيندون. ولأن التمبورا التي يشتهر بها دايكوكويا يتم فعلياً غمرها في الصلصة عوضاً عن إضفاء رشّة من الصلصة عليها فيما بعد، مروراً بالتحضيرات الخاصة لتصل إلى الخليط، وهذا ما يميز الابتكارات الفريدة الخاصة في دايكوكويا. على الرغم من كون الوصفة الخاصة بالخليط تعد لسوء الحظ سرّاً من أسرار المهنة، إلا أن قوام التمبورا ومذاقه سيَجبرُك على العودة لتجربة المزيد، ولا شك في أن هذا يعد أحد الأسباب الرئيسية التي استمر دايكوكويا من خلالها في خدمة الزبائن على مر أربعة أجيال.

西山 甘味処

كانميدوكورو نيشياما

(قاعة الحلويات اليابانية)



تأسس في العام 1852، حيث يحتفل كانميدوكورو بالذكرى السنوية 164 هذا العام. تقدم قائمة الطعام في المقام الأول الحلويات التي تركز في إنتاجها على "آن" (معجون الفاصوليا الحلوة) مثل "نيشيياما أنميتسو" و"شيراتاما مانشا كريم زينزاي" و"أساكوسا كوماتشي". تعد "آن" والتي يتم تقديمها في نيشياما ذات شهرة واسعة وذلك بفضل النعومة واللين التي تميّز مذاقها الحلو. ويعود جوهر مذاقها الفاخر إلى الطريقة التقليدية التي يتم تحضيرها فيها والمتوارثة عبر الأجيال. من البديهي القول أن مصدر فاصوليا أزوكي والتي تدخل في تكوين "آن" يعد عنصرًا هاماً عندما يرجع الأمر إلى عملية انتقاؤها. علاوةً على ذلك، فقد تتفاجئ عند معرفتك بأن الأزوكي يتم فرزها يدوياً واحدة تلو الأخرى لضمان اختيار الأفضل منها فقط. قد يعتقد الكثيرون بأن طريقة الفرز اليدوية هذه، وبوجود العديد من التحسينات التي أجريت على أجهزة الفرز الميكانيكية، قد أضحت شيئاً من الماضي، ولكن قام تاكاؤ نيشياما والذي يعد المالك من الجيل السادس بتذكيرنا قاتلاً "نسعى إلى صنع منتجات تتحلّى بأقصى قدر ممكن من المذاق الأفضل، ويعد الفرز اليدوي جزءاً لا يتجزء من ذلك." فبعد انتهاء عملية الفرز، تمر فاصوليا أزوكي عبر العديد من العمليات، إذ يتم طبخها لما يقارب من ثماني ساعات ومن ثم تُبرد ويعاد طبخها من جديد إلى أن تكتمل بصورة نهائية إلى "آن" والتي يشتهر بها نيشياما. يكمن السبب وراء اعتبار "آن" المنتج المفضل للزبائن لأكثر من 164 عام في العلاقة الكبيرة التي تتطوي وراء كون تصنيعها يتم بعناية فائقة على الدوام، عبر عملية أخذت حيزاً اعتبارياً من حجم وساعات العمل بشكل لا يقبل المساومة. وأجاب تاكاؤ نيشياما بقوله "يعد أمرًا مسلّمًا به القول بأن كل مالك جاء قبلي قد قام بإدخال تحسينات على مدار السنوات على طريقة التحضير الخاصة بنا، بالإضافة إلى التغييرات التي أجريت على العديد من الأطباق التي يتم تقديمها. دائماً ما أقوم بصقل مهاراتي حتى أتمكن من تقديم أطباق تتسم بمذاق أفضل. وبناءً على ما ذكرته، فأنا ملتزم بالتمسك بروح تقديم الأفضل حينما يتعلق الأمر بالضيافة وذلك عبر اختيار أفضل المنتجات لزيائنا، وهي روح يتم تناقلها عبر الأجيال بدءاً من مؤسس متجرنا."

يعد كوماكاتا دوزيو مطعمًا يختص بتقديم دوجو نابي (طبق ساخن من سمك اللوتش) والذي قام بخدمة الزبائن لأكثر من قرنين من الزمن. هنا، يمكن للزبائن التمتع بطبقٍ تقليدي محضر بالطريقة ذاتها المتبعة منذ تأسيس المطعم في العام 1801.

يتم سكب الساكي على سمك الدوجو ذي الجودة العالية والذي تم اختياره بعناية حتى تشبع به، وبعد ذلك يتم طهيها في حساء الميسو المُعد من الميسو الحلو. وبعد ذلك تُنقل أسماك الدوجو إلى قدر حديدي ضحل وتُطهى في مرق ذي مذاق مرّ. وفي النهاية يتم تناولها الاستمتاع بتناولها مع كمية وافرة من الكراث. تم تطوير أسلوب الطهي هذا باعتباره طريقة لتحبيد مذاق السمك الذي يختص به سمك الدوجو حيث يمكن تناولها بشكل كامل من أجل الاستمتاع كلياً بمذاقها الرائع.

يمثل الميسو المستخدم في هذا الطبق خليطاً يتكون في معظمه من الإيدو أما ميسو (الميسو الحلو)، والذي يتوافق تماماً مع سمك الدوجو، إلى جانب هوندا ميسو الذي تمتاز به كيوتو من أجل إعداد مرق الميسو المميز. يتم اختيار صلصة الصويا والميرين من مصادر منتقاة بعناية، ويستخدم الشيتشييمي (خليط من سبعة توابل حارة) للترزين حيث تم خلطها بشكل خاص لاستحداث مذاق حار-متوسط.

تعد أساليب الإعداد، إلى جانب التوابل المستخدمة، نتاج عمليات التحسين المستمرة التي تم إجراؤها على مدى أجيال متعددة من أجل تقديم سمك الدوجو ذي المذاق الرائع، على نحو يمكن اعتباره على أنها منتجات أعدت من خلال الابتكارات الفريدة الخاصة في كوماكاتا. حتى أن تسويق المكونات الخاصة بالطبق يعد أمراً جمائياً يبعث على الرضا ويساعد على فتح الشهية؛ إذ يتم ترتيب أسماك الدوجو في القدر بحيث تكون جميع رؤوس الأسماك موجهة في اتجاه واحد، بحيث يبدو الأمر وكأنها تسبح داخل جدول من الماء.

وهناك شيء آخر لاقت للانتباه في كوماكاتا دوزيو هو أنه، ومن خلال تناول طبق الدوجو نابي في هذا المطعم الريفي، فإنه لا يزال يحتفظ بالكثير من سحره منذ وقت تأسيسه في حقبة إيدو، إذ يمكنك خوض تجربة السفر عبر الأزمنة وصولاً للقرن التاسع عشر.

تعد أساكوسا موطن للعديد من المتاجر والمطاعم قديمة العهد والتي تحتفظ بالتقاليد المُبتكرة، ويمكن إيجاد العديد منها عبر شارع ناكاميي دوري المؤدي إلى معبد سينسوجي. يتصف كيمورايا بكونه أحد أشهر المتاجر التي تقوم بإعداد نينغيو-ياكي.

تأسس في العام 1872، حيث يعد أقدم متجر نينغيو-ياكي في أساكوسا. فبالإضافة إلى المذاق التقليدي للنينغيو-ياكي الخاص بهم، تعد الأشكال الأربعة المتميزة أيضاً للكمك الخاص بهم والتي استُمدت من المعالم التي تشتهر بها أساكوسا—المعبد ذي الخمس طوابق وإله الرعد والفانوس والحمامة—من التقاليد البارزة التي استمر المتجر في الحفاظ عليها على مدار السنين.



人形焼 木村屋

نينغيو-ياكي كيمورايا

(وجبة خفيفة من الكعك)

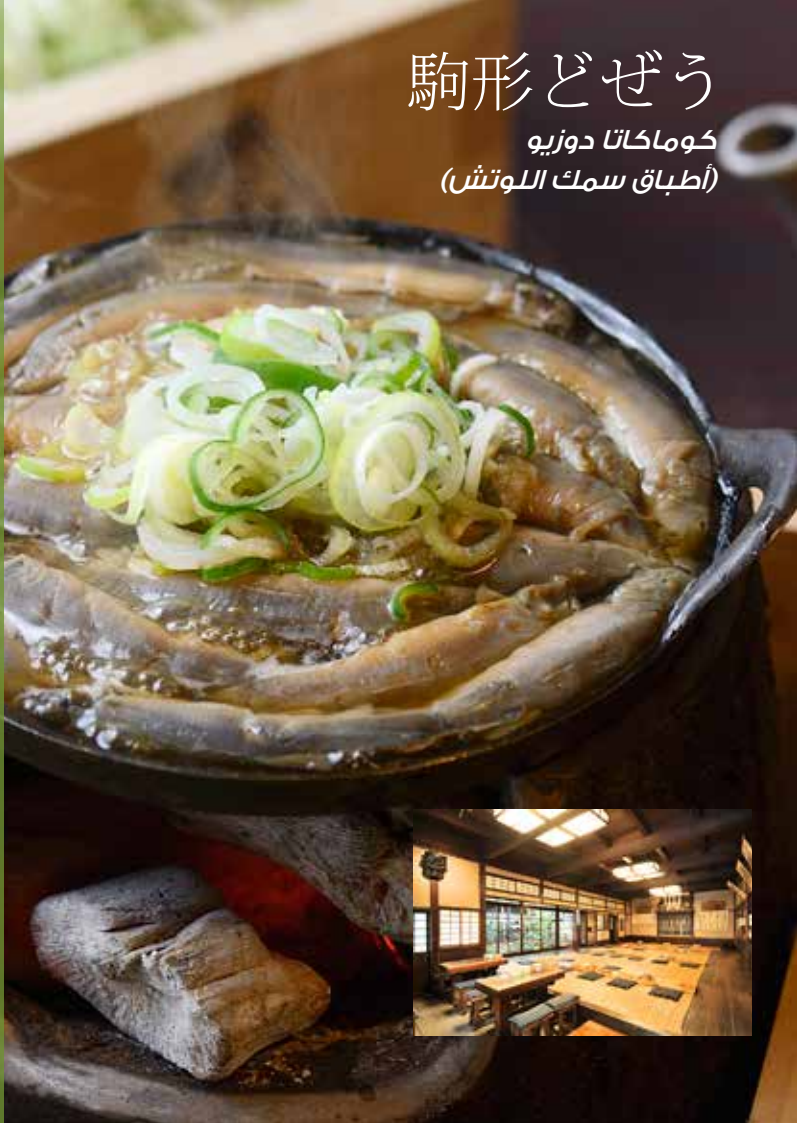
(المحشو بمعجون الفاصوليا)

إذا كنت تتجول في شارع ناكاميي دوري فاحرص أيضاً على زيارة كينيا، حيث يقدم هذا المتجر ما يطلق عليه "آغي-أوكاكي" (مقرمشات مقلية جيداً مصنوعة من الأرز) وسوميبياكي سينببي (مقرمشات مشوية على الفحم مصنوعة من الأرز) إلى جانب كاميناري أوكوشي (مقرمشات مصنوعة من الأرز). يتم صنع آغي-أوكاكي الخاص بهم بواسطة القلي الجيد لأرز الموتشي القادم من الجزء الشمالي الشرقي من اليابان في زيت فاخر يحتوي على زيت العصفور حتى تصبح جافة وهشة. ويتم صنع سينببي المشوي على الفحم من المحصول الجديد لأرز كوشييكاري والذي يأتي من يونوما ومناطق أخرى تشتهر بالأرز الفاخر، ومن ثم يتم شيها يدوياً بعناية واحدة تلو الأخرى على فحم بينتشو.

煎餅 杵屋

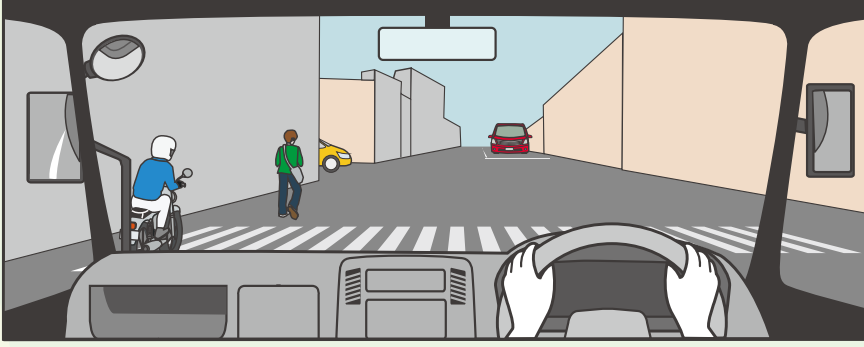
سينببي كينيا

(مقرمشات مصنوعة من الأرز)



أساليب القيادة الآمنة

أساليب القيادة للحد من المخاطر
عندما تقوم بالقيادة، تأكد دائماً بأنك ستواجه العديد من
المخاطر المحتملة على الطريق.



في هذا العدد، نود أن نناقش المخاطر المحتملة على الطريق الذي لا يوجد به أرصفة أو ممشى فرعي.

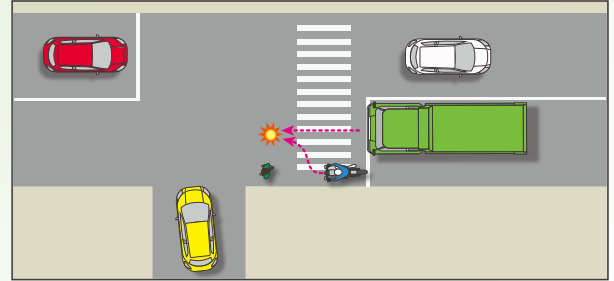
لنفترض بأنك تقود شاحنتك على طريق ذي مسربين، وهناك تدفق مستمر وغير منقطع لحركة المرور المقبلة. على الجهة اليسرى من الطريق، ترى دراجة نارية تسير في نفس الاتجاه الذي تسير فيه. وفي أمام الدراجة النارية، هناك شخص من المشاة يقوم بالسير على مهل، وترى أيضاً على الجانب الأمامي سيارة تخرج من تقاطع مخفي يتواجد أمامك وعلى الجهة اليسرى منك. فما هي بعض الأخطار المحتملة التي تعتقد بوجودها في مثل هذه الحالة؟

توقفت إحدى المشاة عن السير وذلك بسبب رؤيتها لسيارة تخرج من التقاطع. ولتجاوز المشاة، انحرف راكب الدراجة النارية خلفها باتجاه منتصف الطريق دون التحقق بالنظر إلى ما خلفه.

في حال انحراف الدراجة النارية بشكل مفاجئ خارج حافة الطرق باتجاه المنتصف، فكل ما يمكنك عمله لتجنبه هو إدارة عجلة القيادة بسرعة، في هذه الحالة قد تتعرض للخطر من إدارة عجلة القيادة بشكل زائد وبالتالي انحرافك باتجاه المسرب الخاص بحركة السير المقبلة. في حال حدوث ذلك، فإن احتمالية التصادم المباشر قد تصبح واقعية.

إن المراوغة باستخدام المناورات المفاجئة والمفرطة لعجلة القيادة قد تتسبب بعدم اتزان مركبتك، وفي أسوأ الحالات فقدان السيطرة. ضع في الحسبان دائماً أن تقوم بقيادة مركبتك بسرعة آمنة حتى تتمكن من تقليل المخاطر دون القيام بمناورات على عجلة القيادة أو القيام بعمليات الكبح بصورة مفاجئة. في الحالة المذكورة أعلاه، يتوجب عليك أولاً توقع ظهور الدراجة النارية أمامك وأن تقوم بخفض سرعتك وفقاً لذلك. عندها ستتمكن من التجاوب بصورة تتسم بالتروي.

تظهر الرسوم التوضيحية بيئة مرورية يتم فيها قيادة المركبات على الجهة اليسرى من الطريق.



المسابقة الثانية للتصوير الفوتوغرافي تحت عنوان "طريقي المفضل" ستبدأ قريباً!

الموعد النهائي للمسابقة: 31 مايو 2016

يرجى إرسال صوركم الفوتوغرافية المشاركة إلى
marketing@hino.co.jp

يجب أن يكون حجم الملف 2 ميغابايت أو أكثر، وألا يتجاوز 10 ميغابايت.

إذا كنت ترغب بتقديم مشاركتك عبر البريد، يرجى
إرسال صورك الفوتوغرافية إلى العنوان التالي:

HINO Cares Photo Contest /
Marketing Group, Overseas Planning Div.,
Hino Motors, Ltd.
3-1-1, Hino-dai, Hino-shi, Tokyo 191-8660, Japan

وكما برهنت مسابقة التصوير الفوتوغرافي الأولى على رواجها بين العديد من قراءنا، لذا نود دعوة القراء إلى إرسال الصور الفوتوغرافية من أجل مسابقتنا الثانية!

سيبقى الموضوع كما هو: "طريقي المفضل الثانية".
يرجى إرسال صورك الفوتوغرافية إلى جانب ملحوظة
تبين السبب وراء إعجابك بهذا الطريق على وجه
التحديد، وقصة حول علاقتك بشاحنات هينو.

عند القيام بذلك، يرجى التأكد من تسجيل:

- أسمائكم
- اسم الشركة
- العنوان
- ورقم الهاتف
- البريد الإلكتروني



سيحصل الفائزون على
هدية كتعبير على
امتناننا.



Hino Motors, Ltd.
3-1-1 Hinodai, Hino-shi, Tokyo, 191-8660, Japan



To read HINO Cares magazines online,
scan this QR code using your smartphone or access
http://www.hino-global.com/about_us/hino_magazines/

Global Site: <http://www.hino-global.com>

©Hino Motors, Ltd. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced,
copied or transmitted in any form or by any means.

طبع في اليابان