

HINO

ตราสินค้าระดับสากลสำหรับลูกค้าทุกคน

Cares



**เปิดรายงาน: ฮีโน่ทีมสุกะวะระ ได้แชมป์เจ็ดสมัยติดต่อกัน
ในประเภทบรรทุกทุกที่มีเครื่องยนต์ความจุต่ำกว่า 10 ลิตร!**

ทีมเข้าเส้นชัยเป็นครั้งที่ 25 ในการแข่งขันดาการ์แรลลี่! ในฉบับนี้ นอกจากรายงานผล
ดาการ์แรลลี่ปี ค.ศ. 2016 แล้ว เรายังเพิ่มคอลัมน์ Cool Japan อีกด้วย



ฮิโนที่มสுகະວະຣະ ได้แชมป์เป็นสมัยที่ 7 ติดต่อกัน

ในประเภทรถบรรทุกความจุเครื่องยนต์ต่ำกว่า 10 ลิตรที่ดakarแรลลี่ปี 2016

ทีมยังเข้าเส้นชัยเป็นครั้งที่ 25 ในการแข่งขันนับตั้งแต่ได้ร่วมเข้าแข่งขันครั้งแรกในแรลลี่นี้อีกด้วย

ดakarแรลลี่: เราคาดว่าแค่เพียงเอ่ยชื่อการแข่งขันนี้ ก็คงเพียงพอแล้วที่จะกระตุ้นหัวใจของผู้อ่านให้เกิดความอยากที่จะไปร่วมลงแข่งขันด้วย ด้วยการพาผู้เข้าแข่งขันโลดแล่นผ่านเส้นทางที่มีสภาพทุรกันดารที่สุดด้วยระยะทาง 10,000 กิโลเมตร ภายในเวลาสองสัปดาห์—และผู้เข้าแข่งขันจำนวนเกือบครึ่งหนึ่งไม่เคยเข้าถึงเส้นชัยเลยแม้พวกเขาจะพกความกล้าและความมุ่งมั่นไปด้วยแค่ไหนก็ตาม—ทำให้การันตีได้เลยว่านี่คือการแข่งขันมอเตอร์สปอร์ตที่หินที่สุดเท่าที่โลกจะเคยมีมาอย่างแท้จริง

และปีนี้ ฮิโนได้สร้างความสำเร็จอย่างยอดเยี่ยมอีกครั้งด้วยการที่ทีมสามารถเข้าไปถึงเส้นชัยได้เป็นครั้งที่ 25¹ แล้วนับตั้งแต่ได้เริ่มเข้าร่วมแข่งขันdakarแรลลี่ครั้งแรกเมื่อปี 1991 แต่ความสำเร็จไม่ได้มีเท่านี้ ทีมยังครองตำแหน่งแชมป์ซึ่งรักษามาได้เป็นสมัยที่เจ็ดในประเภทที่มีความจุเครื่องยนต์ต่ำกว่า 10-ลิตรอีกด้วย

dakarแรลลี่ 2016 ซึ่งถือเป็นปีที่ 25 ที่ฮิโนได้เข้าร่วมการแข่งขันแรลลี่ด้วยนั้น จัดขึ้นที่ประเทศอาร์เจนตินาและโบลิเวีย ระหว่างวันที่ 2 ถึง 16 มกราคม ค.ศ. 2016 ด้วยจำนวนผู้เข้าร่วมแข่งขัน

ทั้งหมด 347 ทีม—ซึ่ง 55 ทีมในจำนวนนั้นแข่งขันด้วยรถบรรทุก—ผู้เข้าร่วมแข่งขันต้องฝ่าฟันเส้นทางบนสนามซึ่งถือเป็นระยะทางทั้งหมด 9,039 กิโลเมตร โดยแบ่งออกเป็นสองช่วงนั่นคือ 4,320 กิโลเมตรสำหรับการแข่งขันแบบจับเวลา และ 4,719 กิโลเมตรสำหรับการแข่งขันแบบจำกัดเวลา

เนื่องจากการพยากรณ์สภาพอากาศเกี่ยวกับปรากฏการณ์เอลนีโญ จึงไม่ได้ใช้ทะเลทรายพื้นใหญ่ในประเทศชิลีหรือเปรูเป็นเส้นทางในการแข่งขัน และเป็นเพราะสองประเทศดังกล่าวนี้ลดมูลค่าการประมูลที่จะเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันสำหรับปีนี้ด้วยเช่นกัน แต่ไม่ได้หมายความว่าความเข้มข้นของdakarแรลลี่จะลดน้อยลงไปเลย เพราะสำหรับในสนามประลองหลักที่ตั้งอยู่ในเทือกเขาแอนดีสและปามปัส นักแข่งจะต้องเจอกับความท้าทาย ซึ่งเป็นทางบนภูเขาที่แสนจะคดเคี้ยวเลี้ยวลด และเส้นทางแคบๆ ที่ปกคลุมด้วยฝุ่นทราย (ผงทรายละเอียด) ตลอดจนยางซึ่งมีพื้นที่เพียงน้อยนิดเท่านั้นสำหรับการหลบหลีก

สำหรับปีนี้ ฮิโนได้ร่วมกับอีกครั้งกับทีมสுகະວະຣະ—ดูแลโดยทีมนักขับ พ่อ-ลูก คุณ Yoshimasa และ คุณ Teruhito Sugawara—เพื่อเข้าแข่งขันภายใต้ชื่อทีมว่า ฮิโนที่มสுகະວະຣະ ซึ่งคุณ Yoshimasa Sugawara เคยได้รับการรับรองสถิติโลกจากกินเนสบุ๊กว่าเป็นผู้ที่ได้เข้าร่วมการแข่งขันdakarแรลลี่มากที่สุดเป็นประวัติศาสตร์ และสำหรับการเข้าร่วมแข่งขันในปีนี้ ก็จะกลายเป็นสถิติใหม่ของเขาด้วยการลงแข่งเป็นครั้งที่ 33 ติดต่อกันนั่นเอง²

ทีมช่างเทคนิคที่มาจากตัวแทนจำหน่ายฮิโนในญี่ปุ่น ยังได้เข้ามามีและได้รับเลือกเข้ามาเป็นส่วนร่วมกับทีมพร้อมกับทักษะขั้นเยี่ยมและความมุ่งมั่นในงานของพวกเขาด้วยเช่นกัน รถบรรทุกของฮิโนที่ใช้ในการแข่งขันdakarแรลลี่ได้ถูกปรับโฉมให้มีรูปลักษณ์ที่ชวนให้ตะลึง

ซึ่งโมเดลหลักของรถบรรทุกนี้ที่เรานำมาแข่งคือรุ่น HINO500 Series หรือที่ทั่วโลกรู้จักกันดีว่าโดดคันในด้านความทนทาน

สำหรับผู้ที่เป็นแฟนของdakarแรลลี่จะรู้ดีว่า รถบรรทุกเหล่านี้ถูกเรียกบ่อยๆ ว่าเป็น “มอนสเตอร์ตัวน้อย” ซึ่งความเป็นจริงก็สมดังชื่อเล่นที่ถูกขนานนามให้—เป็นการให้อ้างถึงกิตติศัพท์รถบรรทุกของฮิโนสำหรับdakarในเรื่องราวของขนาดที่จืดจาง—ซึ่งรถบรรทุกที่ใช้ในปีนี้เป็นรุ่นที่สร้างขึ้นมาในปี 2015 และได้รับการพัฒนาเครื่องยนต์ให้ล้ำขึ้นรวมถึงอัพเกรดระบบกันสะเทือน นอกจากนี้ ทีมยังได้ทำการปรับลดน้ำหนักออกจากตัวรถอีก 300 กิโลกรัมเพื่อให้สอดคล้องกับเป้าหมายของการแข่งขันdakarแรลลี่ที่เน้นในเรื่องความเร็วเป็นหลักในช่วงที่ผ่านๆ มานั่นเอง

สนามที่ใช้สำหรับการแข่งขันในวันที่ 12 มกราคม มีจุดปล่อยตัวและเส้นชัยที่เมืองเบลน ประเทศอาร์เจนตินา ถือเป็นสนามแข่งขันที่ใช้ในการพิสูจน์ความสามารถของรถบรรทุกที่พัฒนาขึ้นเพื่อdakarอย่างแท้จริง กับทางวิ่งบนร่องน้ำที่แห้งผากและเป็นทรายนุ่มที่ปกคลุมไปด้วยพุ่มหญ้าเป็นหย่อมๆ ลักษณะภูมิประเทศของสนามแข่งขันนี้มีความโดดเด่นและทำให้นักแข่งที่ทีมสามารถสร้างพระบรมวงศานุวงศ์แห่งแอฟริกา และแม้ว่าสนามแข่งขันนี้อาจจะเป็นต้นเหตุของการเพิ่มความเสี่ยงที่จะมีความร้อนสูงในเครื่องยนต์เนื่องจากมีอุณหภูมิที่สูงถึง 40°C+ และสภาพภูมิประเทศที่ไม่เหมาะกับการขับ ซึ่งจะส่งผลไปยังการตอบสนองที่ลดลงทางด้านความเร็ว แต่คุณ Teruhito Sugawara ก็ได้ยกระดับเครื่องยนต์ HINO500 Series ของเขาให้ยังสามารถมอบประสิทธิภาพที่ยอดเยี่ยมได้ และในวันที่ รถฮิโนหมายเลข 2 ของเขา ก็ได้ทำความเร็วเป็นลำดับที่ 9 ของรถที่เร็วที่สุดที่เข้าเส้นชัยในประเภทรถบรรทุก (อันดับหนึ่งในประเภทรถบรรทุกที่มีความจุเครื่องยนต์ต่ำกว่า 10-ลิตร) ทำให้กลายเป็นสถิติแรกของทีมในปีนี้ได้เข้าเส้นชัยและอยู่ในท็อป 10





ผลการแข่งของปีนี้มีถือเป็นปีที่น่ากลัวที่สุดเท่าที่เคยมีมา ที่ปลายเส้นทางแห่งความหฤโหดซึ่งยาว 9,000 กว่ากิโลเมตรนั้น มีเพียงรถจักรยานยนต์ 84 คัน เอทีวี 23 คัน รถยนต์ 66 คัน และรถบรรทุกเพียง 41 คันเท่านั้นที่ฝ่าฟันอุปสรรคมาจนถึงเส้นชัยที่โรซาริโอได้สำเร็จ หรือนับได้เป็น 62% ของผู้เข้าร่วมแข่งขันทั้งหมด และในขณะที่ประสิทธิภาพการทำงานของรถบรรทุกสองคันในฮิโนที่บนสุดจะระได้พิสูจน์ความคุ้มค่าด้วยตัวเองได้แล้ว ก็ยังมีอีกสิ่งหนึ่งที่น่าสังเกตเกี่ยวกับรถฮิโนหมายเลข 2 ที่ควบคุมโดยคุณ Teruhito Sugawara ซึ่งได้ทำการจับคู่แข่งต่อสู้กับรถบรรทุกอีกกว่า 50 คันในประเภทเดียวกัน—ซึ่งหลายๆ คันในนั้นได้ทำล้มมาจากความจุถังเครื่องยนต์มีเกินจะมึงขนาดใหญ่กว่าเป็น 2 เท่าของความจุเครื่องยนต์ในรถบรรทุกฮิโน—และยังให้ผลลัพธ์ที่น่าทึ่งด้วยการทิ้งห่างคู่แข่งที่อยู่ในกลุ่มแนวหน้า และสามารถพุ่งทะยานเข้าสู่ซีกฟอยล์ที่สนามแข่งที่ 10 ด้วยความเร็วสูงที่สุดเป็นอันดับที่สี่ได้อีกด้วย

สำหรับผลงานการแข่งขันโดยรถฮิโนหมายเลข 2 ได้ลำดับที่สูงขึ้นจากปีที่แล้วที่ลำดับที่ 16 มาเป็นลำดับที่ 13 และชนะเลิศในประเภทรถบรรทุกต่ำกว่า 10-ลิตรเป็นครั้งที่เจ็ดติดต่อกัน คุณ Yoshimasa Sugawara ได้ชัยชนะที่ลำดับที่ 31 สำหรับผลแบบรวมทุกประเภทและได้ลำดับที่ 2 ในประเภทเดียวกัน ทำให้ทีมได้ชัยชนะทั้งลำดับที่หนึ่งและสองในประเภทรถบรรทุกที่มีความจุเครื่องยนต์ต่ำกว่าสิบลิตรเช่นเดียวกับที่ทำไว้ในปีที่แล้วและมีก่อนหน้า

กรุณาเข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์อย่างเป็นทางการของฮิโน (www.hino-global.com) ซึ่งคุณสามารถอ่านทุกเรื่องราวเกี่ยวกับผลงานที่ยอดเยี่ยมของฮิโนที่บนสุดจะระในการแข่งขันรายการแรลลี่ 2016

*1: มีผลการเข้าเส้นชัยเป็นครั้งที่ 25 ของบริษัทในการแข่งขันนับตั้งแต่ปี 1991 ไม่รวมถึงปี 2008 ซึ่งการแข่งขันถูกยกเลิกเนื่องจากประเด็นความไม่มั่นคงทางการเมือง

*2: คุณ Yoshimasa Sugawara ได้มีส่วนร่วมการแข่งขันแรลลี่ในปี 2008 ที่ถูกยกเลิกไปด้วยและทางผู้จัดการได้รับทราบและถือว่าถือเป็นการเข้าร่วมการแข่งขันด้วย



ฮิโน ความคิดเห็นจากเจ้าของรถ



“ผมคิดว่าฮิโนคือทางเลือกที่ดีที่สุดของเรา”

บริษัท SKTS Enterprise / มาเลเซีย | คุณ K. Sungra / ผู้จัดการทั่วไป



“บริษัทของเราดำเนินการขนส่งผลิตภัณฑ์อาหารเป็นหลัก รถบรรทุกผู้แข่งของเรามีขนส่งอาหารทะเลและนมอบ รวมทั้งผลิตภัณฑ์ของร้านสดรายวันและร้านชำด้วย เราเคยใช้ยานรถบรรทุกจากผู้ผลิตรายอื่นแต่ปัจจุบัน ต้องขอขอบคุณสำหรับความช่วยเหลือที่เราได้รับจากตัวแทนจำหน่ายฮิโน ผมคิดว่าฮิโนคือทางเลือกที่ดีที่สุดสำหรับเรา

“เมื่ออยู่ครั้งหนึ่ง เหตุการณ์ไม่คาดคิดได้เกิดขึ้น เมื่อรถบรรทุกของเราเกิดเสียกลางทางซึ่งอยู่ห่างจากบริษัทของเราประมาณ 600 กิโลเมตร สิ่งที่ต้องทำคือ โทรเรียกตัวแทนจำหน่ายฮิโน พวกเขาจัดการซ่อมและนำรถบรรทุกของเรากลับถึงบริษัทได้อย่างปลอดภัย การรับมือกับปัญหาได้อย่างรวดเร็วคือความช่วยเหลือที่พิเศษที่สุดสำหรับพวกเรา

“เราจะดูแลและตรวจสอบรถเบื้องต้นเช่น การเปลี่ยนถ่ายน้ำมันเครื่องที่ตู้รถของเรา นอกนั้นตัวแทนจำหน่ายจะเป็นผู้ดูแลตรวจสอบให้เรา และสิ่งเหล่านี้จะสะดวกสบายมากขึ้นกว่าเดิมเพราะศูนย์ให้บริการแห่งนี้กำลังจะเปิดใกล้กับบริษัทของเรา”

“ผมเคยทำงานที่แมคโดนัลซึ่งเป็นที่นี่ที่ผมได้มีประสบการณ์ต่างๆ เกี่ยวกับรถบรรทุกฮิโนมานานกว่า 20 ปี ผมจึงทราบดีว่ารถบรรทุกของฮิโนดีอย่างไร ผมคิดที่จะซื้อรถบรรทุกฮิโนตั้งแต่แรกที่ผมก่อตั้งบริษัทในปี ค.ศ. 1997 รถบรรทุกฮิโนมีความแข็งแรงและทนทาน ถ้าคุณดูแลรักษาได้อย่างเหมาะสมคุณจะสามารถใช้งานรถบรรทุกเหล่านี้ได้เป็นเวลานานนับปี

“นอกเหนือจากสมรรถภาพผลิตภัณฑ์ สิ่งสำคัญที่เป็นตัวพิจารณากำหนดว่าผู้ผลิตรถบรรทุกรายใดที่เราจะร่วมเป็นพันธมิตรด้วยคือ คุณภาพในการให้บริการของพวกเข าตัวแทนจำหน่ายฮิโนของเราจะคอยอยู่ให้บริการเรามาโดยตลอด เมื่อเราต้องการอะไหล่ของแท่นตัวมาเปลี่ยนใส่ในรถบรรทุกของเรา สิ่งที่ต้องทำคือ การยกหูโทรศัพท์เรียกใช้บริการ

“ตัวแทนจำหน่ายของเราจะคอยให้ความช่วยเหลือเราในทุกๆ เรื่องเกี่ยวกับการบริการดูแลรักษาและการซ่อมบำรุง ไม่เฉพาะให้ความช่วยเหลือเราในเรื่องอะไหล่เท่านั้น แต่ยังให้ความช่วยเหลือเราตอนที่เราต้องการจะซื้อรถบรรทุกคันใหม่ สิ่งที่เราทำคือ เพียงโทรหาผู้รับผิดชอบที่ตัวแทนจำหน่าย ต่อจากนั้นผู้รับผิดชอบจะมาช่วยจัดการกับปัญหาทุกอย่างของเราทั้งหมด นั่นคือความมั่นใจที่เราได้ให้ในงานบริการของตัวแทนจำหน่ายฮิโนของเรา เราพอใจมาก

SKTS คือชื่อบริษัท มาจากการผสมคำระหว่าง “SK” และ “TS,” ซึ่งเป็นชื่อของเจ้าของบริษัทกับชื่อของภรรยาเขาตามลำดับ



ปัจจุบัน บริษัทจ้างพนักงานขับรถประมาณ 70 คน



สนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) & ความคิดเห็นจากเจ้าของรถ

แทนที่การให้ความสำคัญกับยอดขาย ฮิโนมุ่งเน้นการสร้างสรรค์รถบรรทุกที่มีความเฉพาะตัวซึ่งเป็นสิ่งที่ลูกค้ากำลังมองหา

สำหรับ 41 ปีงบประมาณที่ผ่านมา ฮิโนได้ขึ้นชนและมีความสูงกับส่วนแบ่งทางการตลาดที่มากที่สุดในตลาดของรถบรรทุกขนาดใหญ่และขนาดกลาง และยังได้คืนหน้าขายส่วนแบ่งทางการตลาดนี้ออกไปยังตลาดโลกอีกเช่นเดียวกัน ซึ่งในปี 2007 ตัวเลขของยอดขายในตลาดต่างประเทศได้เพิ่มขึ้นแซงหน้าตัวเลขของยอดขายในประเทศญี่ปุ่นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และตอนนี้ ยอดขายจากต่างประเทศอย่างเดียวก็นับเป็น 70% ของรายได้ทั้งหมดของฮิโน ซึ่งบริษัทเราได้ขยายสาขาออกไปมากกว่า 80 ประเทศทั่วเอเชีย อเมริกาเหนือ ละตินอเมริกา โอเชียเนีย ยุโรป และแอฟริกา ซึ่งเอเชียกำลังเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในขณะนี้

อย่างไรก็ตาม หัวใจหลักของฮิโนไม่ใช่อะไรอื่นนอกจากการเพิ่มจำนวนการผลิตหรือจำนวนยอดขายในตลาด แต่เรามุ่งมั่นเพื่อการส่งมอบรถบรรทุกที่มีความโดดเด่นซึ่งเป็นสิ่งที่ลูกค้ากำลังมองหา เป็นเพราะว่ารถบรรทุกจะต้องมีคุณสมบัติที่ตรงกับความต้องการที่มีความแตกต่างกันในแต่ละประเทศ และมีความสามารถที่หลากหลายขึ้นอยู่กับสภาพของท้องถิ่น สินค้าทั้งขนส่ง และตัวถังที่จะถูกนำมาติดตั้ง



HINO 700 Series เป็นต้นแบบของรถบรรทุก

วิถีของการส่งมอบบริการให้กับลูกค้าผ่านรถบรรทุกได้รับการปรับแต่งให้เข้ากับความต้องการและการใช้งานของลูกค้า—ที่มีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องตลาด—ซึ่งได้ฝังลึกเข้าไปในแนวคิดของบริษัทที่ว่าด้วย “ผลิตภัณฑ์ที่ลงตัวเหมาะสม” ผลิตภัณฑ์ของฮิโนถูกสรรสร้างขึ้นมาจากด้วยไอเดียและเทคโนโลยีที่อัดแน่นที่จะทำให้บริษัทสามารถส่งมอบยานยนต์ที่ลงตัวเหมาะสมเหล่านี้—ซึ่งได้รับการออกแบบเพื่อรองรับความแตกต่างทางความต้องการของลูกค้า—ให้แก่ลูกค้าได้ภายในเวลาที่สั้นที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

ยกตัวอย่าง ดีไซน์เนอร์ที่ออกแบบยานยนต์ของฮิโนได้ทำการพัฒนาการออกแบบแยกจำเพาะสำหรับแต่ละส่วนประกอบของรถยนต์ที่จะนำมาประกอบรวมกัน และทำให้หน่วยงานออกแบบเฉพาะในแต่ละภูมิภาคสามารถออกแบบแต่ละส่วนประกอบที่ต้องผลิตขึ้นตามความต้องการของลูกค้าในแต่ละพื้นที่ได้ด้วยกระบวนการของตนเอง เช่น การประกอบ อะไหล่ทดแทน การติดตั้งและแก้ไขแต่ละส่วนประกอบ เป็นต้น ซึ่งระบบเช่นนี้ช่วยในการผลิตโครงสร้างโดยไม่จำเป็นต้องใช้งานเชสชีสเข้ามาอีก และช่วยให้การประกอบอุปกรณ์เสริมต่างๆ และระบบไฟฟ้าและระบบปรับอากาศเป็นไปได้ง่ายยิ่งขึ้น

ในแต่ละนอกจากนี้ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการบรรทุกสินค้าให้กับรถบรรทุกฮิโนได้ทำการลดน้ำหนักส่วนเกินในตัวรถบรรทุกเพื่อเพิ่มความสามารถในการบรรทุกให้ดีขึ้น และได้ประกอบรถพ่วงพื้นที่ต่ำลงเพิ่มเข้าไปเพื่อเพิ่มปริมาณความจุในการบรรทุกให้มากขึ้น ซึ่งทั้งหมดนี้อยู่ภายใต้ข้อกำหนดและมาตรฐานของกฎหมายเกี่ยวกับขนาดและน้ำหนักของรถบรรทุกที่ได้รับไว้ในแต่ละท้องตลาดที่เราให้บริการ

ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าบริษัทพยายามทำทุกวิถีทางเท่าที่จะทำได้ด้วยความเอาใจใส่ในการพัฒนาคุณภาพของการขนส่ง ระบบกันการสั่นสะเทือนของรถบรรทุกฮิโน—ส่วนประกอบที่สำคัญที่ได้รับการออกแบบมาอย่างชาญฉลาดเพื่อลดแรงสั่นสะเทือนจากพื้นผิวของถนน ช่วยในการป้องกันความเสียหายที่จะเกิดขึ้นกับห้องบรรจุสินค้าและป้องกันไม่ให้ห้องบรรจุสินค้าแกว่งไกว—มาในรูปแบบที่หลากหลายเพื่อความเหมาะสมที่สุดกับท้องถนนและเงื่อนไขในการใช้งานที่รถบรรทุกจะต้องพบเจอภายใต้ความแตกต่างกันในแต่ละประเทศ จิตวิญญาณเรื่อง “ลูกค้ามาเป็นอันดับหนึ่ง” ได้ไหลเวียนส่งต่อไปในแต่ละประเทศๆ แนวคิดที่ฮิโนได้รวมเข้ามาไว้เพื่อส่งมอบรถบรรทุกที่เหมาะสมที่สุดให้กับแต่ละลูกค้า



คุณ Kazuhiro Koga, ประธานบริษัท Nadakatsu Suisan

และในปี 2009 เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายจากรัฐบาลที่สนับสนุนความร่วมมือเชิงยุทธศาสตร์พาณิชย์กรรม และอุตสาหกรรม เราได้เปิดตัวโครงการที่จะพัฒนาแท็งก์น้ำรูปแบบพิเศษที่สามารถติดตั้งอยู่บนรถบรรทุกได้

“ผมรู้ว่าการเพิ่มช่องทางในการขายของเรา เราจะสามารถเพิ่มรายได้ให้กับชาวประมงได้” คุณ Koga อธิบาย “และถ้าหากเราสามารถพัฒนา ‘หมึกโยะบุโคะ’ ให้กลายเป็นแบรนด์ที่มีชื่อเสียงทั่วประเทศ มันจะช่วยให้เราสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มายังภูมิภาคของเราได้มากขึ้น และเมื่อผมนึกถึงการขนส่งปลาหมึกของเราไปยังโตเกียว ซึ่งเป็นศูนย์กลางของการบริโภคที่ใหญ่ที่สุด ด้วยการเพิ่มความต้องการของปลาเป็นสำหรับทำอิกิซุคุริ เราจะสามารถลดปริมาณของปลาสดในตลาดท้องถิ่นได้เพื่อสร้างความสมดุลให้ดีขึ้นระหว่างอุปสงค์และอุปทาน และก็เป็นการป้องกันปัญหาการขาดของปลาตก”



แท็งก์น้ำ 4 แท็งค์ที่ติดตั้งอยู่บนรถบรรทุก



ระบบเครื่องกรองถูกออกแบบมาให้มีขนาดกระทัดรัด สามารถตรวจสอบเช็คสถานะของระบบเครื่องกรองได้จากมอนิเตอร์ตรงที่นั่งคนขับ



สามารถตรวจสอบสถานะของน้ำในแท็งก์น้ำได้จากจอแสดงผลด้านบนของที่นั่งคนขับ



ปลาหมึกเป็นสัตว์ที่ค่อนข้างไวต่อการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพน้ำ ดังนั้นระยะเวลาที่นานที่สุดที่พวกมันจะสามารถทนอยู่ในแก่งค้ำน้ำได้สำหรับปลาหมึกธรรมดาหนึ่งตัวคือราวๆ สองถึงสามชั่วโมง ซึ่งในการขนส่งปลาหมึกเหล่านี้ไปยังโตเกียว คุณ Koga จำเป็นต้องมีแก่งค้ำน้ำที่สามารถรักษาปลาหมึกให้ยังมีชีวิตได้ต่อถึงประมาณ 17 ถึง 18 ชั่วโมงเลยทีเดียว ดังนั้นคุณ Koga ได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยคิซุเพื่อพัฒนาแก่งค้ำน้ำพิเศษที่มีระบบกรองน้ำสามแบบแตกต่างกัน และสุดท้ายก็ประสบความสำเร็จในการพัฒนาแก่งค้ำน้ำดังกล่าวซึ่งสามารถรักษาระดับคุณภาพของน้ำที่ต้องการได้

รถบรรทุกที่พวกเขาเลือกในการบรรทุกแก่งค้ำน้ำทั้งสี่ ซึ่งต้องรับรองว่าจะยังมีปริมาณปลาหมึกที่ยังมีชีวิตรอดอยู่มากกว่า 98% แม้การขนส่งจะใช้เวลานาน คือรถบรรทุกของฮิโน ในความเป็นจริงแล้ว ฮิโนได้เข้ามาเป็นส่วนเกี่ยวข้องกันโครงการนี้ตั้งแต่เริ่มต้น และได้ทำการทดสอบเพื่อยืนยันประเภทของเชสซีที่จำเป็นสำหรับการติดตั้งโครงสร้างนี้อยู่หลายต่อหลายครั้งจนสำเร็จด้วยดี

รถบรรทุก HINO700 Series FR ได้ถูกเลือกมาเป็นต้นแบบของรถบรรทุกในการกิจนี้ แก่งค้ำน้ำที่จะนำไปติดตั้งจะมีน้ำหนักทั้งสิ้น 8.7 ตัน นอกจากนี้ ความทุ่มเทของฮิโนในการลดน้ำหนักของตัวรถบรรทุกและลดระดับต่ำของพื้นลงมีผลอย่างมากและมีส่วนสำคัญในการช่วยให้ระบบกรองน้ำ เครื่องอัดอากาศ และชิ้นส่วนอื่นๆที่เป็นอุปกรณ์ในการทำงาน ได้ถูกติดตั้งลงบนรถบรรทุกได้อย่างพอดี

ไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลงแก้ไขโครงสร้างเชสซีมากมายนักในการติดตั้งลงบนกันกระแทกเดิมรูปแบบลงบนรถบรรทุกเพื่อคุณภาพในการขนส่ง หรือจะติดตั้งสองแท่งใหญ่ๆสำหรับเชื้อเพลิงใหญ่ๆ และระบบไฟฟ้าหรือการเดินท่ออากาศ ซึ่งทั้งหมดนี้ส่งผลให้สามารถส่งมอบรถบรรทุกได้ภายในเวลาที่สั้นที่สุดเท่าที่จะทำได้

“ฮิโนตอบตกลงกับทุกเงื่อนไขของเรา รวมถึงตัวถังแก่งค้ำพิเศษตัวนี้ และรายละเอียดเรื่องสัญญาเช่า” คุณ Koga กล่าว “ถ้าหากเขาตอบปฏิเสธ โครงการนี้คงไม่สามารถสำเร็จดังเช่นนี้ได้ ตั้งแต่เราเริ่มต้นด้วยความท้าทายในการบุกเบิกสิ่งใหม่ในธุรกิจ—นั่นคือ การขนส่งปลาเป็นๆ ไปยังโตเกียว—เราขอให้ผู้พัฒนาแก่งค้ำน้ำ เช่นเดียวกับฮิโน ทำงานควบคู่ไปกับเรา และเดินทางพัฒนาไปด้วยกัน”

เรือตกปลาหมึก



วิธีการจัดเรียงปลาหมึกสด



ฮิโนมุ่งมั่นเป็นอย่างมากในการทำทุกสิ่งอย่างเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าด้วยผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง เช่นเดียวกันกับช่วยเหลือลูกค้าในหลายๆ ด้านดังเช่นวิสัยทัศน์การสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) รวมไปถึงด้านการเงินด้วยเช่นกัน

ต้องขอบคุณไปถึงการทำงานที่เด็ดเดี่ยวหนักแน่นและเต็มไปด้วยความมุ่งมั่นของ Nadakatsu Suisan ที่ทำให้ผู้คนมากมายสามารถอภินันทนาสำเร็จได้กับเมนูปลาหมึกสไลด์ชิซูคุริ ของขึ้นชื่อจากโยะบุโตะ ซึ่งอยู่ห่างไปหลายร้อยกิโลเมตรจากโตเกียว มั่นใจได้ว่าเราสามารถให้บริการลูกค้าได้ดังเช่น Nadakatsu Suisan—ลูกค้าที่มีแรงขับเคลื่อนเป็นไฟแห่งความมุ่งมั่นที่ร้อนแรง—ในเวลาสั้นที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ คือเหตุผลที่ฮิโนยังคงยืนหยัดอย่างมั่นคงอยู่ กับนโยบาย “ลูกค้ามาเป็นอันดับหนึ่ง” และจะยังคงพัฒนาการบริการและเทคโนโลยีให้ก้าวต่อไป

คุณ Urakawa (ซ้าย), รองประธานบริษัท มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการขนส่ง



การประชุมทางธุรกิจระดับโลกเกี่ยวกับการสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) ประจำปี 2015



การประชุมทางธุรกิจระดับโลกเกี่ยวกับการสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) ประจำปี 2015 ถูกจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 ตุลาคม ค.ศ. 2015 ที่เมืองโยโกฮามะ ประเทศญี่ปุ่น ผู้แทนจำหน่ายที่เป็นตัวแทนจาก 61 ประเทศได้มาเข้าร่วมรับฟังและพูดคุยในหัวข้อกลยุทธ์การสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) ซึ่งเคยได้แนะนำไปแล้วตั้งแต่การประชุมในปี 2012



ภายในการประชุมได้มีการพูดคุยและนำเสนอเกี่ยวกับเรื่องราวความสำเร็จในการนำเอาโปรแกรม TS (TOTAL SUPPORT) ไปใช้โดยตัวแทนจากประเทศอินโดนีเซีย ใต้หวัน เลบานอน สหรัฐอเมริกา นิวซีแลนด์ ไทย กัวเตมาลา และญี่ปุ่น แต่ละโปรแกรมก็นำมาเสนอได้รับการออกแบบโครงสร้างที่เป็นเอกลักษณ์ให้เหมาะกับความต้องการของตลาดในแต่ละพื้นที่ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความยืดหยุ่นในคอมเพล็กซ์ของการสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) เป้าหมายของการเป็น “พันธมิตรทางธุรกิจที่แท้จริง” สำหรับลูกค้าแต่ละรายของฮิโน สามารถบรรลุได้หลากหลายวิธี

การนำเสนอจากหลายๆ ประเทศช่วยสร้างแรงบันดาลใจและแรงกระตุ้นให้กับผู้เข้าร่วมประชุมอย่างมากมาย “นับตั้งแต่การประชุมในปี 2012 เป็นต้นมา เราได้ลงคุณไปอย่างมากในการคิดการทำงานประสาน สร้างความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมของคนของเราและผู้ค้าของเราเพื่อที่จะพัฒนาปรัชญาการสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT) แต่อย่างไรก็ตาม เราควรจะมีแนวทางพัฒนาเชิงรุกมากกว่าที่จะเป็นเชิงรับ” คุณ Steve Lotter จากประเทศออสเตรเลียกล่าว คุณ John Abraham จากบาห์เรนได้ให้คำแนะนำหลังจากการนำเสนอว่า “โปรแกรม TS ปัจจุบันของเราได้รวมบริการการอะไหล่เปลี่ยนลูกค้าโดยตัวแทนทางการตลาดเข้าไปด้วย โดยให้ความสนใจทั้งด้านที่เป็นปัจเจกและด้านบุคคล และในอีกไม่กี่ปี ผนอยากลองพัฒนาระบบการอบรมเพื่อรองรับเทคโนโลยีที่ล้ำสมัยด้วยเช่นกัน”

การประชุมจบลงด้วยการยืนยันค่านิยมสัญญาจากสมาชิกทุกคนในทีมฮิโนเพื่อที่จะสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าและอุทิศตนมุ่งมั่นเพื่อสังคมผ่านการสนับสนุนลูกค้าแบบบูรณาการของฮิโน (HINO TOTAL SUPPORT)



ภูเขาไฟฟูจิ ภูเขาไฟที่สูงที่สุดในญี่ปุ่นได้กลายมาเป็นสถานที่แห่งมรดกทางวัฒนธรรมของโลกแห่งใหม่แล้ว

ผู้อ่านของเราหลายๆ ท่านจะต้องเคยได้ยินชื่อของภูเขาไฟฟูจิกันมาบ้างแล้ว ด้วยจุดสูงสุดอยู่ที่ 3,776 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ทำให้ภูเขาไฟฟูจิกลายเป็นภูเขาไฟลูกเดียวที่สูงที่สุดในประเทศญี่ปุ่น และยังเป็นที่ถูกใจไปทั่วโลกในฐานะของสัญลักษณ์แห่งประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย ในเดือนมิถุนายนปี ค.ศ. 2013 ภูเขาไฟแห่งนี้ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมของโลก ซึ่งการขึ้นทะเบียนนี้ถือเป็นการรับรู้โดยทั่วกันของชุมชนนานาชาติที่เกี่ยวข้องกับทัศนียภาพของธรรมชาติและวัฒนธรรมซึ่งได้รับการอุปถัมภ์โดยชาวญี่ปุ่น ผู้ซึ่งใช้ชีวิตกันตามแบบประเพณีนิยมในการมองเห็นจิตวิญญาณที่โลดแล่น และแสงสว่างแห่งศิลปะอันหลอมรวมเข้าด้วยกันอยู่ในภูเขาไฟลูกนี้

ความสวยงามอันอลังการของภูเขาไฟฟูจิได้สร้างแรงบันดาลใจให้กับเหล่าศิลปินมากมายมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล ภาพวาดของภูเขาไฟฟูจิที่มีชื่อเสียงโด่งดังที่สุดคือ อุคิโยะ-เอะ (ukiyo-e) ที่ได้รับการสรรสร้างขึ้นมาระหว่างสมัยเอโดะ (ช่วงศตวรรษที่ 17-19) ศิลปินมากมายอย่างเช่นคุณ Katsuhika Hokusai และคุณ Utagawa Hiroshige ได้บรรจงวาดภาพของภูเขาออกมาให้เห็นภาพของความงามที่เหนือชั้น มีการกล่าวไว้ด้วยว่าภาพวาด อุคิโยะ-เอะ นี้เองก็ได้สร้างแรงบันดาลใจที่ยิ่งใหญ่ให้กับศิลปินอิมเพรสชันนิสม์อย่าง แวน โก๊ะ และโมเนต์ ดังนั้น จึงสามารถบอกได้ว่า ภูเขาไฟฟูจิจรดค่าแก่การได้รับสถานะเป็นแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมของโลกด้วยข้อเท็จจริงที่ว่า สถานที่แห่งนี้เคยและยังเป็นแหล่งสร้างแรงบันดาลใจให้กับชิ้นงานศิลปะเชิงประวัติศาสตร์มากมายนั่นเอง

เนื่องจากว่าภูเขาไฟฟูจิได้ระเบิดขึ้นแล้วซ้ำเล่าในช่วงหนึ่งพันปีที่ผ่านมา จึงเกิดความเลื่อมใสศรัทธาขึ้นเสมือนสิ่งที่เรียกว่า “โย-โฮ” ซึ่งหมายถึงการสักการะบูชาคะมิ (พระเจ้า) ซึ่งสิ่งสถิตยอยู่ในภูเขาไฟจากดินแดนที่ห่างไกล หลังจากศตวรรษที่ 10 เมื่อเริ่มมีการระเบิดลดน้อยลง ภูเขาไฟแห่งนี้ก็ได้กลายมาเป็นภูเขาไฟสำหรับ “โท-โฮ” หรือการบูชาภูเขาไฟด้วยการปีนขึ้นไป ด้วยการกระทำเช่นนี้ ซึ่งมักถูกเรียกว่า “ฟูจิโคะ” ในสมัยเอโดะตอนกลาง (ระหว่างประมาณ 300 ถึง 200 ปีที่แล้ว) ได้กลายมาเป็นที่นิยมอย่างมากมาโดยเฉพาะในเขตคันโตะ และผู้คนได้เริ่มออกเดินทางเพื่อแสวงบุญบนภูเขากันมากขึ้น

ในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 สื่อให้เห็นว่าภูเขาไฟฟูจิได้กลายเป็นหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยม ด้วยการพัฒนารถรางและเส้นทางคมนาคมให้ดีขึ้น ซึ่งในยุคถัดมา ผู้คนมากมายจากทั่วทุกมุมโลกต่างให้ความสนใจมาเยี่ยมชมเป็นจำนวนมาก รวมไปถึงนักปีนเขาที่ว่าอีก 300,000 ชีวิตที่มาปีนภูเขาไฟลูกนี้ทุกปีในช่วงโฮซึซันระหว่างเดือนกรกฎาคมและกันยายน

หนึ่งในภาพจาก “Thirty-six View of Mount Fuji” ที่วาดโดยคุณ Katsushika Hokusai



แฟ้มที่ 6: 富士山 ภูเขาไฟฟูจิ

ปีนสู่ยอดมรดกทางวัฒนธรรมระดับโลก: รายงานการปีนภูเขาไฟฟูจิ

เพื่อที่จะเขียนรายงานนี้ ทีมงานของ HINO Cares ได้ปีนขึ้นไปบนภูเขาไฟฟูจิจริงๆ ในวันที่ 23 - 24 สิงหาคมในปีที่ผ่านมา เราหวังว่าข้อมูลที่เรากำลังจะส่งมอบให้นี้จะป็นประโยชน์กับท่านหากว่าท่านจะได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมและปีนภูเขาไฟฟูจิด้วยตัวของท่านเอง



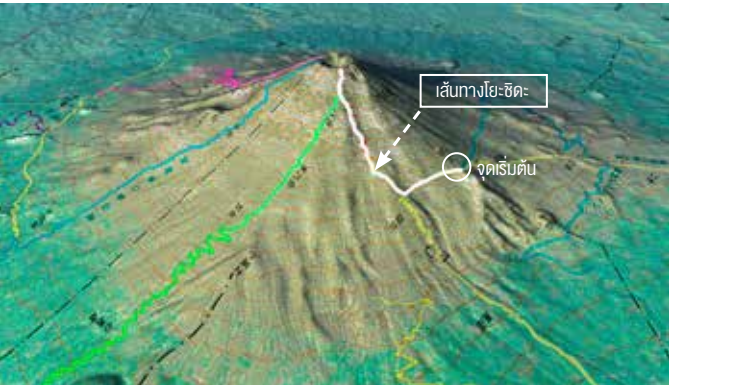
เราตัดสินใจที่จะร่วมเดินทางไปกับรถบัสทัวร์สำหรับปีนภูเขาไฟฟูจิ ที่ออกจากสถานีชินจูกุในโตเกียว และนอกจากนี้ เพื่อพาท่านไปให้ถูกทางมากขึ้นสำหรับใครก็ตามที่จะไปปีนภูเขาไฟฟูจิครั้งนี้จะยังไปจอดพักที่ร้านเช่าอุปกรณ์การปีนเขา ดังนั้นท่านสามารถสบายใจได้เลยถึงแม้ว่าท่านอาจจะบังเอิญลืมอุปกรณ์สำคัญสำหรับการปีนเขาติดมากับท่านด้วยในการเดินทางครั้งนี้



บริษัททัวร์หลายๆ ที่ได้จัดเตรียมรถบัสทัวร์ที่มีลักษณะคล้ายๆ กันไว้อยู่แล้ว ซึ่งส่วนใหญ่ได้ถูกตั้งราคาไว้อย่างสมเหตุสมผล และเราแนะนำให้ท่านเลือกเดินทางไปกับหนึ่งในรายการทัวร์เหล่านี้ถ้าหากท่านจะไปที่นั่นเป็นครั้งแรก

สำหรับทัวร์ที่เราจะไปกันในทริปนี้มีค่าใช้จ่ายอยู่ที่ประมาณ 20,000 เยนต่อหนึ่งท่าน ซึ่งราคานี้รวมค่าเดินทาง ค่าสถานที่อำนวยความสะดวกในกรณีแะนอนพักบนภูเขา ค่ามื้ออาหาร และค่าอุปกรณ์อาบน้ำ (ราคาอาจมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับแต่ละบริษัททัวร์ และอุปกรณ์หรือแผนการเดินทาง ดังนั้นขอให้ท่านตรวจสอบด้วยตนเองให้เรียบร้อยก่อนออกเดินทาง)

ภูเขาไฟฟูจิมีเส้นทางในการปีนขึ้นไปด้วยกันทั้งหมดสี่เส้นทาง สำหรับการเดินทางครั้งนี้ ทัวร์ของเราพาไปยังเส้นทางที่ชื่อว่า “โย-ซิดะ” ซึ่งเป็นเส้นทางที่เป็นที่นิยมมากที่สุดในหมู่นักท่องเที่ยว หรือแม้แต่นักปีนเขาสมัครเล่นก็สามารถปีนด้วยความมั่นใจได้ในเส้นทางนี้ เนื่องจากระหว่างเส้นทางจะมีจุดแวะพักและให้บริการหลายจุดด้วยกัน สำหรับอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้เส้นทางนี้เป็นที่นิยมที่สุดคือ ท่านจะสามารถมองเห็นพระอาทิตย์ขึ้นได้หมดไม่ว่าท่านจะอยู่ตรงจุดไหนของทางเส้นนี้ก็ตาม



8:00 น.: รถบัสออกจากชินจูกุ

10:30 น.: มาถึงทางเข้าที่เส้นทางโยะซิดะ

รถบัสของเราออกจากสถานีชินจูกุเวลา 8 นาฬิกา และประมาณอีกสองชั่วโมงครึ่งถัดมา—ซึ่งรวมถึงเวลาที่รถบัสได้ให้เราหยุดลงแวะพักเป็นเวลาสั้นๆ ตามจุดต่างๆ แล้ว—เราก็มาถึงกันที่ปลายทางของชูปะรุไลน์ (2,305 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล) ซึ่งเป็นทางเข้าของเส้นทางปีนเขาโยะซิดะ ที่นี้มีร้านอาหารใหญ่ๆ เช่นเดียวกันกับที่ทำการประณีย์ซึ่งเราสามารถเห็นนักท่องเที่ยวต่างชาติมากมายกำลังส่งไปรษณีย์บัตรที่เต็มไปด้วยภาพความทรงจำไปยังเพื่อนๆ และครอบครัวที่ประเทศของตนเอง ที่นี่ยังมีตู้ล็อกเกอร์หยอดเหรียญอีกด้วย ซึ่งช่วยให้ดีมากสำหรับท่านที่คิดว่าได้แบกสัมภาระที่ไม่จำเป็นติดตัวมาด้วย หลังจากนั้นทัวร์ของเราที่รับประทานอาหารกลางวันกันที่นี่ แล้วก็ได้เดินทางตามโคดัตสึฟิเศษซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านภูเขาไฟฟูจิของเราไปยังบ้านพักระหว่างทางบนภูเขาซึ่งอยู่สูงขึ้นไป 3,450 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ซึ่งนั่นคือจุดหมายปลายทางของเราสำหรับวันนี้



12:30 น.: เริ่มปีน

การปีนจะค่อยๆ ขึ้นขึ้นไปเป็นระดับจนถึงที่จุดความสูง 2,390 เมตร ซึ่งทำให้การปีนตรงจุดนี้ค่อนข้างจะง่ายเนื่องจากไม่ชันมาก เราจึงได้เห็นบรรยากาศนักปีนทั้งหลายไปพูดคุยกันไประหว่างทางตลอดเวลา แต่เมื่อกันที่ถึงจุดที่ต้องออกแรงในการปีน พวกเราทุกคนพบว่าเรามีกำลังเหลือน้อยมากที่จะพูดคุยกันสำหรับเส้นทางการปีนนี้ ซึ่งถูกแบ่งแยกไว้ด้วยโซ่ ส่วนใหญ่ค่อนข้างยากลำบากในการปีน และยังมีบางจุดที่เราต้องคว้าหินทางด้านบนเพื่อที่จะปีนขึ้นไปอีกด้วย เราได้หยุดแวะพักเพื่อเข้าห้องน้ำ ณ จุดพักที่ตกแต่งอย่างดีจุดหนึ่งที่ความสูง 2,720 เมตร



18:30 น.: มาถึงบ้านพักบนภูเขา

เรามาถึงบ้านพักบนภูเขาซึ่งเป็นจุดหมายปลายทางของเราในวันนี้ ซึ่งก็เป็นเวลา 18:30 น. แล้ว—หรือใช้เวลาไปทั้งหมด หกชั่วโมงเต็ม นับตั้งแต่เริ่มออกเดินทางจากจุดเริ่มต้น และสถานที่แห่งนี้คือที่ที่เราจะหยุดพักผ่อนในคืนนี้นัก

บ้านพักบนภูเขาแห่งนี้ ซึ่งตั้งอยู่ ณ จุดความสูงที่ 3,450 เมตร มีห้องน้ำที่สะอาดและสะดวกสบายมากกว่าที่พวกเราคาดการณ์เอาไว้เยอะ ผู้ดูแลกลุ่มนักปีนของเราย่อยแจกอาหารกล่องสำหรับมื้อเย็นให้ และพวกเรามาถึงที่พักก่อนเวลาที่วางไว้ ดังนั้นเราจึงมีเวลาพักผ่อนพอสมควรก่อนที่จะขึ้นมานอนบนเตียงในเช้าวันถัดไปและมองดูพระอาทิตย์ขึ้นจากยอดภูเขาไฟ

1:30 น.: มุ่งหน้าสู่ยอดเขา

เราตื่นกันขึ้นมาตอน 1:30 น. และหลังจากทานอาหารเช้าแบบง่ายๆ กันแล้ว พวกเราก็เดินทางออกจากบ้านพักเพื่อมุ่งหน้าสู่ยอดเขาตอน 2:30 น. พวกเราทุกคนสวมใส่ชุดโลกใบบนศีรษะเพื่อที่จะทำให้เราสามารถมองเห็นทางเดินในความมืดมิดได้ เมื่อมองลงมาจากจุดที่พวกเรากำลังอยู่ เราสามารถมองเห็นกลุ่มแสงไฟเอดโลกยาวเป็นทอดๆเหมือนสายน้ำบนเส้นทางเดินที่อยู่ทางด้านล่างของเรา แต่อย่างไรก็ตาม โชคไม่ค่อยดีนักที่การปีนขึ้นไปยังยอดเขาต้องถูกยกเลิกเนื่องจากสภาพอากาศที่เลวร้าย ดังนั้นพวกเราจึงเดินทางกลับลงมายังบ้านพักเพื่อรอชมพระอาทิตย์ขึ้นจากที่นี้แทน

5:05 น.: พระอาทิตย์ขึ้น

ตอนเวลา 5:05 น. เราสามารถเห็นแสงรำไรเป็นวงแหวนของพระอาทิตย์ลอดผ่านกลุ่มก้อนเมฆที่กำลังลอยคบบังอยู่ได้ การได้เห็นมองพระอาทิตย์ขึ้นยามเช้าท่ามกลางปุยเมฆสีขาวราวกับอยู่บนสวรรค์ช่วยบรรเทาความเหนื่อยล้าของพวกเราได้ดีจริงๆ



6:00 น.: เริ่มไต่ลงจากเขา

หลังจากใช้เวลาตีความกับความสูงในการชมพระอาทิตย์ขึ้นกันพอสมควรแล้ว ก็ถึงเวลาที่เราจะต้องเดินทางลงจากภูเขาไฟเสียที เราเดินลงไปในเส้นทางลาดชันที่มีอยู่เพียงเส้นเดียว ซึ่งเป็นคนละเส้นกับตอนที่เรามาขึ้นมา และไต่เส้นทางของเราแยกออกจากกลุ่มพวกเราที่ความสูง 3,400 เมตร ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นที่พวกเราต้องเดินทางลงไปจากเขาด้วยตนเอง



10:30 น.: ถึงปลายทาง

สำหรับท่านที่รู้สึกไม่สะดวกในการไต่เขาลงไปด้วยตนเองจากจุดนี้—อาจจะเพราะสาเหตุมาจากอาการเจ็บปวดที่เกิดขึ้นกับขาหรือปัญหาอื่นๆ ก็ได้—มีทางเลือกอีกหนึ่งทางคือใช้บริการ “แท็กซี่” บนหลังม้าเพื่อเดินทางกลับลงไปที่ปลายทางได้เช่นเดียวกัน ทีมของพวกเราลงมาถึงจุดสุดท้ายที่เวลา 10:30 น. และเนื่องจากรถบัสทัวร์ของเรามีรวมบริการแช่น้ำพุร้อนด้วย เราจึงได้มุ่งหน้าต่อไปยังบ่อน้ำพุร้อนอิชะวะ ซึ่งเป็นที่ที่พวกเราลงไปแช่น้ำร้อนเพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อกัน และหลังจากรับประทานอาหารกลางวันเสร็จแล้ว เราก็ขึ้นรถบัสเพื่อเดินทางกลับไปยังสถานีชินจูกุ ซึ่งการปิดรูปการเดินทางอย่างเป็นทางการเกิดขึ้นเมื่อเรากลับไปถึงตอนเวลา 15:00 น.

15:00 น.: รถบัสเดินทางกลับมาถึงชินจูกุ

เราอนุญาตจบการรายงานด้วยข้อแนะนำส่วนตัวเล็กๆ น้อยๆ ที่มาจากประสบการณ์ตรงของพวกเราในการปีนภูเขาไฟฟูจิ ซึ่งเราคาดหวังว่ามันน่าจะเป็นประโยชน์กับท่านผู้อ่านหากว่าท่านได้มีโอกาสไปปีนภูเขาไฟด้วยตัวท่านเอง



ประสบการณ์ทัวร์ปีนภูเขาไฟฟูจิ

การปีนภูเขาไฟฟูจิ ซึ่งเป็นภูเขาที่สูงที่สุดในประเทศญี่ปุ่น สามารถให้ความรู้ลึกซึ้งของความสูงและความน่าทึ่งงานได้อย่างแน่นอน การได้พ่วงกะเลมขหมอกคือความมหัศจรรย์อย่างแท้จริง เปรียบเสมือนประสบการณ์อันไม่ธรรมดาซึ่งหาจากที่ไหนไม่ได้

- อุณหภูมิที่โคนเขาและที่ยอดเขาสามารถแตกต่างกันได้มากถึง 30°C เลยทีเดียว ดังนั้นเสื้อคลุมที่สามารถแยกชั้นออกจากกันได้และใช้งานได้ในทุกๆ สภาพภูมิอากาศคือสิ่งสำคัญที่ต้องเตรียมมา
- ถึงแม้ว่าเครื่องดื่มและขนมเบเกอรี่จะมีขายที่บ้านพักบนภูเขา แต่ราคาถือว่าค่อนข้างสูงมากทีเดียว ดังนั้นอย่าลืมซื้อเครื่องดื่มขวดพลาสติกติดมาสักสองขวด (หรือประมาณหนึ่งลิตร) ก่อนที่จะเริ่มปีนเขาด้วย
- ท่านจะต้องใช้เศษเงินย่อยจำนวนมากสำหรับการเข้าห้องน้ำและทำธุระอย่างอื่นบนนี้ ดังนั้นอย่าลืมเตรียมเศษเงินย่อยสักประมาณ 2,000 เยนด้วย
- มื้ออาหารที่รวมมากับทัวร์เป็นแบบจัดเตรียมมาก่อนแล้ว ดังนั้นถ้าหากท่านเพื่ออาหารหรือมีความต้องการพิเศษ อย่าลืมแจ้งผู้จัดทัวร์ก่อนล่วงหน้า
- สภาพอากาศด้านบนบนภูเขาไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นอุปกรณ์กันฝนและเสื้อคลุมหนาๆ สำหรับให้ความอบอุ่นเป็นสิ่งสำคัญที่ต้องเตรียมติดกระเป๋าไปด้วย
- ฟังระลึกไว้เสมอว่ายิ่งเราไต่ขึ้นไปสูงเท่าไร อากาศและความสูงก็สามารถกดทับได้มากเท่านั้น ที่บ้านพักบนภูเขาที่เราได้ทำการหุงหาอาหารและพักผ่อนอยู่ (ไม่คิดเงิน) ดังนั้นอย่าลืมนั่งที่จะใช้ท่านรู้สึกไม่ค่อยสบายตัว
- ตอนปีนขึ้นนั้นเป็นความท้าทายอย่างแน่นอน แต่ใช้ว่าตอนปีนลงจะสบาย ดังนั้นอย่าประมาท

แพ้มที่ 7: 浅草の老舗

ร้านค้าและร้านอาหารที่ก่อตั้งมายาวนานในย่านอะสะคุสะ (Asakusa)



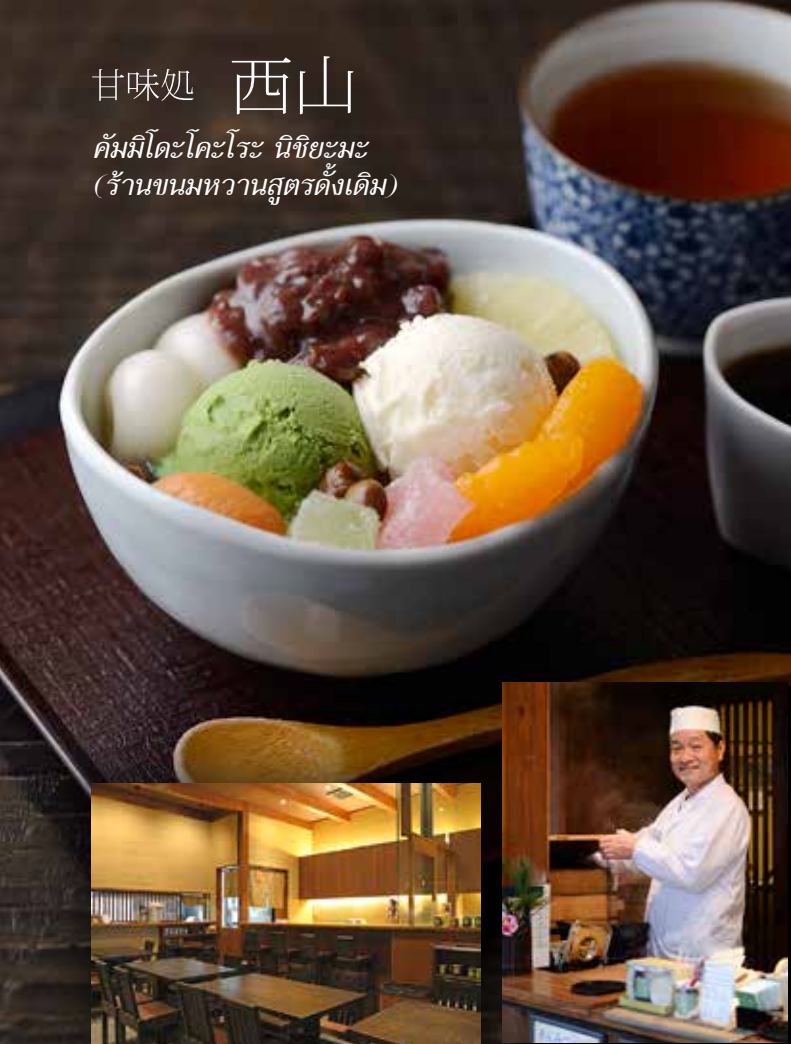
โตะมะกะตะ โตะเซะอุ

มักมีเหตุผลเสมอว่าทำไมประเพณีต่างๆ ยังคงได้รับการสืบทอดและทะนุถนอมอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาหลายชั่วรุ่น เหตุผลหนึ่งอาจจะเป็นเพราะว่าประเพณีเหล่านี้—ไม่ว่าจะทางด้านศิลปะ, งานฝีมือ, อาหารดั้งเดิม—ล้วนแล้วแต่ยังคงเป็นที่ต้องการของผู้คนในปัจจุบัน เกิดขึ้นได้เพราะความอดทนและมุ่งมั่นที่ตั้งใจจะมอบความสุขให้กับผู้บริโภค การศึกษาเกี่ยวกับประวัติศาสตร์ของขนบดั้งเดิมเหล่านี้ทำให้เราเข้าใจว่า “ประเพณี” คือสิ่งที่เคยและยังเป็นประวัติศาสตร์ของนวัตกรรมที่กำลังเกิดขึ้นอยู่ ฮิโนกิเช่นกัน เราได้ทุ่มเทเพื่อคำมั่นในการสรรสร้างนวัตกรรมอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ปรัชญาของเรา “ลูกค้ามาเป็นอันดับหนึ่ง” ยังคงเป็นความจริงอยู่เสมอ ซึ่งเราได้ยึดมั่นมาตั้งแต่เริ่มก่อตั้งในฐานะของผู้สร้างยานยนต์พาณิชย์ ดังนั้นในไฟล์ที่ 7 เราอยากขอแนะนำให้ผู้่านได้รู้จักกับร้านค้าและร้านอาหารในอะสะคุสะ—แหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมและเป็นเสมือนบ้านของร้านรวงและร้านอาหารที่ก่อตั้งมาอย่างยาวนาน—ผ่านมุมมอง “ความอร่อยแบบดั้งเดิม” ซึ่งเจ้าของกิจการได้ส่งต่อครั้งแล้วครั้งเล่าจากรุ่นสู่รุ่น

อะสะคุสะ (Asakusa) คือหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมไม่เพียงเฉพาะในหมู่นักท่องเที่ยวจากภูมิภาคอื่นๆ ในประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น แต่รวมไปถึงนักท่องเที่ยวจากต่างประเทศที่มีจำนวนมากขึ้นในทุกๆ หนะ หากว่าท่านได้มีโอกาสเดินทางไปประเทศญี่ปุ่น อย่าลืมเพิ่มชื่ออะสะคุสะ (Asakusa) ไว้ในรายชื่อสถานที่ที่จะไปเยี่ยมชมในแผนการท่องเที่ยวของคุณด้วย และเช่นกัน อย่าลืมแวะเวียนไปยังร้านค้าและร้านอาหารต่างๆ ที่มีประวัติอันยาวนานดังที่เรากำลังจะแนะนำให้ท่านรู้จัก ในนี้ เพราะเรามั่นใจว่าคุณจะได้พบกับอาหารที่อร่อยอร่อยอย่างน่าทึ่ง ซึ่งได้รับการพัฒนาผ่านขนบวัฒนธรรมอย่างแน่นอน

甘味処 西山

คัมมิดะโคะโระ นิชियะมะ
(ร้านขนมหวานสูตรดั้งเดิม)



คัมมิดะโคะโระ (Kanmidokoro) ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1852 และกำลังจะเฉลิมฉลองครบรอบปีที่ 164 ในปีนี้เอง เมนูต่างๆ จะมีส่วนประกอบหลักเป็น “อัง” (ถั่วกวนหวาน) ยกตัวอย่างเช่นในเมนู “นิชิยะมะ อันมิตสึ” (Nishiyama anmitsu), “ชิระตะมะ มัทฉะ ครีม เซนไซ” (Shiratama matcha cream zenai) และ “อะสะคุสะ โคมะชิ” (Asakusa komachi) เป็นต้น “อัง” ที่เป็นส่วนผสมหลักอยู่ในนิชิยะมะ เป็นที่รู้จักกันดีในด้านความนุ่มนวลและรสหวานละเอียดยลลอม ทุกรสของความวิจิตรบรรจงในรสชาติขึ้นอยู่กับกรรมวิธีดั้งเดิมในการเตรียมน้ำซอสที่ถูกต้องจากส่วนผสม และสิ่งที่ไม่สามารถปฏิเสธได้เลยก็คือ การเลือกสรรวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้อย่างถั่วอะซูกิที่นำมาผลิต “อัง” ซึ่งเป็นหนึ่งในส่วนผสมที่สำคัญมาก นอกจากนี้ สิ่งที่จะให้คุณต้องประหลาดใจนั้นคือการคัดเลือกถั่วอะซูกิ ซึ่งถูกเบ็ดได้ผ่านการคัดเลือกด้วยมือเท่านั้นเพื่อให้มันใจว่าได้เลือกเบ็ดที่ดีที่สุด หลายคนอาจจะคิดว่าในยุคที่เทคโนโลยีก้าวหน้าและมีเครื่องจักรที่ใช้ในการคัดเลือกอยู่มากมาย การคัดเลือกด้วยมืออาจจะกลายเป็นเรื่องที่ล้าหลังไปแล้ว แต่เจ้าของกิจการรุ่นที่หกอย่างคุณ Takao Nishiyama ได้ออกกับเราว่า “เราต้องการที่จะสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติดีที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ และกรรมวิธีที่ทำด้วยมือก็เป็นหนึ่งในสิ่งที่ไม่ได้เช่นกัน” หลังจากผ่านการคัดเลือกมาแล้ว ถั่วอะซูกิได้ถูกนำไปใช้ต่ออีกหลายกระบวนการ ทั้งในการปรุงประมาณแปดชั่วโมง ทำให้เย็น และปรุงอีกครั้งจนกระทั่งออกมาเป็น “อัง” ที่สมบูรณ์แบบสมดังชื่อที่นิชิยะมะเป็นที่รู้จัก สาเหตุที่ “อัง” ของที่นี่เป็นที่ชื่นชอบของลูกค้ามายาวนานกว่า 164 ปี เป็นเพราะการปรุงแต่งที่ใช้ความเอาใจใส่พิถีพิถัน ซึ่งมักปรุงของที่นี่ทุกกายและใจ โดยให้หวานอย่างเต็มที่และไม่คำนึงถึงความเหน็ดเหนื่อย คุณ Takao Nishiyama เสริมกับเราว่า “ปฏิเสธไม่ได้เลยว่าเจ้าของกิจการทุกรุ่นที่ผ่านมาได้ทำการพัฒนารวมทั้งกรรมวิธีในการเตรียมน้ำซอสอย่างต่อเนื่องเป็นเวลากว่าหลายปี เช่นเดียวกับการเปลี่ยนแปลงในด้านความหลากหลายของเมนู ผมเองก็ได้ฝึกปรือพัฒนาฝีมือเพื่อที่จะสามารถคิดค้นและผลิตเมนูที่มีรสชาติดียิ่งกว่า นั้นหมายความว่าผมสัญญาที่จะสนับสนุนจิตวิญญาณของเราในการ ‘มอบการบริการดูแล’ ที่ดีที่สุดด้วยการเลือกผลิตภัณฑ์ชั้นเลิศให้กับลูกค้าของเรา จิตวิญญาณที่ผู้ก่อตั้งได้ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นนั่นเอง”

大黒家天麩羅本店

ไดโคะคุยะ เทมปุระ ฮงเทิน
(เมนูเทมปุระ)

ไดโคะคุยะ แห่งอะสะคุสะ ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1887 และยังเป็นที่ยูจิกอย่างแพร่หลายสำหรับเมนูชื่อดัง “เทนดิง” (ข้าวหน้าเทมปุระ) ทางร้านมีอาหารในเมนูให้เลือกมากมายตั้งแต่เทนดิงและอาหารจานเดียวอีกหลายรายการ เช่น “เทนดิงกุ้ง” ซึ่งเป็นเมนูยอดนิยม ด้วยการจัดวางกุ้งสี่ตัวใหญ่ๆ บนชามข้าว—กุ้งหนึ่งตัวที่ทำหน้าที่เสมือนเป็นหมอนรองงาให้กับกุ้งอีกสามตัวที่เหลือ—ลูกคำที่ได้ลิ้มลองเมนูนี้เป็นครั้งแรกจะต้องประหลาดใจกับปริมาณของกุ้ง เทมปุระที่มีมากมายจนเกือบจะบดบังข้าวสวยที่อยู่ข้างใต้ทั้งหมดได้ เทนดิงเป็นอาหารที่ทานคู่กับข้าวสวยซึ่งมีอยู่ทั่วทุกภูมิภาคในญี่ปุ่น และโดยทั่วไปมีวิธีการในการทำโดยการจัดวางเทมปุระที่ชุบแป้งทอดใหม่ๆ ลงบนข้าวสวย และโรยหน้าด้วยน้ำซอสที่ปรุงรสชาติต่างๆ อย่างไรก็ตาม เทนดิงที่ไดโคะคุยะมีความแตกต่าง โดยเทมปุระที่ทอดจนกลายเป็นสีน้ำตาลทองนั้น ใช้เฉพาะน้ำมันงาเท่านั้น ก่อนที่จะจุ่มทั้งชิ้นลงไปในน้ำซอสที่ให้ความเผ็ดน้อยซึ่งเป็นสูตรลับของทางร้าน และจัดวางลงบนข้าวสวย สำหรับเทมปุระ ที่ชิมชมน้ำซอสรสชาติของน้ำซอส มีเนื้อนุ่มแน่น สร้างความรู้สึกและประสบการณ์ใหม่ที่ทำให้ผู้ที่ลิ้มลองลิ้มเทมดิงทั่วๆ ไปทุกซอกที่เคยมานมา เพราะว่าที่ไดโคะคุยะ เทมปุระถูกจุ่มลงไปในน้ำซอสจริงๆ แทนที่จะพรมน้ำซอสลงบนเทมปุระภายหลังอย่างที่มักกินทั่วไป ด้วยการเตรียมน้ำซอสที่พิเศษนี้จึงกลายเป็นอาวุธ และเป็นสิ่งที่ทำให้เราค้นพบนวัตกรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของไดโคะคุยะ และถึงแม้สูตรการปรุงจะยังคงเป็นความลับของทางร้าน แต่ด้วยเนื้อและรสชาติของเทมปุระจะทำให้คุณลุ่มหลงและต้องกลับมาอีกเป็นครั้งที่สอง และไม่มีข้อกังขาว่าทำไม ไดโคะคุยะจึงยังคงครองใจลูกค้ามาได้ถึงสี่รุ่นแล้ว



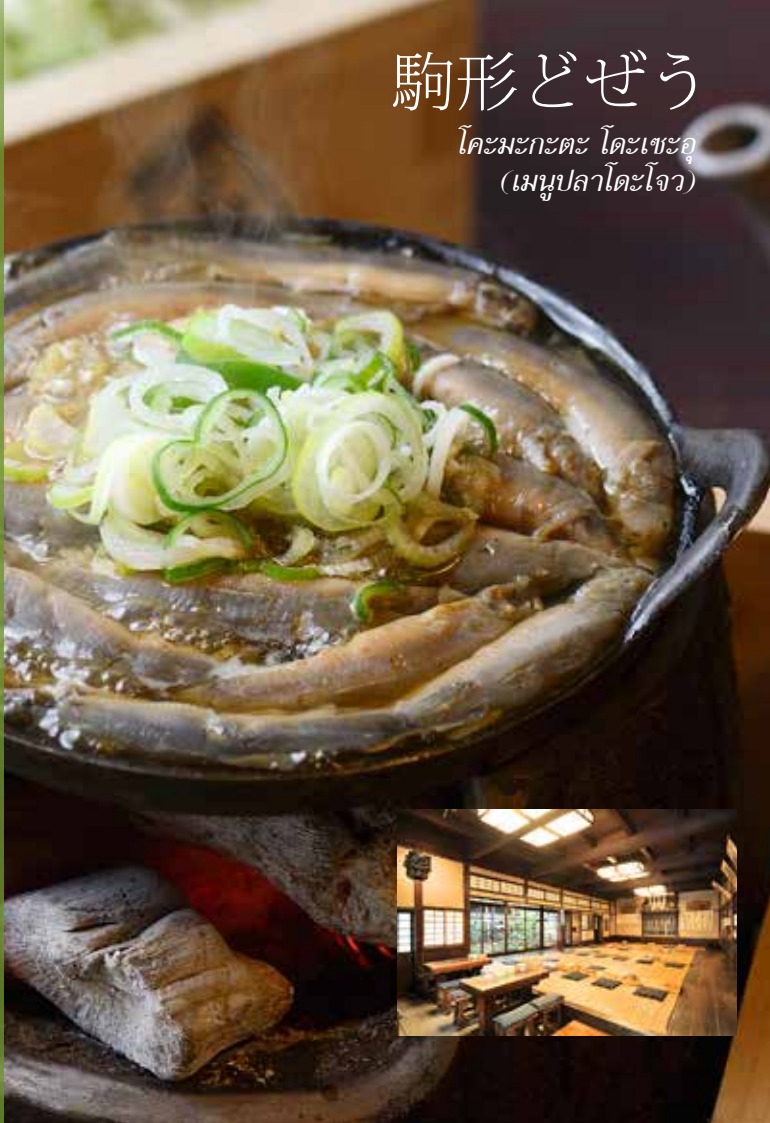
โคะมะกะตะโคะชะอุ คือร้านอาหารโคะโจนาเบะ (หม้อไฟปลาโคะโจ) ที่เปิดบริการให้ลูกค้ามาเป็นเวลากว่าสองศตวรรษแล้ว ณ ที่แห่งนี้ ผู้ที่แวะเวียนมาสามารถมองเห็นสำราญกับเมนูดั้งเดิมที่ใช้กรรมวิธีในการเตรียมน้ำซอสแบบเดียวกับที่ใช้มาตลอดตั้งแต่ร้านอาหารเริ่มก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1801

หลังจากถูกรินลงบนปลาโคะโจคุณภาพสูงที่ได้รับการคัดเลือกมาอย่างพิถีพิถันจนกระทั่งปลาเกิดอาการเมา หลังจากนั้นจึงนำไปปรุงในน้ำซุชิโซะที่ทำมาจากมิโซะหวาน แล้วจึงตักปลาโคะโจไปใส่ยังหม้อเหล็กกันดั้น ปรุงอีกครั้งในน้ำซุชิพรมเมื่อเสร็จสิ้นแล้วก็พร้อมทานร่วมกับต้นหอม วิธีการปรุงเช่นนี้ได้รับการพัฒนามาขึ้นมาเพื่อปรับสมดุลในรสชาติของปลาซึ่งมีคุณสมบัติเฉพาะในปลาโคะโจเท่านั้น และเราก็สามารถลิ้มรสชาติที่แสนอร่อยของปลาโคะโจที่ปรุงเสร็จแล้วได้ถึงตัวเลยทีเดียว

มิโซะที่ใช้ในเมนูนี้ถูกปรุงขึ้นมาจากมือโคะ อะมะ มิโซะ (เต้าเจี้ยวหวาน) เป็นส่วนผสมหลัก ซึ่งเข้าคู่กันได้ดีกับโคะโจอย่างสมบูรณ์แบบ ผสมเข้ากับซอสโคะ มิโซะ จากเกียวโตเพื่อเป็นน้ำซุชิมิโซะที่เลิศ อีกหนึ่งส่วน ปรับรสให้นุ่มมากขึ้นด้วยซอสถั่วเหลืองและมิริน และตกแต่งด้วย ซิดมิ (พริกไทยเจ็ดรส) เพื่อผสมให้รสชาติความเผ็ดระดับปานกลาง

กรรมวิธีในการเตรียมน้ำซอส เช่นเดียวกับเครื่องปรุงทั้งหลายที่ใช้ คือผลลัพธ์ของการพัฒนาที่ไม่เคยหยุดนิ่งมาตลอดหลายรุ่นเพื่อมอบรสชาติที่ดีที่สุดของโคะโจ ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมที่ไม่เหมือนใครของโคะมะกะตะ การจัดวางอาหารและวัตถุดิบอย่างมีชั้นเชิงก็ยังได้มอบความสุนทรีย์ทางศิลปะซึ่งช่วยกระตุ้นให้มีความน่ารับประทานมากขึ้น ด้วยการวางเหล้าปลาโคะโจเรียงกันบนหม้อ โดยทุกตัวหันหัวไปยังทิศทางเดียวกัน ประหนึ่งว่าพวกมันกำลังแหวกว่ายร่วมกันอยู่เป็นฝูงในหม้อไฟ

อีกหนึ่งภาพที่คุณจะได้ดูขณะที่กำลังอ้ามืออยู่กับโคะโจนาเบะในโคะมะกะตะ โคะชะอุ หรือที่คุ้นเคยกันกับภาพภัตตาคารย่านชินบะ นั้นคือ คุณจะได้สัมผัสประสบการณ์ที่ว่าคุณย้อนเวลากลับไปยังสมัยยุคปี ค.ศ. 1800 ภายในร้านที่ยังคงมีเสน่ห์ของความเก่าแก่ตั้งแต่สมัยเริ่มก่อตั้งในยุคโอเอะซึอย่างมากมาย



駒形どぜう

โคะมะกะตะ โคะชะอุ
(เมนูปลาโคะโจ)

อะสะคุสะคือบ้านของร้านรวงและร้านอาหารมากมายที่ก่อตั้งมาอย่างยาวนานและยังคงอนุรักษ์ประเพณีทางวัฒนธรรมเอาไว้ และหลายๆ ร้านสามารถพบได้บนถนนนะคะมิสะ โดริ ที่มุ่งหน้าไปยังวัดเซนโซจิ หนึ่งในร้านที่รู้จักกันดีคือ คิมุระยะ ซึ่งเป็นสถานที่อบขนมปังเกียว-ยะคิ

ก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ. 1872 จึงทำให้กลายเป็นร้านขายปังเกียว-ยะคิที่เก่าแก่ที่สุดในอะสะคุสะ นอกจากรสชาติดั้งเดิมของปังเกียว-ยะคิของที่นี่แล้ว ก็ยังมีรูปร่างที่แตกต่างกันอีกสี่แบบซึ่งมาจากสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของอะสะคุสะ—เจดีย์ห้าชั้น, เทพเจ้าสายฟ้า, โคมไฟ, และนกฟราบา—ซึ่งถือเป็นความแตกต่างแบบดั้งเดิมที่ร้านแห่งนี้ยังคงอนุรักษ์ไว้อย่างยาวนานหลายปี



人形焼 木村屋

นิงเกียว-ยะคิ คิมุระยะ
(ขนมเค้กสอดไส้ถั่วหวาน)



煎餅 杵屋

เซมเบ้ มะซูยะ (ขนมข้าวกรอบ)



หากคุณมีโอกาสได้ไปเดินเล่นบนถนนนะคะมิสะ โดริ อย่างลึบแวะเวียนไปที่ร้านมะสุยะ ซึ่งที่นี่มี “อะกะ-โอเค-คิ” (ขนมข้าวกรอบทอด), สุมิยะคิ เซมเบ้ (ขนมข้าวกรอบย่างถ่าน), และ คะมินะริ โอะโคะชิ (ขนมข้าวกรอบ) ซึ่งอะกะ-โอเค-คิ ของที่นี่ทำขึ้นด้วยแป้งโมจิทอดซึ่งมาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือของญี่ปุ่น ซึ่งทำให้ได้ความกรอบที่แท้จริงที่ทอดโดยน้ำมันทอดพรีเมียมที่ทำจากดอกคำฝอย สำหรับเซมเบ้ย่างถ่าน ทำขึ้นจากข้าวโคะชิชิคะริ ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวใหม่ๆ จากเมืองอูเอะโนะบุะ และแหล่งข้าวเกรดพรีเมียมเมืองอื่นๆ และใช้กรรมวิธีการย่างด้วยมือที่ละเอียดอย่างพิถีพิถันบนถ่านบินโซ

เทคนิคการขับอย่างปลอดภัย

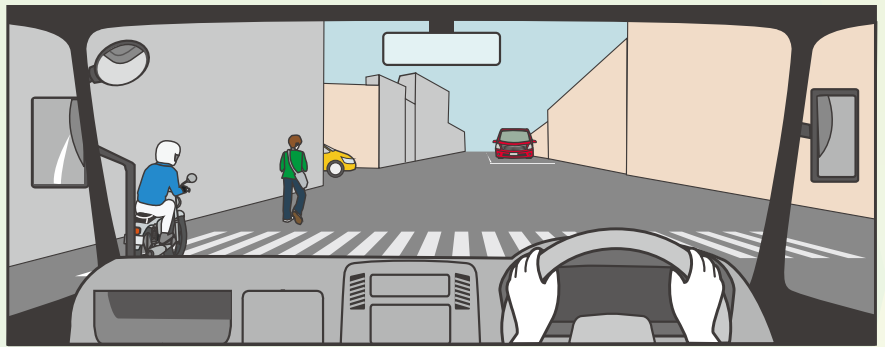
เทคนิคการขับที่เพื่อลดอันตราย

เมื่อคุณกำลังขับที่ ฟังระลึกไว้เสมอว่าคุณมีโอกาสที่จะได้พบอันตรายซึ่งอาจจะเกิดขึ้นได้อย่างมากมายบนท้องถนน

ในฉบับนี้ เราเลยอยากพูดคุยเกี่ยวกับอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นได้บนท้องถนนที่ไม่มีทางแก้สำหรับผู้ขับขี่ที่เดินสายไปมา

ลองมานึกตามกันว่า คุณกำลังขับที่รถบรรทุกอยู่บนท้องถนนที่มีสองเลน และบนท้องถนนก็เต็มไปด้วยรถที่สัญจรไปมาอย่างไม่มีที่ว่างจะหยุด ณ บริเวณทางด้านซ้ายของถนน คุณมองเห็นรถจักรยานยนต์กำลังสัญจรไปยังทิศทางเดียวกับกับคุณ และที่ด้านหน้าของรถจักรยานยนต์คันนั้นก็ยังมีผู้ขับขี่คนหนึ่งกำลังเดินอยู่อย่างช้าๆ และคุณสังเกตเห็นว่าหน้ารถของคุณกำลังจะเคลื่อนออกจากสี่แยกที่ด้านหน้าซ้ายของคุณเป็นจุดบอด คุณคิดว่าอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นในสถานการณ์นี้สามารถเป็นอะไรได้บ้าง?

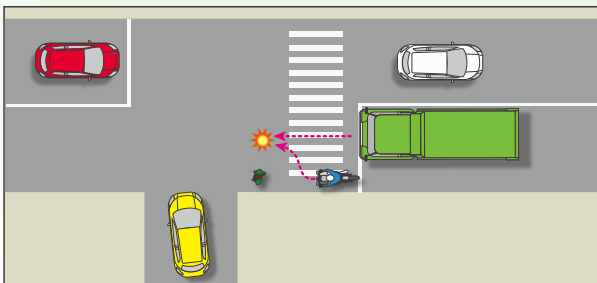
ผู้ขับขี่คนนั้นได้หยุดเดินเพราะเธอเห็นว่ากำลังมีรถขับออกมาจากสี่แยก ทำให้รถจักรยานยนต์ที่ตามหลังเธอมาต้องขับเบี่ยงออกไปยังกลางถนนเพื่อที่จะหลบเธอและขับต่อไปต่อโดยที่ไม่ทันได้สังเกตที่ระจกมองข้างว่ามีรถบรรทุกกำลังสัญจรอยู่ที่เลนนั้นพอดี



ถ้าหากว่ารถจักรยานยนต์ได้ทำการเปลี่ยนเลนกะทันหันจากเลนริมถนนมายังเลนกลางถนน สิ่งที่คุณจะทำได้เพื่อให้รถจักรยานยนต์คันนั้นคือการหักพวงมาลัยไปทางขวาเพื่อเปลี่ยนเลนอย่างรวดเร็ว ซึ่งคุณอาจจะหักพวงมาลัยมากเกินไปจนมีความเสี่ยงที่รถจะไถลไปอยู่ในเลนที่รถวิ่งสวนมา ซึ่งถ้าหากเรื่องนี้เกิดขึ้นจริงๆ นั่นก็หมายความว่า คุณจะได้รับอุบัติเหตุเนื่องจาก การชนปะทะทางด้านหน้า

การหลบหลีกโดยการหักพวงมาลัยอย่างกะทันหันที่มากเกินไปสามารถทำให้รถของคุณสูญเสียสมดุลได้ และสิ่งเลวร้ายที่สุดที่อาจจะเกิดขึ้นคือ คุณจะไม่สามารถควบคุมรถของคุณได้เลย ฟังระลึกไว้เสมอว่าคุณควรจะขับช้าลงด้วยระดับความเร็วที่ปลอดภัยซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถลดอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นโดยไม่ต้องหักพวงมาลัยเพื่อหลบหลีกอย่างกะทันหันหรือเหยียบเบรก โดยในกรณีด้านบนนี้ คุณควรจะให้ความสนใจไปที่รถจักรยานยนต์ซึ่งอาจจะไถลออกมาอยู่บริเวณด้านหน้ารถของคุณได้ทุกเมื่อและคุณสามารถลดความเร็วได้ทันที่ซึ่งก็จะทำให้คุณสามารถจัดการได้อย่างมีสติ

ภาพวาดประกอบแสดงสภาพการจราจรที่มียานพาหนะสัญจรอยู่ที่บริเวณด้านซ้ายของถนน



การประกวดผลงานภาพถ่าย “My Favorite Road (ถนนสายที่ฉันชื่นชอบ)” ครั้งที่สองกำลังจะเริ่มขึ้น!

จากการประกวดผลงานภาพถ่ายในครั้งก่อนนี้แสดงให้เห็นว่าผู้อ่านของเราจำนวนมากให้ความสนใจและให้การตอบรับเป็นอย่างดี เราจึงอยากเชิญท่านผู้อ่านให้ส่งภาพเข้าร่วมประกวดผลงานภาพถ่ายครั้งที่สองต่อไป!

สำหรับธีม ยังคงใช้ธีมเดิมคือ: **“My Favorite Road II (ถนนสายที่ฉันชื่นชอบ II)”** โปรดส่งภาพมาที่เราพร้อมบรรยายเหตุผลว่าทำไมท่านถึงชื่นชอบถนนสายที่ท่านเลือก และบรรยายเรื่องราวความสัมพันธ์ระหว่างท่านกับฮิโน

เสร็จแล้ว กรุณาเขียน :

- ชื่อของท่าน
- ชื่อบริษัท
- ที่อยู่
- เบอร์โทรศัพท์
- ที่อยู่อีเมล

หมวด: วันที่ 31 พฤษภาคม ค.ศ. 2016

☐ กรุณาส่งภาพเข้าร่วมประกวดของท่านไปยังอีเมล marketing@hino.co.jp

ไฟล์ส่งของคุณควรมีขนาดมากกว่า 2MB แต่ไม่เกิน 10MB

☐ ถ้าท่านต้องการส่งทางไปรษณีย์ กรุณาส่งภาพเข้าร่วมประกวดของท่านไปยังที่อยู่ตามที่ระบุข้างล่างนี้

HINO Cares Photo Contest /
Marketing Group, Overseas Planning Div.,
Hino Motors, Ltd.

3-1-1, Hino-dai, Hino-shi, Tokyo 191-8660, Japan



ผู้ชนะจะได้รับของขวัญ
เพื่อเป็นการแสดงความ
ขอบคุณอย่างสุดซึ้งจาก
พวกเรา



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.

Printed in Japan