

FIEJA EVENTS

For More Details Visit



Museum, Exhibition 美術館・展覧会



遊ぶ・知る・語る
しずおかかるたのクリエイター展

5/3 金・祝 - 15 日

Exhibition Of Shizuoka Karuta Creators

遊ぶ・知る・語る しずおかかるたのクリエイター展

[01] CCC 1F/2F Gallery, 15-1 Shichiken-cho, Aoi-ku, Shizuoka-city, Shizuoka 静岡県静岡市葵区七間町15番地の CCC 1F/2F ギャラリー
[02] 10:00-21:00 on May 3rd-May 15th 2019※10:00-17:00 on Last Day 2019/5/3(金・祝)-5/15(水) 10:00-21:00※最終日は17時まで

Theatre Festival 演劇祭



4/27± - 5/6 月・祝

World Theatre Festival Shizuoka 2019

ふじのくに せかい演劇祭 2019

[01] SPAC, Theatre Park, Sumpu Castle Park, etc. 静岡芸術劇場, 舞台芸術公園, 駿府城公園ほか
[02] 27th April - May 6th 2019 Visit "FIEJA.jp" To Check The Precise Timetable. 2019/4/27(土)-5/6(月・祝) 演目の時間については、FIEJA.jpにてご参照ください。



Craft Beer & Whisky クラフトビールとウイスキー



7/27± - 28 日

SHIZUOKA Craft Beer & Whisky Fair 2019

静岡クラフトビール & ウイスキーフェア 2019

[01] 2-3-1 Higashishizuoka, Suruga-ku, Shizuoka-city, Shizuoka Convention & Arts Center GRANDSHIP 静岡県静岡市駿河区東静岡 2-3-1 コンベンション・アートセンターグランドシップ大ホール
[02] Jul 27th, Jul 28th 2019 7/27(土) - 7/28(日)



5/11± - 12 日

Shizuoka Hobby Show

第58回静岡ホビーショー

[01] Twinmesse SHIZUOKA, 3-1-10 Magarikane, Suruga-ku, Shizuoka-city, Shizuoka 静岡県静岡市駿河区曲金3-1-10 ツインメッセ静岡
[02] May 11th, 12th 2019 9:00-17:00 on May 11th 9:00-16:00 on May 12th 2019 5/11, 12 (S/11 (土) 9:00-17:00, 5/12 (日) 9:00-16:00)

[01] Venue 開催場所 [02] time 時間



SHIZUOKA CANNES

シズオカ × カンヌウィーク 2019

4/27± - 5/26 日

[01] Mochimune coast(April 27th) Toro Ruins(May 11th) Shichiken-cho Shopping district(May 18, 19th) Shimizu Marine Park(May 25, 26th) 用宗海岸 (4/27) 登呂遺跡 (5/11) 七間町名店街 (5/18・19) 清水マリンパーク (5/25・26)
[02] April 27th - May 26th 2019 Visit "FIEJA.jp" To Check The Precise Timetable. 2019/4/27(土) - 5/26(日) ※詳細は、「FIEJA.jp」にてご参照ください。

Shizuoka-city × Cannes, France 静岡市 × フランス・カンヌ市

This year is the 10th anniversary of "Shizuoka × Cannes Week". Shizuoka-city and Cannes have been friendship towns. And to celebrate that, the event is held in Shizuoka-city.

In the event, visitors can enjoy markets and culturally mutual communications of Japanese and French films, music, and food! Why not come to Shizuoka to experience the annual fancy event?

今年で 10 回目を迎える「シズオカ × カンヌウィーク」は、静岡の姉妹都市であるフランス・カンヌ市との友好記念イベントとして誕生しました。映画だけでなくとどまることなく、食、音楽、アートなど映画以外の幅広いジャンルの「文化」を融合したマルシェやイベントが静岡市内各地で開催されます。静岡市とカンヌ市の距離がぐっと縮まるこの期間をお楽しみください。

》 about FIEJA !

"FIEJA" is a series of Japan free multilingual tabloids that give readers deep/unknown but worth-to-know tips about Japan.



Find Experience in Japan
FIEJA.JP

Food/Shop/Experience/Special/
Culture/Tips/Etc...



Japan Authentic Guide In Your Pocket
That You' ve Always Wanted.

Run/Published By Shizuoka Editorial Production
Tel/Email To Us +81 (0)546594640 /Facebook

Please Access To



www.fieja.jp



FACEBOOK



INSTAGRAM

© FIEJA All Rights Reserved.

運営:(株)静岡編集舎 編集長:永松典子
静岡市葵区瀬名7-26-30 TEL.054-659-4640

世界へ NIPPON を発信!

世界へ NIPPON を発信!

Find Experiences In Japan

FIEJA

フィージャ

English
日本語
中文 (简体字)

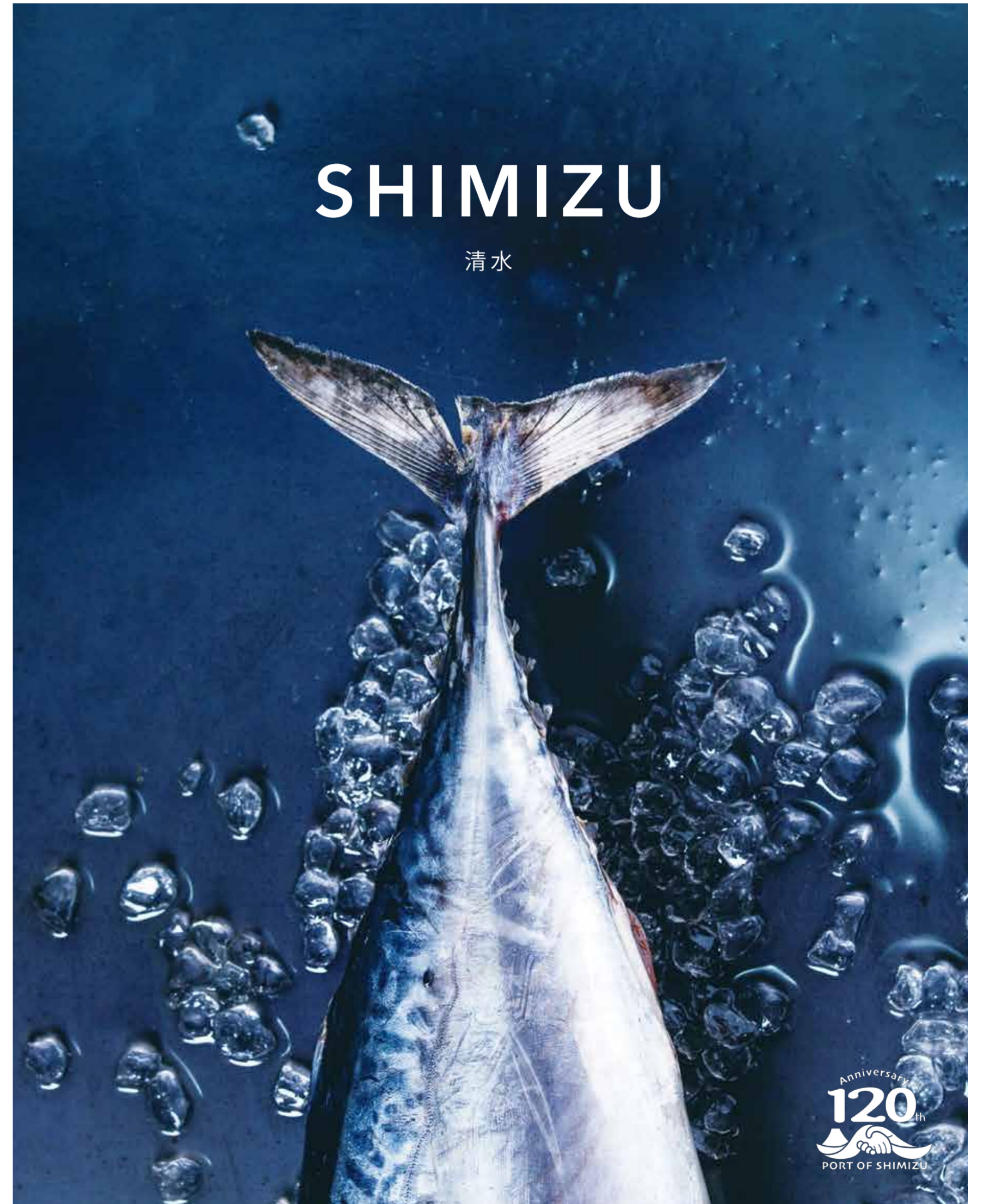
VOL. 07 TAKE FREE ¥0

Contents

1. Shimizu: Tuna, Maguro
2. Column: Irifune Sushi
3. Port Of Shimizu
4. Shimizu Fish Market "Kashi no Ichi"
5. TSJ News
6. Shimizu Bay Cruise
7. Shimizu S-Pulse Game Report



FIEJA.JP



PORT OF SHIMIZU



SHIMIZU 清水

Thriving With Tuna, Maguro

与金枪鱼共同发展的城市 マグロとともに歩むまち

Port Of Shimizu is top for its biggest amount of fish trade in Japan. Surprisingly a half all the amount of fish consumed by The Japanese is caught and taken to the port. Quite a few tuna or Maguro in Japanese is taken from all over the world to the port which, is one of the world's leading hub for deep-sea fishing. Also, "Shimizu" in which the port is based has been wildly known as "Mecca Of Maguro" as the amount of the trade of frozen fish such as Maguro in the port has been increasing in the course of the development of refrigeration technology.

在日本被消费的金枪鱼将近一半从清水港上岸，交易量位居日本第一。清水港作为全球屈指可数的远洋渔业基地，在世界各地的渔场捕捞到的金枪鱼被陆续运到这里。近年，伴随着零下 60 度的超低温冷冻保存技术的发展，以金枪鱼为主的冷冻鱼捕捞量实现飞跃增长，如今清水被誉为“金枪鱼之乡”。

日本で消費されるマグロの約半分が清水港で揚がり、日本一の水揚げ量を誇っています。世界有数の远洋漁業の基地となっている清水港には、世界中の漁場で獲れたマグロが次々と運ばれてきます。また、近年ではマイナス 60 度という超低温で保存する冷凍技術の発達により、マグロを中心とする冷凍魚の水揚げが躍進的に成長し「マグロのまち清水」と呼ばれるまでになりました。

Maguro Guide

金枪鱼简介 マグロガイド

1 OTORO -Fattiest Portion Of Tuna- 大肥 大トロ

Otoro is a part of the abdomen of tuna. It has a rich taste and melts in the mouth.

TORO 位于金枪鱼的腹部，其中脂质含量最多的部位被称为“OTORO”，浓厚的脂质的美味和在口中融化般的口感是它的特点。

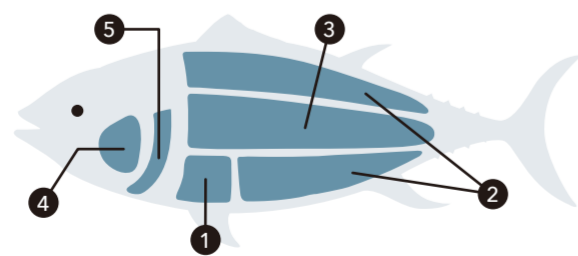
トロはマグロの腹部にあたり、よく脂の乗ったところが大トロ。濃厚な脂の旨味、とろけるような舌触りが特徴的です。

3 AKAMI -Lean Tuna- 赤身 赤身

AKAMI is low-fat, high-protein, and the largest part of the body of Tuna. It has a very joyful natural taste of Tuna.

赤身は金枪鱼肉中分量最多的部位。此部位具有低脂高蛋白的特点，有益于健康。可以享受金枪鱼最正宗的美味。

マグロの中で最も多く取れる部分。低脂質で高タンパク、ヘルシー。マグロ本来の旨味を楽しむことができます。



4 HOHONIKU -Tuna Cheek Meat- 鱼颊肉 赤肉

It is an exclusive cut of the body of Tuna and fibrous as beef, which can only be taken at a small amount.

鱼颊肉取于金枪鱼的两颊部，一条金枪鱼中只能提取少量，属于稀少部位。纤维较多，口感似牛肉。

マグロの頬にあたる部分で、一本のマグロから少量しかとれない稀少部位。繊維質でお肉のような食感です。

2 CHUTORO -Medium Fatty Tuna- 中肥 中トロ

Chutoro has a little less as much fat as Otoro. It has moderate fat for which many people like Chutoro.

脂質含量仅次于 OTORO の部位被称为“CHUTORO”。適度の脂質含量所带来的美味备受人们的喜爱。

大トロに次いで、脂の乗った部分が中トロです。適度に乗った脂の美味しさが、多くの人に好まれています。

5 Kama -Gills Of Tuna- 下巴 カマ

Kama is commonly eaten grilled with salt and boiled with sauce. It has a characteristic mouthfeel and thick flavor.

金枪鱼の鱼鳃部分。口感独特，鲜美十足，一般采用盐烤或者红烧的方法食用。

マグロのエラの部分。食感が特徴的で、旨味が強く、塩焼きや煮つけなどにして食べるのが一般的です。

Maguro In Japanese Life -Through Centuries

金枪鱼和日本人 ~超越时代~ マグロと日本人 ~時代を超えて~

The appearance of Maguro in Japan History can be found in the Jomon Period (B.C. 14,000 - A.C. 300) as food supplies, which back then was unique to Japan. However, nowadays Maguro has earned its definite role not only in Japanese cuisine but also as a luxury food that is enjoyed in many different ways all over the world.

金枪鱼与日本人的历史悠久，据说早在绳文时代，我们的祖先就已经在食用金枪鱼。如今，金枪鱼是日本饮食文化中不可缺少的食材之一。当初，只受到日本人关注的金枪鱼，现在已经变成了备受全世界瞩目的美味佳肴，除了生鱼片，还可以通过烤、炖、油炸等各种烹饪方法来享用。

マグロと日本人の歴史は古く、縄文時代には私たちの祖先が既にマグロを食べていたと言われています。今では日本の食文化に欠かすことができない食材のひとつ。当初は日本人しか注目していなかったマグロは、今では世界中から求められるご馳走となり、刺身のみならず、焼く、煮る、揚げるなど様々な調理法で楽しんでいます。

Only One in Japan! Shimizu Sushi Museum!

さすが、清水!日本唯一のすし博物館

Shimizu Sushi Museum opened in 1999, as first-ever sushi theme park in Japan. In the Museum, townscape of Shimizu Port a century and a decade ago is re-created. There is also "Sushi-Gakudo" in the Museum, is a place where you can learn about the various history of the very origin of, and many kinds of Sushi, as well as local kinds of Sushi around Japan. (Directed by Terutoshi Hibino, the president of Shimizu Sushi Museum)

On the 2nd floor, in "Shimizu Sushi Museum" you can learn the history of and culture of Sushi. On the 1st floor, there is a complex facility of eight sushi restaurants called "Shimizu Sushi Yokochou" in which you can enjoy a variety of styles of Sushi.

1999年に日本唯一のすしの博物館として誕生した「清水すしミュージアム」。館内は、昔ながらの清水の町が再現されています。館内には「鮓学堂」もあり、すしの元祖が日本に伝来してから時代と共に変化してきた歴史やすしの種類、日本全国の地方ならではのすしのことなど、すしについて学ぶことができます。8店の寿司屋が並ぶ「清水すし横丁」では、様々なスタイルの寿司をお楽しみいただくことができます。



Shitamachi-dori 下町通り

This represents towns-people culture dating from the Edo period. In Sitamachi-dori, there are many craftsman stores of daily commodities.

江戸時代から始まった下町の町民文化。庶民の生活に必要な職人の店が多く並びます。



Shukuba-dori 宿場通り

Shukuba is a posting station for travelers along-side a main road which was structured in the Edo period. In Shukuba-dori, you can see stores on items needed for travelling such as Geta(Japanese wooden clogs),umbrellas.

江戸時代に街道が整備され、旅の途中に立ち寄った宿場。下駄や傘など旅に必要なものを売る店が並びます。



Shimizu Sushi Alley 清水すし横丁 [OPEN]11:00-21:00

Shimizu Sushi Museum 清水すしミュージアム [OPEN]11:00-18:00, Open through year (年中無休) [FEE]入場料 Adult (大人) 500yen (円) / Child (小人) Age 4-12 elementary school 200yen (円)

S-Pluse Dream Plaza 13-15 Irifune-cho, Shimizu-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka-pref. 静岡県静岡市清水区入船町13-15 エスプラスドリームプラザ内

Enjoy Traditional Sushi In A New Way At Irifune Sushi

~確かな技術と新たな発想で~ 入船鮓



Long-established Sushi franchise Founded in 1912, "Irifune Sushi" has had 4 restaurants in Shizuoka-city, Shizuoka. Working with the current 3rd generation CEO, Mr. Shinichiro Kawasumi, the upcoming 4th generation CEO/the current manager of "Irifune Sushi Spulse Dream Plaza", Mr. Kawasumi, has trained for Japanese cuisine and Sushi in Japanese restaurants in Tokyo and Osaka, he came back to Shimizu to work as the manager of the restaurant 2 years ago.

Mr. Kawasumi is hope for younger generations as he has a flexible, open mind as to make the best of his craftsmanship and experiences in Japanese cuisine to enhance Japanese Menu along with the traditional style Sushi, which provides customers into new ways to enjoy Sushi. "I would like customers from the elderly to the young to enjoy our Sushi styles. I'd love it if they can have unique experience in Irifune Sushi", said Mr. Kawasumi, who as a master of sake as well, combines Sushi and Sake to give customers excitement and impression. He and Irifune Sushi never stop following different preferences to amuse customers. For non-Japanese people who do not like raw food, they would offer their customers boiled dishes. Mr. Kawasumi would not only fulfill your appetite but also contents your five senses. Why not visit Irifune Sushi S-Pluse Dream Plaza to have a pleasant, unforgettable experience?

創業大正元年の老舗「入船鮓」は市内に4店舗展開。現在三代目の川澄真一郎代表のもと、次期四代目としてエスプラスドリームプラザ店の店長として勤める川澄諒太郎さんは、東京や大阪の日本料理店で和食と寿司を修行した後、2年前に清水に戻り店長に就任しました。日本料理の技術と経験を活かし、鮓だけでなく和食メニューも充実させ、昔ながらの伝統を守りつつ、柔軟な発想で新たな鮓の楽しみ方をプロデュースする若手のホープ。「年配の方からお子さんまで、幅広い世代の皆さんに感動を与え、記憶に残る食の体験を入船鮓でぜひ楽しんでいただきたい」と語る川澄店長は、季節に応じた演出や、利き酒師としての技も活かし、鮓とお酒の組み合わせで様々な感動を与えてくれます。生モノが苦手な外国人の方には炙りを提供したり、お客様の好みに合わせ、ひと手間を惜しまない川澄店長。日本料理で培った美的センスと伝統を融合させ、目でも舌でも私たちの五感を満たしてくれます。ここ、入船鮓エスプラスドリームプラザ店で記憶に残る素敵な鮓体験をぜひ。

[Course] Resort Course Including 6 Items & 8 Sushis [Price] 4,500 Yen + Tax [Contents] Appetizer: 3 Pieces Of Sashimi, Steak, Sakura Shrimp Tempura, 8 Sushis, Crab-based Miso Soup, Dessert / Hibiki = 21 Years Old Japanese Branded Whisky, 3,000 Yen + Tax Per Cup / Yamazaki = 18 Years Old Malt Whisky, 3,000 Yen + Tax Per Cup / Ito-jiman = Pure Rice Sake, 1,600 Yen + Tax Per Cup [コース名] リゾートコース(6品+寿司8品) 4,500円+税(内酒類) 前菜+刺身(8品)+ステーキ+松葉巻がき揚げ+寿司8貫+蟹味噌汁+デザート(ドリンク) 税=21年 ブランドドワイスキー 1杯 ¥3,000円+税、山崎=18年 モルトウイスキー 1杯 ¥3,000円+税、磯自慢=純米大吟醸 1杯 ¥1,600円+税



Sushi Bucket For 2 Persons, 4,000 Yen 寿司桶(2人前) 4,000円

Irifune Sushi S-Pluse Dream Plaza 入船鮓 [Address] 1F Shimizu sushi lantern 13-15 Irifunecho, Shimizu-ku, Shizuoka-city 静岡県清水区入船町13-15 清水すし横丁 [Open] 11:00-21:00 (L.O.20:30) [Tel] 054-395-8551 [E-money 電子マネー] iD / WAON [Credit card クレジットカード] VISA MASTER / JCB / AMEX / 日本郵便/取扱い [URL] http://irifunesushi.net / Instagram @id/irifunesushi

FIEJA

Shimizu Port looking to Fuji and connecting to the world

富士を仰ぎ、世界につながる清水港



Port Of Shimizu designated as one of Japan International Ports, that opened August 4th, 1899, has been in its 120th anniversary in 2019. The port has been designated as an International cruise hub as well. In the Age of Civil Wars, or, so-called "Sengoku Era(1467 - 1568)", Port Of Shimizu played an important role in military strategies as a relay base for mass transport. In 1899, the port became a treaty port, then foreign trade in Shimizu has begun.

As time flew, the amount of Green Tea exported from the port has exceeded the amount from the Yokohama Port. Even so, export items from Shimizu have broadened its variety over the course of time to include Citrus fruits, Cans, Motorcycles, and Instruments. In the early Showa Period(1926 - 1989), a large-scale lumberyard was built in the port, and the port became a hub for timber trades as well.

海の玄関、清水港は1899年8月4日に開港し、今年で120周年を迎えます。国際海上輸送網の拠点として「国際拠点港湾」に指定され、また国際クルーズの拠点として「国際旅客船拠点形成港湾」にも指定されている清水港。戦国の時代には軍事上の要衝として、また物資輸送の中継基地として重要な役割を果たし、大きく発展してきました。1899年に清水港は開港場に指定。本格的に近代の海外貿易がスタートしたのです。主な輸出品は緑茶で横浜港を超えるまでになり、以降、柑橘類や缶詰、オートバイ、楽器などの輸出を中心に機能を拡張。昭和初期には大規模な貯木場も完成し、木材の輸入港としても繁栄してきました。

As of now, Port Of Shimizu is the smallest of all the 18 international ports in Japan, however, the amount of trade per area has gone second to first, following the Tokyo Port. Since Port Of Shimizu is easily accessible, the container handling number in the port has been ranked 9th and amount of trade 10th, by which, the port is supporting the local economy.



現在では、18ある国際拠点港湾のうち、面積は最小ですが、面積当たりの貿易額は東京港に次いで第2位。交通の便にも恵まれ、コンテナ取扱個数では全国9位、貿易額10位の港として地域経済を支えています。



Port of Shimizu is a known hub not only for cargo boats but also for luxury liners. It is scheduled that In the 2019 fiscal year, the port welcomes 35 luxury liners' stops. More interestingly though, as JAMSTEC's riser drilling vessel, "CHIKYU" which has the best drilling capability, has been based on the port, Shizuoka-city has grown more and more expectations. Port Of Shimizu will be connecting to the world for the realization of Shizuoka-city functioning as an international marine cultural city in the near future.

また貨物だけでなく、近年では大型客船の寄港地としても知られるようになり、2019年度は35回の寄港が予定されています。さらに世界最高の掘削能力を持つ地球深部探査船「ちきゅう」の活動拠点として海洋研究にも期待が高まっています。世界に輝く静岡「国際海洋文化都市」の実現に向かって、清水港はこれからも未来に、そして世界につながっていきます。



Minato Oasis, Capital Of Tuna Shimizu

港に賑わい拠点誕生!みなとオアシスマぐろのまち清水

Various Ways To Enjoy Tuna At "Port Of Shimizu" !
清水港で楽しむマグロ!

Shimizu Fish Market "Kashi no Ichi"

清水魚市場「河岸の市」
Built into two divisions; 1. "Ichiba-kan" for frozen tuna products, 2. "Maguro-kan" for fresh meals of tuna and Shizuoka local fish.
1.[いちは館]冷凍マグロなどの販売
2.[まぐろ館]まぐろやしずま鮮魚を味わう

Port Of Shimizu, Tuna Festival

清水港マグロまつり
Enjoyable event for fine fish meals and tuna filleting.
美味しい魚料理にマグロの解体ショーなど、清水港を満喫できるイベント

Shimizu Fish Market "Kashi no Ichi" was the first facility in Japan where middle traders directly sell products.

代表施設「清水魚市場「河岸の市」」は、清水魚市場の仲卸業者が直接販売する日本初の施設です。

In an event "Port Of Shimizu, Tuna Festival" held annually in October, about 60,000 visitors gather on 1 day and enjoy interesting quiz about Tuna.

毎年10月に開催される「清水港マグロまつり」では、マグロのふるまいやマグロ体重当てクイズなど様々なイベントを開催。1日に約6万人が訪れます。

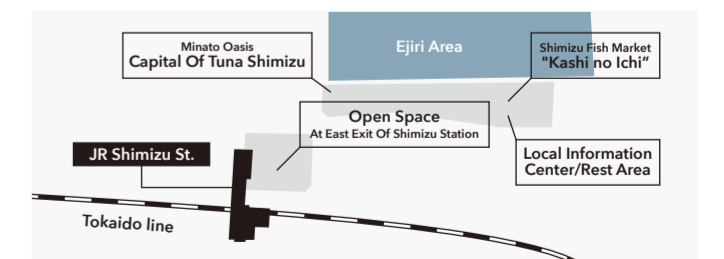
Memorable Events At East Exit Of Shimizu
マグロだけじゃない!にぎわいを創る清水駅東口広場

Arts & Crafts Fair

アートクラフトフェア
It has selling/performance booths for you to experience local craftsmanship.
ものづくり県の静岡、販売、実演で、ものづくりの楽しさを体験できます。

At open space in the East exit of JR Shimizu Station, events such as "Arts & Crafts Fair" and others.

「清水駅東口広場」では、「アートクラフトフェア」なども多数開催しています。



Contact Department of Memorial Affairs For 120th Anniversary of Shimizu-Port(International Marine Cultural City Promotion Headquarters Of Shizuoka City)6-8 Asahi-cho, Shimizu, Shizuoka-city, Shizuoka.Tel: +81 054-354-2044
清水港開港120周年記念事業実行委員会 事務局(静岡市海洋文化都市推進本部開港120周年事業推進室)〒424-8701 静岡市清水区旭町6番8号TEL.054-354-2044

120th Anniversary of Port Of Shimizu

清水港開港120周年

Events To Celebrate The 120th Anniversary

清水港開港120周年記念イベント

7/13土 - 15月
July 13th(sat) - 15th(mon)

Opening Ceremony
オープニングイベント

Shizuoka Only One & No.1 Fair
しずおかOnly One & No.1フェア

Shizuoka Events At Umi Festival

海フェスタしずおかイベント

7/13土 - 8/4日
July 13th(sat) - Aug 4th(sun)

Comprehensive Exhibition Of Ocean 海の総合展

7/13土 - 15月 20土 21日 27土 28日
July 13th(sat) - 15th(mon), 20th(sat), 21th(sun), 27th(sat), 28th(sun)

Ships' Entry 船舶寄港

Related Events

連携イベント

7/4木 - 7日
July 4th(thu) - 7th(sun)

Shimizu Tanabata Festival
清水七夕まつり

7/14日
July 14th(sun)

Shimizu Marine Festival
清水マリーンフェスティバル

8/2金 - 8/4日
Aug 2nd(fri) - 4th(sun)

Shimizu Minato Festival
清水みなと祭り



There are lots of other related events put right on schedule as well, for further details, please visit the right.

他にも多数のイベントを予定しています。詳しくは下記URLへ!

<https://s-kaiko120.com>



FIEJA



Grand Fish Market In "Mecca Of Maguro", Shimizu!

『マグロの街』清水ならではの、一大海鮮いちば

In Shimizu Fish Market Kashi no Ichi, Professional Seafood wholesalers have their marine products on display and serve seafood cuisines. Kashi no Ichi consists of two buildings; "Ichiba-kan" and "Magurokan". The complex is where locals go to buy their daily supplies, however, also is a grand sightseeing place where more than 1 million people not only from outside of Shizuoka, but also from overseas come every year. And the quality, the budget and the kinds of sea-food products/cuisines served in Kashi no Ichi is world-class as the knowledgeable and well-experienced professionals there procure the finest ingredients and cook them. What you might think about the complex is "At what a cheap price, the finest seafood is!". So, why not visit the complex to experience the local Shimizu-ness?



Shimizu Fish Market "Kashi no Ichi"

『河岸の市』は、清水のプロの仲卸業者たちが集まり、お土産・食材の販売所からお食事どころや居酒屋までを手掛ける施設。『いちば館』と『まぐろ館』の2つに分かれます。そんな河岸の市は、清水屈指の複合施設として地元民にとっても親しまれています。なんと年間来場者数 100 万人以上を誇る観光スポットでもあり、県内だけでなく、清水港に寄港している豪華客船から降りる外国人で、にぎわいを見せています。そして、卸売業者が直接仕入れ、さばき、調理を施すので、全国的・世界的に見ても、値段の安さと食材の質と種類の多さは、文句なしにピカイチ。気軽に高品質で新鮮な魚が食べられ、おいしいお土産をお持ち帰りができる。清水ならではの施設で、ご来場ください。

Numerous Fish Items In Ichiba-kan 品数は無限大。お土産ならこちらで

Ichiba-kan いちば館

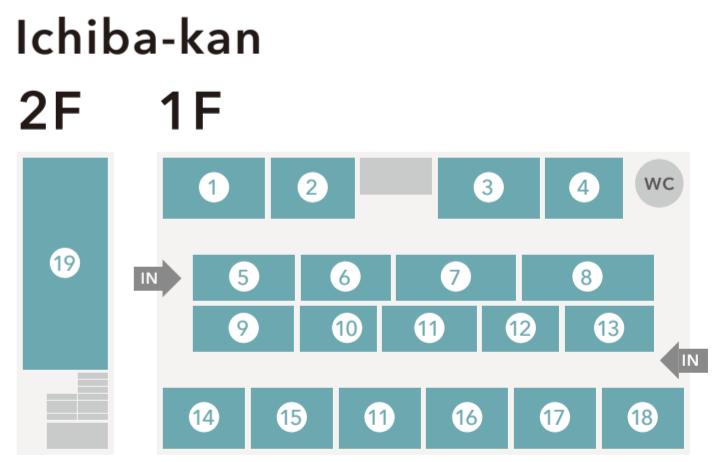
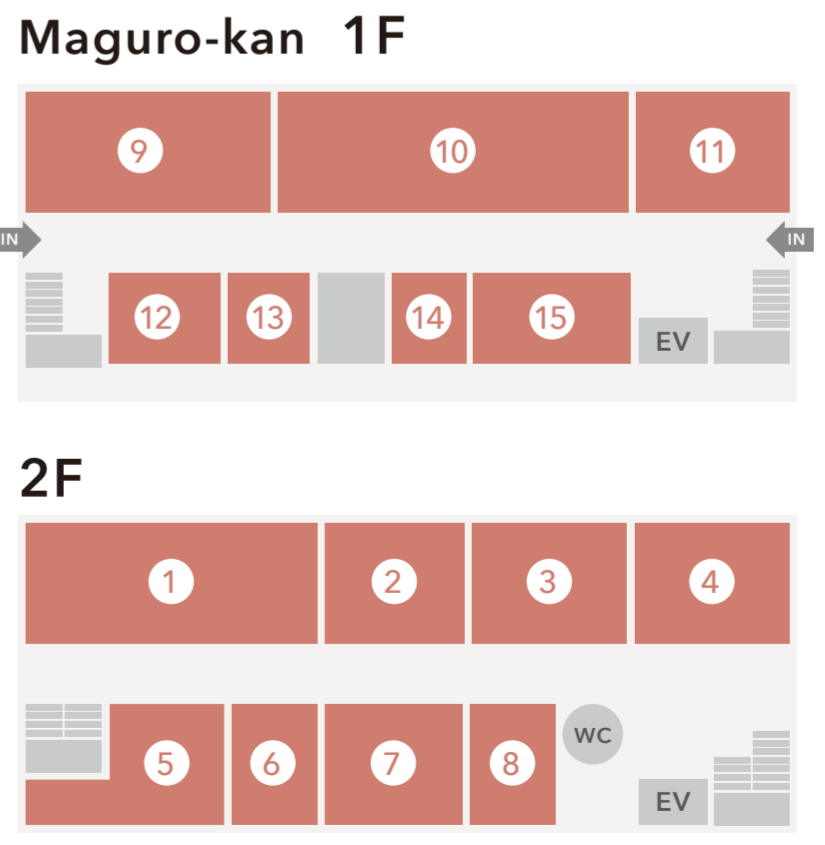
Ichiba-kan has 19 shops/restaurants as of April 2019. The shops have everything from daily supplies to the luxurious and local specialties. Literally, you can purchase anything that you want. もともと河岸の市は、『いちば館』の1棟の建物でしたが、現在では2棟。そのため、『いちば館』では、新鮮な海産物の加工品を取り扱っている老舗が多く、日常品から見たことのないような地元清水の名産品まで、お買い物をする事ができます。お食事どころもあり。2019年4月現在、19店舗が収容されています。

1 Maruichi マルイチ [Item] Dried Fatty Mackerel, Whitebait, Oysters / 干物、しらす、牡蠣	2 Uogyu 魚久 [Item] Eel, Oysters / うなぎ、牡蠣	3 OGAWA おがわ [Item] One Plate Fish Lunch / ワンプレートランチ	4 Fruits TERAI 青果てらい [Item] Suruga Summer Orange, Yabukita Green Tea / さつぱりなスルガ甘夏、やぶきた茶	5 Mikami みかみ [Item] Slice Of Maguro, Take-away Sushi / みかみのマグロ、持ち帰り寿司
6 SASNA DELICOM CO., LTD. サスナデリコム [Item] Smiley Chesnuts / 笑美栗 (わらわらくり)	7 Tofu Shop Ueno とうふや上野 [Item] Handmade Tofu Flavored Plain, Black Sesame, Green Soybeans / 手作り豆腐 (プレーン・黒ごま・枝豆)	8 Marumori 丸森 [Item] Maguro's Eyeballs, Pickled Bowl Of Maguro / マグロの目玉、マグロ漬丼	9 GYOSAI GYOSAI 魚蔵 [Item] Fresh Fish, Dried Fish / 鮮魚、干物 (アジ、甘鯛など)	10 Katsuo Kobo (Bonito) 鮭工房 [Item] Bonito Thick Flakes / かつお削りだし厚削り
11 Fukakura ふかくら [Item] Dried Mackerel, Sakura Shrimp / アジの干物、桜エビ	12 Uoman 魚萬 [Item] Kama Of Maguro / マグロのカマ	13 Shizuoka Marine Products Commercial Co-operatives 静岡市水産物商業協同組合 [Item] Cubes Of Maguro Stew / マグロの角煮	14 Kairi 海里 [Item] Sakura Shrimp, Seasoned Cod Roe / 桜エビ、イワシ明太子	15 Nokke-ya のつけ家 [Item] Bowl Of Head Meat Of Maguro & Rice / 本鮭の頭肉丼、その他丼

16 Marukane 丸兼水産 [Item] Maguro's Eyeballs, Bluefin Maguro / 本マグロ、目玉	17 Miyamoto みやもと [Item] Bowl Of Non-frozen Bluefin Maguro / 生本マグロ、本マグロ丼	18 Kanei Fisheries カネイ水産 [Item] Packs Of Fish Side Dish, Whittail / 魚惣菜、しらす、その他	19 Baka-gai 馬鹿貝 [Item] Asari Clams Ramen, Hot Pot Of Asari Clams / あさりラーメン、貝風呂
--	--	--	---

MAP

ご案内



Shimizu Fish Market Kashi no ichi 清水魚市場 河岸の市
 (ADDRESS) 静岡市清水区島崎町149 (OPEN) いちば館/9:30-17:30、まぐろ館/営業時間は店舗により異なります (CLOSE) Wednesday 水曜日(祝日の場合は翌日休) まぐろ館は一部店舗が年中無休となります (TEL) 054-355-3575 (URL) www.kashinoichi.com / [駐車場] 200台 (入場は30分まで無料です。500円以上お買い上げで1時間30分無料となります。お食事は2時間30分無料となります。河岸の市駐車場が満車の場合、JR清水駅の駐車場をご利用ください。ご利用の方には、河岸の市事務所に1時間分の無料券を発行します(土・日・祝) バスでお越しの団体のお客様は、バスの駐車場を確保しますので事前にお電話にてご予約をお願いいたします。) [アクセス] JR清水駅みなと口(東口)よりまぐろ館を渡って徒歩4分



Paradise Of Japanese Seafood Cuisines! 海鮮料理のパラダイス

Maguro-kan まぐろ館

Maguro-kan is a 2 story building younger than "Ichiba-kan" and has 15 restaurants/cafe as of April 2019. Professional Cooks serve you the finest seafood cuisines yet so cheap that you can enjoy the authentic fresh Japanese cuisines in a budget. To be honest, everything here is recommended!

『まぐろ館』は、『いちば館』より後にできた棟。横丁のような作りとなっており、さまざまな飲食店が立ち並びます。いろんな職人が自らのこだわりと目利きでさばき、格安かつ新鮮で高品質な料理を提供します。どれもおすすめ! 2019年4月現在、15店舗が収容されています。

1 Shimizuko Kaizan 清水港 海山 [menu] Sakura Shrimp Tempura Set Meal / さくら餅	2 Oma Shin-eimaru 大間 新栄丸 [menu] Bowl Of Three Parts Of Maguro / まぐろ三色丼	3 Totosuke ととすけ [menu] Tonosuke Don / ととすけ丼	4 UMIKUMA 海とくま吉いざん [menu] Bowl Of Selective Fish / 自分で選べる My 海鮮丼	5 Uoichiba Shokudo 魚市場食堂 [menu] Bowl Of 10 Fishes / 海鮮丼
6 Shimizu Edogin 清水 江戸銀 [menu] Sushi Of Chutoro, Otoro, Lean Meat, Bark, Eel / 大トロ・中トロ・赤身・ホハダ・穴子	7 Kaisen Donbei 海鮮 井兵衛 [menu] Depending On Daily Contents Of Fish / 日によってメニュー内容が違います	8 Asagiri Highland Icecream 朝霧高原ソフトクリーム [menu] Asagiri Vanilla, Asagiri Matcha / 朝霧バニラ、朝霧抹茶	9 Shimizuko Kaigan Restaurant Bannou Fishery 清水港 海岸食堂/ハンノウ水産 [menu] Stew Of Red Bream / キンメの煮付け膳	10 Kishiya 岸家 [menu] Bowl Of Maguro And Raw Fish Set Meal / まぐろ丼・さしみ定食
11 Maguro Ship Wholesaler Bannou Fishery まぐろ一船買い問屋 ハンノウ水産 [menu] 9 Fishes Set Meal / 9種盛り	12 Uokan うおかん [menu] Deluxe Bowl Of Shimizu Local Fish / 特上清水海鮮丼	13 Donpuku どん福 [menu] Bowl Of Maguro With Simmered Maguro / まぐろ丼と煮付け	14 Maguro Kingdom Daichan まぐろ王国 大ちゃん [menu] Deluxe Bowl Of Bluefin Maguro Toro / 特上本まぐろトロ丼	15 Ichigo 一期 [menu] Bowl Of Maguro Toro / 本まぐろトロ丼



静岡ライフの力

ちから

—心の開国—で「温故知新」と「人にやさしいツーリズム」へ

no. 04
2019 Apr

訪日クルーズを戦略的な取り組みへ 開港120年迎える清水港、“クルーズデスティネーション静岡”に向けて

新造客船の就航や新航路の開拓が活発化するなど、クルーズ旅行が世界的に盛り上がっています。日本は近年、デスティネーションとしての海外需要の高まりから、順調に訪日クルーズ市場が拡大しており、日本の港湾に客船が寄港した回数は過去5年で2.5倍と急成長。今年8月に開港120年を迎える清水港にも多くのクルーズ船の寄港が予定、また関連イベントも多数計画されています。



▲清水港他、静岡県の港湾には今年も外国船、邦船ともに寄港が続く。

日本に寄港する日本船と外国船の合計回数は昨年、2928回(前年比5.9%増)となり、その65%は外国船が占めています。静岡県の清水港への寄港は33回(前年比13.1%減)、寄港客数は4万8346人(同12.5%減)という状況ですが、これは相次ぐ台風の影響で寄港中止が続いたことも影響しており、清水港は2020年に寄港回数90回を目標に動き出しています。

参考まで、昨年の最多は、博多で279回、次いで那覇243回、長崎220回、横浜168回、平良143回などとなります。九州方面が多いのは、中国や韓国など東アジアからのクルーズ寄港特需といえます。

TSJでは、訪日クルーズ客向けのツアー企画の開発を進めています。例えば、焼津市の老舗寿司店「昇利」での寿司握り体験や静岡市の老舗料亭「浮月楼」での芸妓踊り鑑賞と駿府城公園散策などが寄港地ツアーとして商品化、販売され、好評を得ました。

クルーズには乗船客、寄港地、船会社などそれぞれの

側からの期待が高まっていますが、重要なのは乗客の「満足」をどうつくるか。そのひとつが「ホンモノ体験」。つまり、「そこにしかない感動をどう演出するか」です。

「最も美しい湾」+「ジオパーク」でユニーク体験へ

例えば、「世界で最も美しい湾クラブ」には、駿河湾が加盟しており、また「伊豆半島ジオパーク」は昨年、ユネスコの世界ジオパークに認定されました。両者を組み合わせればまさにそこにしかない物語となり、質の高いクルーズ商品となり得ます。また体験した乗客の満足度もより高まりそうです。

もう一つは「既存素材の活用」。グルメや文化、自然などを体験する「駿河東海道おんぼく」などの地域プログラムから「日本人向け国内事業」という概念を外したり、富士山や温泉、七夕、花火、祭りなどを活用するのも有効。新しい寄港地での日本体験機会として商品化できます。

クルーズは一般的に、「カジュアル」「プレミアム」「ラグジュアリー」などに区分され、乗船客層も異なるため、的確なマーケティング戦略が重要となります。また、航路によっても乗船客や市場が異なるので、専門的な知識と経験を要します。クルーズ市場への取り組みには、静岡県ならではの魅力を再認識し、感動体験として商品開発を進め、結果的に地域ツーリズムの質と実力を向上させることが重要となります。

清水港 2019年度の入港予定客船一覧

入港日	入港時刻	出港時刻	船名	トン数
4月11日	11:00	19:00	セレブリティ・ミレニアム	90,963
4月13日	10:00	19:00	セブンシーズ・マリナー	48,075
4月14日	7:00	15:00	セレブリティ・ミレニアム	90,963
4月15日	8:00	18:00	スターレジェンド	9,961
4月15日	8:00	14:00	ウエステルダム	82,862
4月17日	8:00	17:00	スターレジェンド	9,961
4月26日	8:00	17:00	セブンシーズ・マリナー	48,075
4月26日	9:30	18:00	アザマラクエスト	30,277
4月26日	14:00	22:00	ノルウェー・ジャン・ジュエル	93,502
5月2日	18:00	18:00	バイキング・オリオン	47,842
5月5日	8:00	18:00	スターレジェンド	9,961
5月6日	13:00	18:00	オイローバ2	42,830
5月10日	9:30	18:00	アザマラクエスト	30,277
5月18日	9:00	12:00	にっぽん丸	22,472
5月21日	15:00	18:00	にっぽん丸	22,472
5月23日	10:00	17:00	飛鳥II	50,142
6月11日	06:00	18:00	ばしふいっく びいなす	26,594
6月14日	10:00	17:00	ばしふいっく びいなす	26,594
8月1日	8:00	14:00	マースダム	55,451
8月15日	8:00	14:00	マースダム	55,451
8月22日	7:00	16:00	マジェスティックプリンセス	143,700
9月2日	10:00	19:00	アザマラクエスト	30,277
9月8日	8:00	13:00	バイキング・オリオン	47,842
9月16日	10:00	19:00	アザマラクエスト	30,277
10月3日	8:00	16:00	セレブリティ・ミレニアム	90,963
10月14日	8:00	14:00	ウエステルダム	82,862
10月20日	8:00	18:00	シルバー・ミュージック	40,700
10月29日	18:00	18:00	バイキング・オリオン	47,842

※出所:清水港客船誘致委員会/2018年12月現在、※★印は初寄港

クルーズ業界のプロに聞く
積極派富裕層の注目高まる「日本」

日本におけるクルーズ旅行は元々、海外旅行商品として、地中海やカリブ海、アラスカなどに空路で入り、現地で乗下船する「フライ&クルーズ」のスタイルが中心でしたが、2013年にダイヤモンドプリンセスが日本発着クルーズを運航するようになったことで、料金も含めてより身近なものとなりました。最近では、イタリアの船会社コスタクルーズが、日本海を中心にカジュアル船を運航しており、普及はさらに進んでいるようです。

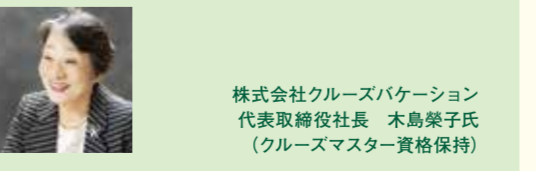
急増する訪日クルーズ客も話題となっていますが、客層は中国人が圧倒的に多く、平均年齢も30代と若い。日本同様、長期休暇の取得が困難なこともあり、5~6日間のショートクルーズで九州や沖縄方面への需要が主となっています。

このところ世界的に目立っているのは、小型のラグジュ

アリー船やブティック船(エクスペディションタイプ)によるものです。新しい目的地を求めて世界各地を活発に巡っており、この市場はこれからも拡大すると思えます。

日本の場合、日本海側や北海道、瀬戸内海、各海域の島々にまで足を踏み入れています。欧米系の40~70代の実業家や学術関係者、シニア夫婦など、生活が豊かな人たちが中心で、地域独自の歴史文化、例えば祭りや花火、伝統行事などに興味を持つ傾向があります。知的好奇心も強く、観光にも積極的なので、寄港地としても取り込みたいところ。新造船もどんどん就航しており、ヨーロッパやアラスカに次ぐ新しいデスティネーションとしてアジア、特に観光資源の多い日本に注目が集まっているようです。

清水港はその旅行形態に向いていると思えます。船のサイズを問わず入港可能ですし、なんと1000トン以上の船もある。ただ、富士山だけでは飽きられてしまうので、それ以外の魅力を開拓する必要もあります。既に茶摘み体験ツアーなど多彩に展開しているようですが、さらに広げたい



Take A Breath-taking Luxury Linear Watching On Deck Of Shimizu Bay Cruise!

清水港ベイクルーズの船上から、大迫力の客船見学体験を!



Port Of Shimizu is known as one of the three most beautiful ports in Japan. For that, you can overwhelming spectacle of the mighty Mt.Fuji, the scenic places such as Nihon-daira, Miho no Matsubara, afar Izu peninsula, and mammoth tanker ships as well as large crane equipment, and a riser drilling vessel, "CHIKYU".

In the duration of luxury liner stops at the port, it is an unforgettable amusement to see the rarely seen yet breath-taking view of a gigantic and beautiful luxury liner. Also, you can enjoy having a "FUNA-BEN" or, lunch box on a ship, which is made full of Shizuoka local seasonal ingredients, sitting around an across-table. Visit here to have a wonderful moment and memory with your partner, friends, and family!

日本三大美港のひとつに数えられる清水港。雄大な富士山や日本平、三保松原、遠くには伊豆半島を望む風光明媚な景色と、タンカー船や大型クレーンなど国際貿易港「清水」ならではの風景が楽しめます。地味探検船「ちきゅう」が停泊している時期や客船が寄港している時には陸上からは体験できないダイナミックな船体の姿を海上より眺めるのも一興。静岡の旬の幸を盛り込んだメニューの船弁(ランチ)をゆったりと寛げる対面式テーブルシートでご家族や気の合うお友達と和やかに楽しむことができるランチクルーズもご紹介します。

Route & Sailing Schedule

航路 & 時刻表

Departure Time from Hinode Landing Stage	Return Time To Hinode Landing Stage	the necessary time
日の出線橋 出港	日の出線橋 帰港	所要時間(分)
11:30	12:15	45 ●
13:00	13:45	45 ●
14:10	14:45	35
15:00	15:35	35

● "FUNA-BEN" Is Available For Lunch. Passengers With Reservation For "FUNA-BEN".
船弁(ランチ)もお楽しみ頂けます。船弁は事前予約が必要となります。



For Reservation And Inquiries
ご予約・お問い合わせ

☎ 054-353-2222

OPEN 9:00-17:00

Tel: +81 054-353-2222 / 09:00-17:00 / Note: Japanese Available Only.
※日本語のみの対応となります。

www.dream-ferry.co.jp

Water-bus 水上バス

Transportation between Ejiri, Hinode, Miho, on which you can take your bicycle with you for your chilling cycling between Miho and towns around Shimizu.

江尻～日の出～三保をつなぐ水上バス。自転車も載せられますので、レンタサイクルで三保～清水周辺をサイクリングを楽しむことができます。

	Ejiri 江尻	Hinode 日の出	Miho 三保
Ejiri 江尻		400	400
Hinode 日の出	400		400
Miho 三保	400	400	

Fees: For People Above 12 Half Discount For Elementary Students 料金:大人(小学生は半額) (yen)

Suruga Bay Ferry 駿河湾フェリー

You can cross Suruga Bay from Shimizu Port to Toi Port in 70 minutes by high-speed ferry. On board the ship, you can take in the magnificent view, from the coastline to the peak, of World Cultural Heritage Site Mt. Fuji.

清水港から土肥港まで駿河湾フェリーで70分。船上からは富士山をはじめとした壮大な景観をお楽しみいただけます。

Bachelor's Degree Program

Shizuoka University ASIA BRIDGE PROGRAM

National University Corporation
Shizuoka University
836 Ohya, Suruga-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka
422-8529, Japan

STUDY FOR FREE
with a Scholarship to Shizuoka University*

Special Program for Students from India, Indonesia, Thailand and Vietnam

*The entrance examination fee, admission fee, and tuition fee for the first year are all free. There are conditions after the second year. For details, please visit the website.

<http://www.abp.icsu.shizuoka.ac.jp/>

FIEJA REPORT

Brilliant Soccer Game Watching In Magnificent Stadium in Shimizu!

素晴らしいサッカー観戦を、ぜひ清水のアイスタで。



Non-Fans Became Enthusiastic Fans Of Shimizu S-Pulse!

誰もが感激する 清水エスパルス・アイスタ観戦!

Soccer Town Shimizu's Home Stadium "IAI Stadium Nihon-daira". Shimizu that is worldly famous as "Mecca Of Maguro", is known as "Soccer Town" as well. In which "Shimizu S-Pulse" is based with its home stadium, "IAI Stadium Nihon-daira". The stadium is nicknamed, "Ai-sta" and has approximately 20,000 people capacity. It is so compact that players can hear the audience's voices clearly. Interestingly from the point of view in seats, a magnificent view of Mt.Fuji can be taken. You might be thoroughly moved by the combination of the two views, if you visit and watch a soccer game in Ai-sta. "Ai-sta" can be one of the places in Shizuoka/Shimizu that should be on one's sightseeing list, even for non-sport fans! So in this article, we report to you about how a soccer game, "Shimizu S-Pulse vs. Gamba Osaka" went at night on 10th April 2019 as well as about 8 accompanying non-Japanese people's impressions on the game.



1 From JR Shimizu Station To Ai-sta スタジアムまでの道中

The audience of 8 is from England, Scotland, the USA, Canada, and the Philippines respectively. We gathered at 17:30 at JR Shimizu Station to get on a shuttle bus up to "Ai-sta" as shuttle buses are available before a soccer game in the stadium. It took us about 20 mins to arrive. The weather was rainy and windy, even so, the place was too crowded and not easy to find own seats. Note: Get On A Bus To Stadium ASAP If you want to avoid the crowd!

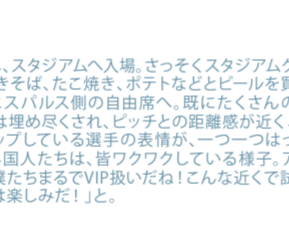
同行した8人の外国人。サッカーの大ファンであるイギリス・スコットランド人、スポーツ大好きでサッカー経験のあるアメリカ・カナダ人、そして、あまりスポーツには興味がないフィリピン人と共にスタジアム観戦に、『アイスタ』での試合前は、JR静岡駅とJR清水駅から、『アイスタ』へのシャトルバスが出ています。今日は17:30にJR清水駅へ集合してシャトルバスへ搭乗。そこから約20分かけてスタジアムに到着です。天気は雨模様でしたが、それでも人混みがすごい。できるだけ早めにシャトルバスへ乗り込むのがオススメです。



2 Arrival & Entrance 到着と入場

After our 18:30 arrival at the stadium and getting through the entrance, we went to buy our dinner, Tako-yaki, Yaki-soba, fried potatoes and beers, then got inside the stadium. Already many fans crowded the first floor's seats to the full. From the seats that we took everything was clear including the players' faces, which made a pal of ours from the USA said, "As if we were VIPs! How lucky to get this close to the field!"

18:30頃に到着し、スタジアムへ入場。さっそくスタジアムグルメの屋台で焼きそば、たこ焼き、ポテトなどビールを買い、18:50頃1Fエスパルス側の自由席へ。既にたくさんのファンで観客席は埋め尽くされ、ピッチとの距離感が近く、ウォーミングアップしている選手の表情が、一つ一つはっきり見えます。外国人たちは、皆ワクワクしている様子。アメリカ人曰く、「僕たちまるでVIPみたいだね!こんな近くで試合を見られるのは楽しみたい!」と。



3 First Half 前半戦

At 19:00, The judge made a sign and players started to kick the ball. We clearly could hear every sound in the field, of kicking the ball, players' nervous breaths, and more than that, we could see players' moves much more clearly than expected. In the 5th min of the first half, Gamba's Mr. Miura shot a goal, then, in the 19th min, S-Pulse's Mr. Kitagawa, ending up with S-Pulse 1 against Gamba 1. Such rivalry was shown long till the first half ended.

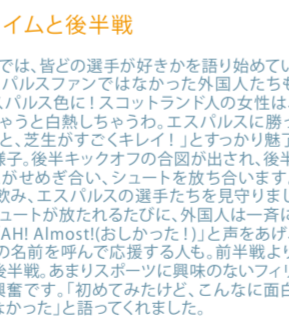
19:00になり、主審の合図によってボールが蹴られ、キックオフ。ボールを蹴る音、選手の緊張した息遣いまでも聞こえ、選手の動きをはっきりと見ることが出来ます。観客席にいるサポーター、2Fで揺れなびくエスパルスの旗、すべてが、試合観戦の臨場感を高めてくれ、外国人たちも歓喜の声をあげました。前半戦5分にはカガンノ大塚の三浦選手が、19分には北川選手が、1点ゴールを1点に、拮抗した試合展開でしたが、エスパルスファンに囲まれた8人の外国人たちも、エスパルスに声援を送り続けました。もちろん、英語で。



4 Half Time & Second Half ハーフタイムと後半戦

In Half Time, everyone started to talk about their favorite players. Certainly, they had not been fans, but then they got into orange enthusiasm like everyone else who was around us. A pal of ours from Scotland told us "I hope S-Pulse wins! Oh, and the laws are kept great!". A sign of kick-off was on, then the second half began. Both of the teams shot multiple shoots, heating up the game. Every one of us held our own breath watching the game going on. Every time an inch-way goal shoot was shot, the crowd was going mad and loud, so was the gang. Because we were entirely into the game and the team, cheering up for them like fans. A non-sport fan pal of ours from the Philippines ended up saying, "This is my very first time watching a soccer game, but I'm so excited!"

ハーフタイムでは、皆どの選手が好きかを語り始めていました。エスパルスファンではなかった外国人たちもすっかりエスパルス色に!スコットランド人の女性は、「近くで見やうと白熱しちゃうわ。エスパルスに勝ってほしい。あと、芝生がすくキレイ!」とすっかり魅了されている様子。後半キックオフの合図が出され、後半戦。両チームがせめぎ合い、シュートを放ち合います。みな固唾を飲み、エスパルスの選手たちを見守りました。惜しいシュートが放たれるたびに、外国人は一斉に立ち上がり「AH! Almost(おしかった!)」と声をあげ、中には選手の名前を呼んで応援する人も。前半戦よりも熱狂した後半戦。あまりスポーツに興味のないフィリピン人も大興奮です。「初めてみたけど、こんなに面白くとは思わなかった」と語ってくれました。



5 End Of Match 試合終了

Even each team made many shoots in rhythmical responses, the game ended in 1 against 1. Every one of us had an S-Pulse printed towel tightened around our neck, totally in the mood of an S-Pulse enthusiast. "Pal-chan" who is an S-Pulse character and S-Pulse Players came close to thank every one of the audience, then the 8 happened to care for "Pal-chan". After we got through the returning crowd to get out, we saw the character joining S-Pulse Fans to take a picture together. Then, without hesitation, most of us came to ask him for a photo of us with him as a souvenir of this fun experience. Oh, finally they became S-Pulse fans, see? After a chat, we got on a shuttle bus on the way back to each home.

シュートのたびに両チームの観客の声援が交わいつつ、1-1の同点で試合終了。エスパルスのタオルを首に巻き、地元のエスパルスファンに負けないくらい応援してきた一行、白熱した展開は大満足でした。やがて、エスパルスの選手たちとマスコットである「パルちゃん」が、観客席に向けて挨拶に、みな日本独自の物珍しい、可愛いマスコットに心を奪われたよう。スタジアムを出て、バス乗り場へと向かっている途中、ファンたちと記念撮影をしているパルちゃんを見かけ、一緒に記念撮影。その写真がこちらです。皆すっかりエスパルスファンです。その後、人混みの中からも、大満足でバスへ乗り込み、それぞれの帰路へ。



Although the gang of 8 has been in Japan for more than 1 year, they had never been to the stadium and barely known the soccer team. However, they enjoyed the game and had a fun experience. "IAI Stadium Nihon-daira" and its soccer team S-Pulse attract lots of people, even the first comers to Shizuoka! Why not give it try to watch the local team's enthusiastic game in the beautiful stadium?

今回同行した外国人たちは、日本在住1年以上でも、アイスタで観戦をしたことはありませんでした。初めの方でも、外国人の方でも、観光としてスポーツを観戦してみるのはいいかもしれません。たくさんの人を魅了している「IAIスタジアム日本平」は、「サッカーのまち」清水のスポーツの観光スポットです。ぜひ、圧巻の絶景と臨場感あふれるサッカーを見に行ってください。

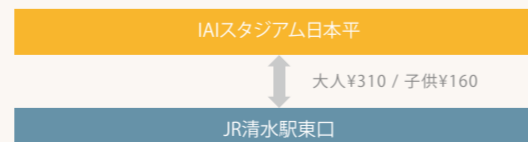
Model Of Shimizu S-Pulse Soccer Game Watching Tour!

外国人と周るエスパルス観戦モデルコース

2019年4月10日 (水) 19:00 キックオフ

- 17:30 Meeting In East Exit Of JR Shimizu Sta.
18:00 Riding Shuttle Bus To Ai-sta
18:30 Arrived At Ai-sta
18:40 Dinner & Drink
18:50 Got In Ai-sta
19:00 Kick-off!
20:45 Game Over
21:00 Wandering Around Ai-sta & Took Pics With Pal-chan!
21:15 Getting On Shuttle Bus Back To JR Shimizu Sta.
22:30 Dismissed At JR Shimizu Sta.

Shuttle bus シャトルバス



※キックオフ2時間前～30分前まで随時運行 (所要時間 約20分 大人310円・往復大人620円)
※試合終了～原則45分後まで (NOTE: Only Available From The End Of Game To 45 Mins After Unless In Emergency.)

FIEJA Shizuoka-city Center facilities

Table listing various facilities in Shizuoka city center, categorized by Cuisine, Complex, Museum/Exhibition, Hotel, and Shop. Includes names like Tequila's Diner, OCODEMON, and various hotels.

