



Preparem as sacolas!

Esta edição do Amigo Tsuushin vai dar uma ajuda na hora de fazer as compras com



desconto no comércio japonês. Entenda o significado de cada selo colado nos produtos!

Nesta edição também, dando continuidade a apresentação da nossa cidade, vamos fazer uma visita ao Kurokabe Square.

Selos de Desconto

わりびき
(割引シール)



Vocês já perceberam que, quando vamos ao supermercado no final da tarde, especialmente nas seções de alimentos prontos, os funcionários colam selos nas embalagens que dão desconto no produto? Apesar de existirem uma infinidade de modelos, abaixo, vamos explicar o significado de alguns dos mais utilizados, para que vocês possam fazer suas compras com economia.



半額 "hangaku" – este adesivo significa metade do preço, ou seja, no caixa, haverá um desconto de 50% no valor do produto.



50円引き "50 enbiki" – este adesivo indica um desconto de xxx ienes no valor do produto. Ex: 50 enbiki = desconto de 50 ienes.



2割引 "2 waribiki" – este adesivo indica um desconto em porcentagem de 10%. Por exemplo, 2 wari = 20%, 3 wari = 30%, etc.

Muitos adesivos, ao invés de trazerem o termo "biki", trazem o termo "off", do inglês, que possui o mesmo significado de "desconto".

Abaixo as palavras mais utilizadas no comércio, seja em cartazes ou mesmo nos selos:

安い	Yasui	Barato
激安	Gekiyasu	Muito barato
お買得	Okaidoku	Vale a pena comprar
おすすめ品	Osusumehin	Recomendado
新発売	Shinhatsubai	Lançamento
新製品	Shinseihin	Lançamento
新鮮	Shinsen	Fresco
特盛	Tokumori	Tamanho Especial
大盛	Oomori	Grande volume
増量	Zouryou	Acréscimo na quantidade



É preciso ter em mente ao comprar produtos com desconto, que na maioria das vezes, estes são produtos com pequenos defeitos ou cuja data de validade está próxima de expirar. Verifique sempre a data de validade, e nestes casos, a dica é não comprar em grande quantidade. No caso das refeições prontas, os produtos com desconto, muitas vezes foram produzidos no período da manhã, ou seja, à tarde, já não terão aquele mesmo sabor de um alimento preparado na hora.

ポイントカード Point Card

Outra forma de se economizar é obtendo o Point Card da loja em que se costuma fazer compras. Para cada compra, apresentando o cartão no caixa, recebem-se pontos. Existem diversos tipos de benefícios obtidos ao se utilizar o cartão:

- Cada ponto valerá um desconto na próxima compra.
- Com o acúmulo de pontos é possível receber uma quantia em dinheiro.
- Possibilidade de se trocar os pontos por prêmios diversos.

Você conhece Nagahama?

ながはましし
(長浜市知っていますか)

Nesta edição vamos fazer um passeio pelo Kurokabe Square, o elegante centro comercial de nossa cidade.



Kurokabe Square (黒壁スクエア)



O antigo centro comercial de Nagahama é um ponto turístico visitado por pessoas de todo o país devido a sua história e elegância. Tendo como ponto central o prédio Kurokabe Glass kan, abriga diversas lojas, restaurantes e museus. O prédio construído no ano de 1900 que outrora fora um banco e posteriormente igreja católica abriga hoje uma loja de produtos e artesanatos feitos de vidro. Ao seu redor estão museus que também possuem como tema o vidro, além de centros onde se pode experimentar a fabricação de copos, enfeites, etc. Além de produtos de vidros, é possível adquirir diversos produtos tradicionais japoneses, além de biscoitos, doces, entre outros. Diversos caleidoscópios estão colocados nas ruas, o que torna o passeio ainda mais divertido.

Aula de Culinária Brasileira

りょうりきょうしつ
(ブラジル料理教室)



No dia 06 de dezembro será realizada mais uma aula de culinária brasileira. Neste evento serão preparados e saboreados pratos que podem ser servidos na ceia de Natal. Na edição anterior, realizada no mês de setembro, foram preparados pratos para serem servidos em festas, como carne-louca desfiada, creme de frutas e pastel. Participaram desta aula japoneses, brasileiros e peruanos. Enquanto os pratos eram saboreados, os alunos assistiram uma pequena aula sobre a história do Brasil. Na edição de dezembro será realizado um bate-papo sobre o Natal brasileiro. O evento é aberto para pessoas de qualquer nacionalidade.

Data	e	06 de dezembro (domingo)
Horário		Das 9:30 às 13:30
Local		Nagahama Shimin Kouryu Center
Prato		Picanha assada, Salpicão de Frango, Arroz à grega, Farofa e Pavê de Pêssego
Inscrições		De 04 à 27 de novembro
Valor		1000 ienes
Vagas		16 pessoas (por ordem de inscrição)
Inscrições		Tel. 0749-65-8711 (português)

Caso tenha alguma dúvida, crítica ou sugestão, entre em contato conosco através do e-mail:

✉ cir@city.nagahama.lg.jp

Seção de Cooperação dos Municípios

Depto. de Planejamento Municipal de Nagahama