

Voltes V Legacy:
Volts In To A New Era

Synergistic Growth in Sports:
The Japan-Philippines Connection

Property Access: A Filipino Investor's
Gateway to Japanese Real Estate

A legacy of trust and
collaboration: GT Capital's
strategic Japanese partnerships

bridges

Connecting countries. Bridging business.

Issue No.1 Philippines 2025

Interweaving Connections: Philippines, Japan, and Expo 2025

OUR INAUGURAL ISSUE

創刊号
そして2025年万博
フィリピン、日本、
織りなすつながり



JEWELMER

Est. 1979

MANILA • PALM BEACH • SÃO PAULO • SHANGHAI • TOKYO

jewelmer.com



LUMIÈRE DE L'INFINI

Jewelmer makes history with the first ever Filipino-crafted crown for Miss Universe featuring the rare golden South Sea pearl.

MISS * UNIVERSE
ORGANIZATION



Synergy Media Specialists Ltd.
Rawlinson & Hunter Limited of Woodbourne Hall,
P.O Box 3162, Road Town, Tortola, VG1110,
British Virgin Islands
synergymediaspecialists.com

Editor-in-Chief —	Franz J. Fricke
Managing Editor —	Phil Demack
Asia Editor —	Marco Lobregat
Creative Director —	Benjamin Rivera, Jr.
Graphic Design —	Cyra Mae Salazar
Senior Contributing Writer —	Angie Duarte
Copy Editor and	
Contributing Writer —	Katya F. Lichauco
Content Contributor —	Claire Celdran
Japanese Translation —	Chiho Sumiya

Design, Creative and Art Directions
by Design For Tomorrow
Suite 1037-1038 City & Land Mega Plaza,
ADB Avenue cor. Garnet Rd.,
Brgy. San Antonio, Ortigas Center,
1605 Pasig City, Manila, The Philippines
www.designfortomorrow.co

Creative Director —	Ric Gindap
Proofreader —	Ma. Julie Therese Amos
Art Direction + Design —	Israel Contreras
Illustrations —	Mikaela Torres
Account Managers —	Cessmarie Villones
	Michelle Logronio

CONTENTS

A Message from
The Editor-In-Chief _____ 8

A Message from
The Managing Editor _____ 9

FEATURE 01

Voltes V Legacy:
‘Volts In’ To A New Era _____ 12

Weaving The Future:
The Philippine Pavilion at Expo 2025 _____ 16

Synergistic Growth in Sports:
The Japan-Philippines Connection _____ 22

BUSINESS 02

A Message from the President
of the Republic of the Philippines _____ 53

An interview with H.E. Mylene J. Garcia-Albano,
Philippine Ambassador to Japan _____ 54

YGC: Cultivating Robust
Connections Across Borders _____ 56

PAGCOR Chair Says:
Now is the Time to Bet
on the Philippines _____ 60

Why Japanese Investors
Remain ‘Ichiban’ in Philippine
Economic Zones _____ 62

The Enduring Partnership: Japan-Philippines
Cooperation through JICA _____ 64

FNG: Fostering Next-Generation
Urban Living Through Collaboration _____ 68

A Legacy of Trust and Collaboration:
GT Capital’s strategic Japanese partnerships _____ 72

The Next Hundred Years:
Aboitiz’s Journey Towards
Becoming a Sustainable Techglomerate _____ 78

Aboitiz Infracapital: Advancing the nation
with economic estates _____ 81

In their Shoes: SM Investments is shaping
the economic landscape of the Philippines _____ 83

SPCMB Law Offices: Empower Renewable
Energy Access with PPP Efforts _____ 85



Property Access: A Filipino Investor's Gateway to Japanese Real Estate	30
A Legacy of Innovation: The Laurel Family's Bond with Japan	35
Balancing Work and Play: Why Japanese expats thrive in the tropics	39
Richmond So: A Love Affair with Toyota	44



LIFESTYLE 03

FOOD

Uma Nota Manila: A Spirited Symphony of Nipo-Brasileiro Cuisine and Culture	88
Chef Yuichi Ito: Award-Winning Head Chef of Crosta Pizzeria on Elevating the Pizza Experience in Manila and Niseko	92
In the Kitchen: An Exclusive Interview with Keiichiro Fujino, Japanese Executive Chef of Hotel Okura Manila	96
Refreshing Connections: with Stanford Shaw's Marc and Johann See	100
Sakagura: In Hearty Homage of Tasty, Time-Honored Tradition	102
Auro Chocolate: From Tree to Bar, a Global Journey	106
Sipping Stories: LIT and LAB Manila Bring Japanese Whisky and Sake Culture to the Philippines	110



TRAVEL

Hotel Okura Manila: Combining Japanese hospitality with Filipino warmth 112

Paradise, in Rich Shades of Crimson: Boracay’s “Station Zero” is home to a luxury resort and spa that paints mindful, meaningful vacations 116

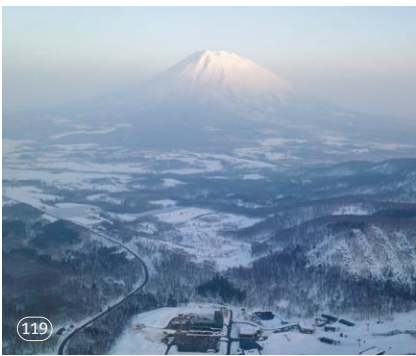
Niseko 101: Introducing You to Japan’s Winter Wonderland 119

ARTS & CULTURE

Provenance Art Gallery at Finopinas: Painting Filipino-Japanese Connections in Tokyo 122

The Overarching Otaku Obsession 126

A Little Home on the Big Mountain 129



EVENTS 04

Sapporo Beerfest : A Festive Evening of Brews, Bites, and Bonding 149

Sake Manila: A Splendid Celebration of Japan’s Sake and Spirits 152



FASHION

Not Just Your Typical Robe:
The Evolution of Japan’s Kimono 132

Rafikimono: Inspired by Japanese Tradition,
Crafted with Filipino Ingenuity 135

A Flair For Flora, Fauna, and
All Things Fabulous: Designer Feanne’s
wearable art marries tradition and tastefulness
with curiosity in copious measure 138

WELLNESS

Bambike: Bridging Cultures,
Riding the Momentum 142

Slope Thrills and Rental Skills:
Getting Stoked with Rhythm Japan 145



LISTICLES 05

Gifts from Afar: Japanese Favorites
from the Philippines 155

Umami Overload: The Rise of Japanese
Cuisine in the Philippines 158

Homegrown Luxuries:
Japanese Expats’ Guide
to Filipino Artisanal Crafts 162

Filipino Wellness: Health and Beauty
Must-Haves for Japanese Expats 168

Editors’ Choice: Must-Stay
Hotels in Japan 172



MESSAGES FROM **THE EDITOR-IN-CHIEF**

Today marks the culmination of a vision, one that sees Bridges Magazine as more than just a publication. It's a platform, a conduit, a space where understanding and collaboration between nations flourish through business, culture, and the powerful threads of human connection. Welcome to our inaugural print issue. For nearly two decades, I have had the privilege of producing bilateral reports for The Japan Times. Since 2003, I have witnessed how stories of synergy between countries can inspire and inform.

This experience fueled my dream of creating a coffee table magazine that explores these connections and provides readers with an enduring resource to understand relationships that shape our world.

In this first issue, we turn the spotlight on the Philippines and its dynamic relationship with Japan. Both nations share a long history of collaboration, enriched by mutual respect and shared aspirations. Japan's presence in the Philippines is evident in its contributions to infrastructure and economic growth.

Conglomerates like the Yuchengco Group of Companies (YGC) and GT Capital Holdings have partnered with Japanese corporations to deliver large-scale projects that reflect trust and a shared vision.

We also celebrate individual achievements, such as Carlos Yulo, the Philippines' two-time Olympic champion and most decorated gymnast. Yulo's success, achieved through training in Japan under a Japanese coach, showcases the potential unlocked when nations come together to nurture talent. His story is a testament to the power of collaboration.

In 2025, Japan will take center stage on the global stage as it hosts the Kansai Osaka Expo, a highly anticipated event that will highlight innovation, culture, and international collaboration. This issue also features a special story on the Philippines Pavilion at the Expo, showcasing how the country will present its culture, ingenuity, and opportunities to the world.

In a world marked by geopolitical tensions, the mission of Bridges Magazine is timely. We aim to bring nations closer together by celebrating shared values and differences, recognizing that these differences, when embraced, become strengths. Each issue will serve as an informative and enjoyable guide for readers interested in the featured country.

For this inaugural issue, we provide a comprehensive picture of the Philippines for readers with a connection to Japan—whether you are a Filipino investor, tourist, or business professional curious about Japan, or a Japanese expatriate or investor exploring opportunities in the Philippines.

Beyond economics, this issue delves into human stories—from Filipinos finding joy in manga and anime to Japanese rediscovering the Philippines as a hub for tourism and collaboration. We've curated content that resonates with readers on both sides of the partnership and beyond.

As the world shifts to digital, there is something uniquely nostalgic and satisfying about holding a magazine in your hands, flipping through its pages, and immersing

yourself in thoughtfully curated content. We hope this print issue not only informs but also delights, offering a tactile experience rare in today's digital age.

This first issue is close to my heart, not only because it highlights my own country, the Philippines, but also because it represents the realization of a long-held vision. It is a tribute to the countless individuals and organizations who strengthen the ties between Japan and the Philippines. To all those who have contributed to this issue and supported Bridges Magazine, I extend my deepest gratitude.

Thank you for joining us on this journey. Let us continue to build bridges, foster understanding, and celebrate partnerships that make our world a better place.

Franz J. Fricke



THE MANAGING EDITOR

It is with immense pride and pleasure that I welcome you to the first print edition of Bridges Magazine, focused on the Philippines. This issue marks a significant milestone; not only for Bridges but also for our ongoing commitment to fostering meaningful connections and celebrating global partnerships.

The relationship between the Philippines and Japan stands out as a fascinating example of cross-border collaboration.

Since 2002, I have had the privilege of developing a close working relationship with The Japan Times, Japan's oldest and most-renowned English-language newspaper. Through this partnership, we have produced influential business reports focused on bilateral relationships, cultural exchanges and economic synergies. Our high-quality content has contributed to the development of closer cross-border economic ties.

This inaugural Bridges issue is an extension of the 2024 Philippines Report published in The Japan Times on July 22, 2024. The report featured an exclusive message from Philippine President Ferdinand R. Marcos Jr., reflecting on the enduring partnership between Japan and the Philippines. We are honored to republish his words in this edition; words which strongly resonate with our theme: the power of collaboration.

This issue includes some of the most popular content from the 2024 Philippines Report, translated into the Japanese language, enabling us to better connect with our wider Japanese audience.

As we celebrate the launch of our first print edition of Bridges, we want to reflect on how this journey began. With a rich history, The Japan Times has a legacy dating back to its first edition in 1897 during Japan's Meiji Restoration. This period marked Japan's reopening to the

world, and today, Bridges embodies that same spirit of openness and collaboration.

This first edition contains a short timeline of The Japan Times. In addition, we've included a retrospective on one of our earliest bilateral business reports, published in 2004 while Franz Fricke, our

Editor-in-Chief, and I were working with World Eye Reports — a pioneering company focused on bilateral business reports and established by Gina Albert.

That report, also published in The Japan Times, highlighted the deep historical and economic ties between Japan and one of its closest trading partners in East Asia.

Synergy Media Specialists Ltd, which Franz and I founded in 2011, established partnerships and collaborations with leading publications such as The Business Times (Singapore), South China Morning Post (Hong Kong, China), and Foreign Policy (Washington, D.C.). We are continuing this legacy of producing successful publications with the magazine you have in your hands: Bridges.

While Bridges has thrived as a digital magazine since 2021, this print edition represents a new chapter in our journey: one in which we seek to carve out a unique niche,

focusing on collaboration across cultural, educational and economic spheres. Our mission is to uncover the fascinating stories that emerge from the confluence of cultures and our shared human values - stories that inspire us to build bridges.

I invite you to join us on this journey. Together, we will continue to explore and celebrate the connections that unite us, one story at a time.

Phil Demack



TUMI



TURIN WITH MCLAREN FORMULA 1 DRIVER LANDO NORRIS
VISIT OUR NEW STORE LOCATED AT 2/F GREENBELT 5

12

Voltes V Legacy:
Volts In To A New Era

16

Weaving The Future:
The Philippine Pavilion at Expo 2025

22

Synergistic Growth in Sports:
The Japan-Philippines Connection

30

Property Access:
A Filipino Investor's Gateway
to Japanese Real Estate

35

A Legacy of Innovation:
The Laurel Family's
Bond with Japan

39

Balancing Work And Play:
Why Japanese expats thrive
in the tropics

44

Richmond So:
A Love Affair with Toyota



When you think of legendary robots in anime pop culture, chances are you think of Super Electromagnetic Machine Voltes V; more simply and popularly known as Voltes V. Even just the first few chords of the easily recognizable theme song are enough to elicit a strong emotional response — ask any fan who grew up with the beloved series. Produced by Toei Company and animated by Nippon Sunrise (now Bandai Namco Filmworks), Voltes V debuted in Japan on TV

a cherished anime into a new medium but also to render a re-telling that would resonate with a new generation of fans, as well as with the original superfans.

“A live action Voltes V was always an apex project of mine. And Voltes V has always been part of ‘Pinoy’ pop culture. I felt that an updated version would have that nostalgic appeal to Generation X and introduce it as well to Millennials and Gen Z in a more palatable version,” Reyes points out.

The Voltes V: Legacy series premiered on May 8, 2023 on

ボルテスV：新時代の幕開け マーク・レイエス監督が、象徴的 かつ革新的な異文化融合のロボ ットを再起動させます。

アニメポップカルチャーにおける伝説的なロボットと言えば、スーパー電磁マシン ボルテスV、または単にボルテスVを思い浮かべる人も多いでしょう。愛すべきシリーズとともに育ったファンに聞いてみると、すぐに分かるように、すぐに口ずさめるテーマソングの最初の数小節を聞くだけで、強い感情が呼び起こされます。東映が制作し、日本サンライズ（現バンダイナムコフィルムワークス）がアニメーション制作を担当した『ボルテスV』は、1977年6月4日にテレビ朝日で日本初放送されました。フィリピン

VOLTES V

‘VOLTS IN’

Director Mark Reyes reboots the bots in a cross-cultural confluence of the iconic and the innovative

WORDS BY **Angie Duarte**

IMAGES COURTESY OF **Mark Reyes**

Asahi on June 4, 1977. In the Philippines, an English-dubbed version first aired on television network GMA-7 on May 5, 1978.

Over four decades after its initial release, this classic anime series is making waves, once again; this time, through Voltes V: Legacy, a groundbreaking live-action adaptation directed by Mark A. Reyes. Armed with a deep understanding of both the anime’s cultural weight and the ferocity of its fandom, Reyes approached the live-action adaptation with a desire not only to translate

GMA Network, and has since been re-edited for a cinematic release in Japan. Of course, the live adaption pivots on the pedestal of the original anime — and Reyes would not have done it any other way.

MECHA MAGIC WITH A HEROIC HEARTBEAT

With its noteworthy narrative and ardent animation, the original Voltes V anime quickly captivated audiences in both Japan and the Philippines. In fact, Reyes recounts that the anime



Voltes V debuted in Japan on TV Asahi on June 4, 1977. In the Philippines, an English-dubbed version first aired on television network GMA-7 on May 5, 1978.

では、英語吹き替え版が1978年5月5日にGMA-7でテレビ初放送されました。

初公開から40年以上を経て、この名作アニメシリーズが再び話題を呼んでいます。今回は、マーク・レイエス監督による画期的な実写化作品「ボルテスV：レガシー」です。アニメの文化的価値と熱狂的なファンの存在を深く理解しているレイエス監督は、この実写化に臨むにあたり、愛されるアニメを新しいメディアに変換するだけでなく、新たな世代のファンや熱狂的なファンにも共感してもらえるような作品にしたいという強い思いがありました。

「実写版ボルテスVは、常に私の頂点となるプロジェクトでした。そして、ボルテスVは常にフィリピンのポップカルチャーの一部でした。私は、アップデート版がX世代に懐かしさと呼び起こし、ミレニアル世代やZ世代にもより受け入れやすい形で紹介できると感じました」とレイエス氏は指摘します。



LEGACY TO A NEW ERA

made an even bigger impact in the Philippines than in Japan. “Voltes V was not as popular in Japan as *Mazinger Z* or *Voltron*. But in the Philippines, Cuba, Italy, and other countries, *Voltes V* had a really big following.”

The *Voltes V* tale — equal parts techy and traditional — is one of valor and sacrifice, nurturing nostalgia for its thrilling mecha battles and heartwarming moments, with a timeless theme that motivates viewers to believe in their own strength and in the power of standing together against challenges. In the Philippines, the series achieved

near-mythic status, seamlessly integrating with local culture.

THE INTERPLAY OF ICONIC + INNOVATIVE

Currently, *Voltes V: Legacy* has reignited the passion of original superfans while also sparking inspiration in a new generation of viewers. Reyes's project navigates the delicate balance between benediction and breakthrough, and what this reinvention signifies for both Filipino and Japanese pop culture.

“It was clear from the start that we wanted to pay homage to the original Japanese anime.

Director **Mark A. Reyes** says *Voltes V: Legacy*, a groundbreaking live-action adaptation of the original anime, has always been his apex project.

*ボルテスV：レガシー*シリーズは2023年5月8日にGMAネットワークで初公開され、その後、予定されている日本での劇場公開に向けて再編集されました。もちろん、ライブアダプテーションはオリジナルアニメの土台の上に成り立っています。そして、レイエスは他の方法では実行しなかったでしょう。

メカの魔法にドキドキわくわく

その素晴らしいストーリーと情熱的なアニメーションで、オリジナルの「ボルテスV」は日本とフィリピンの両方でたちまち視聴者を魅了しました。実際、レイエス氏によると、このアニメは日本よりもフィリピンで大きな反響を呼んだそうです。「ボルテスV」は、日本では「マジンガーZ」や「ボルトロン」ほどの人気はありませんでした。しかし、フィリピン、キューバ、イタリアなどでは、ボルテスVは本当に多くのファンを獲得していました。」



We wanted to translate the classic 2D animation into a live action format and just update and upgrade it for a modern audience. We did not set out to do a ‘Pinoy’ version of Voltes V. However, in all the mecha animation of that era, Voltes V had inherent Filipino values that dealt with familial, matriarchal and patriotic storylines,” shares Reyes.

Reyes’s creative vision for the film involved a careful balance of respecting the original series and revolutionizing it to engage a modern audience. The process of translating an anime into live-action involved several creative, often challenging, decisions. For Reyes, this meant revamping elements of the original series to fit a new format while retaining the core themes; striking an equilibrium between the iconic and the innovative.

FLESHED OUT BY FILIPINOS, ON GOOD JAPANESE BONES

In deciding which of the original elements to keep, Reyes stayed true to the heart of what made Voltes V so special, in the first place, and leaned on guidelines from Toei Animation. He

expounds: “There was a mandate from Toei that we could not veer away too much from the DNA of the mother material. Some movie iterations make the mistake of losing the ‘good bones’ of the original. Toei was actually mind-blown with how we did our world building.”

Reyes, who has been a fan of anime for years, brings a personal touch to the project, infusing it with his passion and understanding of both cultures, as well as with his own life events and experiences. He shares: “Oh, I



◀ The Voltes V: Legacy Philippine release poster

◀ Director, **Mark A. Reyes**, in the studio

▶ Director, **Mark A. Reyes** and his esteemed Japanese counterparts

totally related to Voltes V, having lost my father early on in my life. And I remember bonding with him when he bought me my first Voltes V toy that was able to ‘volt in’ — he was very fascinated with its engineering, being a mech-head, himself.”

All these influences culminated in Voltes V: Legacy, bridging two cultures in a way that is as authentic as it is adaptive. This fusion of Japanese pop culture with Filipino sensibilities and talent presented unique opportunities — but these were not without their challenges. “The biggest challenge we faced was to have Hollywood-level Computer Generated Images (CGI) in creating the series. And I believe that RIOT INC and

テクノロジーと伝統が融合した「ボルテスV」は、勇敢さと犠牲をテーマにした物語であり、スリリングなメカ戦闘と心温まる瞬間が織りなす郷愁を育む作品です。時代を超えたテーマは、視聴者に自分自身の強さと、困難に立ち向かうために団結する力を信じるよう促します。フィリピンでは、このシリーズは神話に近いほどの人気を博し、現地の文化とシームレスに融合しました。

象徴的なものと革新的なものの相互作用

現在、ボルテスV: レガシーは、熱烈なファンの情熱を再び燃え上がらせると同時に、新しい世代の視聴者のインスピレーションも刺激しています。レイエスのプロジェクトは、祝福と飛躍の微妙なバランスをナビゲートしており、この再創造がフィリピンと日本のポップカルチャーの両方にどのような意味を持つのかを示しています。

「当初から、私たちはオリジナルの日本のアニメに敬意を表したいと考えていました。私たちは、古典的な2Dアニメを実写化し、現代の観客向けにアップデートしてアップグレードしたいと思ったのです。私たちは『ボルテスV』のフィリピン版を作ろうとしたわけではありません。しかし、その時代のすべてのメカアニメにおいて、「ボルテスV」には家族愛、母系制、愛国心といったフィリピン固有の価値観が内在していました」とレイエス氏は語ります。

レイエス氏の映画に対する創造的なビジョンには、オリジナルシリーズを尊重しながら、現代の観客を惹きつけるためにそれを革新するという、慎重なバランスが求められました。アニメを実写化するプロセスには、創造的で、しばしば困難な決断がいくつか必要でした。レイエス氏にとって、それは、オリジナルシリーズの要素を新しいフォーマットに合うように改良しながら、同時にその中心的なテーマを維持すること、象徴的なものと革新的なもののバランスを取ることを意味しました。

フィリピン人が肉付けした、優れた日本の骨格

どのオリジナル要素を残すかを決定するにあたり、レイエス氏は、そもそもボルテスVを特別なものにした要素の核心に忠実であり、東映アニメーションのガイドラインに頼りました。彼は次のように説明します。「東映からは、原作のDNAからあまり逸脱しないようにという指示がありました。映画の中には、原作の優れた骨格を失うという過ちを犯しているものもあります。東映は、私たちがどのように世界観を構築したかに感銘を受けました。」

長年アニメのファンであるレイエスは、このプロジェクトに個人的なタッチを加え、両文化に対する情熱と理解、そして自身の人生の出来事や経験を注ぎ込んでいます。「私は幼い頃に父を亡くしたので、ボルテスVにはとても共感しました。そして、彼が初めて私に「ボルテスV」のおもちゃを買ってくれたとき、そのおもちゃが「ボルテスV」に変形する機能にとっても興味を持ち、メカオタクの彼はその技術に夢中になっていたのを覚えています」と彼は語っています。

“We did not set out to do a ‘Pinoy’ version of Voltes V. However, in all the mecha animation of that era, Voltes V had inherent Filipino values that dealt with familial, matriarchal and patriotic storylines.”

—Mark A. Reyes, Director




これらの影響がすべて「ボルテスV:レガシー」に集約され、2つの文化を、本物であると同時に適応性のある形で橋渡ししています。日本のポップカルチャーとフィリピン人の感性と才能の融合は、ユニークな機会をもたらしましたが、それには課題もありました。「私たちが直面した最大の課題は、このシリーズの制作にハリウッドレベルのコンピュータ・ジェネレイテッド・イメージ (CGI) を導入することでした。RIOT INCとGMA VGFEXチームは、世界クラスのCGIアニメーションを実現したと思います。そして、このシリーズは100%フィリピン人による制作であることを誇りに思います！」とレイエス氏は強調します。




the GMA VGFEX team delivered world class CGI animation; I’m incredibly proud to say the whole series is 100% Filipino made!” Reyes emphasizes.

CRAFTING CROSS-CULTURAL STORYTELLING

Reyes’s dedication to this project mirrors the legacy of Voltes V in his own life. His passion as a fan, propelled by his experience as a director, has empowered his approach to the

adaptation — particularly given the anime’s profound personal significance to him. This powerful perspective, along with his understanding of the anime’s cultural significance, has enabled Reyes to capture the spirit of the original while also presenting it in a fresh and exciting way — not just a nostalgic revisit, but a sure-footed step toward a more globalized approach to storytelling. 

異文化間の物語を紡ぐ

レイエス氏のこのプロジェクトへの献身は、ボルテスVの遺産を自身の人生に反映させたものです。監督としての経験から生まれたファンとしての情熱が、このアニメが彼にとって個人的に持つ深い意味を特に踏まえた上で、彼の作品へのアプローチを力づけています。この力強い視点と、アニメの文化的意義に対する理解により、レイエス氏は原作の精神を捉えながらも、新鮮でエキサイティングな方法で表現することが可能になりました。それは単なるノスタルジックな回帰ではなく、よりグローバルな物語の語り方への確かな一歩です。 

WEAVING

THE PHILIPPINE PAVILION AT EXPO 2025

This year, all eyes are on Osaka, Japan as it hosts the Expo 2025. Held every five years, the World Expo is a highly anticipated event for international collaboration and the celebration of cross-cultural ties. Beyond participation, the Philippines looks forward to showcasing its rich heritage and aspirations on a global platform, where its pavilion will speak for itself.

AN INTERNATIONAL SPOTLIGHT ON GLOBAL TALENT

According to Department of Tourism Secretary Christina Garcia-Frasco, Expo 2025 will put

the Philippines on the map with an elevated global image. “The Philippines’ participation will be a showcase of our nation’s natural beauty and biodiversity, our proud history and heritage, and the culture and creativity of the Filipino people, evincing our nation’s commitment to collaboration, innovation, and sustainability.”

Fittingly so, the Philippine Pavilion’s theme is “Nature, Culture, and Community: Woven Together for a Better Future.” Designed by Architect Carlo Calma, the pavilion’s design is both aesthetically beautiful and deeply meaningful. With a heavy emphasis on indigenous Filipino weaving traditions,



未来を織りなす：2025年国際博覧会フィリピン館

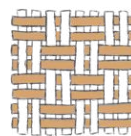
今年、大阪で開催される2025年国際博覧会に世界中から注目が集まります。5年ごとに開催される国際博覧会は、国際協力と異文化間のつながりを祝うイベントとして、非常に期待されています。フィリピンは、単に参加するだけでなく、その豊かな伝統と希望を世界的な舞台で披露することを楽しみにしています。フィリピン館は、そのことを自ら語ってくれるでしょう。

国際的なスポットライトがグローバルな才能に

観光省長官のクリスティーナ・ガルシア＝フラスコ氏によると、2025年国際博覧会への参加により、フィリピンの国際的なイメージが向上し、フィリピンが世界地図に載ることになります。「フィリピンの参加は、フィリピンの自然の美しさや生物多様性、誇り高い歴史や伝統、そしてフィリピン人の文化や創造性を紹介するショーケースとなり、フィリピンが協力、革新、持続可能性にコミットしていることを示すでしょう。



From left: **Maria Margarita Montemayor Nograles**, Chief Operating Officer of the Philippine Tourism Promotion Board and Secretary-General of the Philippine Organizing Committee; **Christina Garcia Frasco**, Secretary of Tourism of the Philippines and Chairperson and Commissioner-General the Philippine Organizing Committee; **Mylene J. Garcia-Albano**, Ambassador Extraordinary and Plenipotentiary of the Philippines to Japan



With their first ever interactive façade at the Expo as well as 212 handwoven textiles made by the largest-ever collaboration of Filipino weavers, the Pavilion is testament to the country’s steadfast commitment to innovation and improvement.

Christina Garcia Frasco, Secretary of Tourism of the Philippines and Chairperson and Commissioner-General the Philippine Organizing Committee, performed the Japanese ceremony “Shiho Gatame ceremony”.

THE FUTURE

CONTENT BY
Claire Celdran

IMAGES COURTESY OF
Philippine Pavilion
Carlo Calma Consultancy
Tellart



^
Front view of the Philippine Pavilion

this intentional creative choice speaks to the greater story of the interconnectedness of diverse cultures.

Bigger and better than ever, the Philippine Pavilion will feature monumental iterations to make it truly memorable. With their first ever interactive façade at the Expo as well as 212 handwoven textiles made by the largest-ever collaboration of Filipino weavers, the Pavilion is testament to the country's steadfast commitment to innovation and improvement. Textile-by-textile, these weaves tie together the indelible narratives of every community as part of the nation's traditions, history, and artistry.

Beyond trade and investment, our people-to-people ties are deeply significant. Japan remains one of the Philippines' top tourist markets, ranking as our third-largest source of international visitors in 2023. Similarly, the Philippines ranks among Japan's key source markets.

—Philippine Ambassador to Japan, **Mylene Garcia-Albano**.



From left: **Koji Haneda**, Commissioner-General of the 2025 World Exposition in Japan; **Carlo Calma**, Lead Architect; **Mylene J. Garcia-Albano**, Ambassador Extraordinary and Plenipotentiary of the Philippines to Japan; **Christina Garcia Frasco**, Secretary of Tourism of the Philippines and Chairperson and Commissioner-General the Philippine Organizing Committee; **Hiroiyuki Ishige**, Secretary General of the Japan Association for the 2025 World Exposition; **Maria Margarita Montemayor Nograles**, Chief Operating Officer of the Philippine Tourism Promotion Board and Secretary-General of the Philippine Organizing Committee; **Randy Ortiz**, Fashion Designer; **Hideyuki Yokoyama**, Mayor of Osaka

>

Architectural image of the Philippine Pavilion. Up close, the 212 tiles of hand-woven cloth from different ethnic groups and dynamic silhouettes stand out.

>

Philippine Pavilion construction status as of July 2024



<<

Hiroyuki Ishige, Secretary General of the Japan Association for the 2025 World Exposition

<<

Hideyuki Yokoyama, Mayor of Osaka

<<

Christina Garcia Frasco, Secretary of Tourism of the Philippines and Chairperson and Commissioner-General the Philippine Organizing Committee

<<

Maria Margarita Montemayor Nograles, Chief Operating Officer of the Philippine Tourism Promotion Board and Secretary-General of the Philippine Organizing Committee

<<

Mylene J. Garcia-Albano, Ambassador Extraordinary and Plenipotentiary of the Philippines to Japan



フィリピン・パビリオンのテーマは「自然、文化、コミュニティ：より良い未来のために織りなす」です。建築家カルロ・カルマ氏によるデザインは、美しく、かつ深い意味を持っています。フィリピンに古くから伝わる織物の伝統を強調した意図的な創造的な選択は、多様な文化の相互関連性を示す大きな物語を語っています。

これまで以上に大きく、素晴らしいフィリピン・パビリオンは、記念すべきものとなるでしょう。万博史上初のインタラクティブなファサードや、フィリピン人織り手による史上最大の共同作業で織り上げた212枚の織物など、フィリピン館は、革新と改善に対する同国の揺るぎない決意を体現していま

す。織物1枚1枚には、その国の伝統、歴史、芸術の一部として、あらゆるコミュニティの消えることのない物語が織り込まれています。

目的を持ったパビリオン

フィリピン・パビリオンでは、同国の自然の美しさから活気あふれる観光スポット、豊かな文化に至るまで、同国が誇る最高のものを紹介するために、あらゆる手段を講じるつもりです。フィリピンは、この万博への参加を通じて、同国および国民の経済的利益に結びつくことを期待しています。万博の来場者は、魅力的な展示やプレゼンテーションに魅了され、次の旅行の旅程を計画する際に、フ

ィリピンを真っ先に思い浮かべるようになるかもしれません。

私たちが知っている観光は、かつてないほど大きな重要性を帯びています。観光プロモーション委員会 (TPB) の優先事項のひとつは、コミュニティ・ベース・ツーリズム (CBT) の議題を強化することです。旅行者がその旅の真の姿からより豊かな気持ちになるだけでなく、地元のコミュニティも直接的な利益を得て、活気づくことでしょう。

さらに、フィリピン・パビリオンのテーマの中心となるのは持続可能性です。「その建設には、フィリピン固有の再生可能な素材が使用され、環境に配慮した取り組みへの同国の献身を反映してい

A PAVILION WITH A PURPOSE

There will be no stone left unturned at the Philippine Pavilion — showcasing the best of the country's best, from its natural beauty, to its vibrant tourist spots, and rich culture. By participating, the Philippines hopes to translate its efforts into economic gain for the country and its people. Visitors of the expo may be captivated by the engaging exhibits and presentations, leaving the Philippines

the National Museum of the Philippines, ensuring their cultural and educational value endures,” says TPB's Chief Operating Officer, Marga Nograles.

The pavilion's construction in the Philippines is another strategic move, addressing the surge in Japanese construction costs while also highlighting Filipino craftsmanship. The approach ensures that the pavilion is a true product of the communities it represents, bring-



top of mind as they craft their next travel itinerary.

Tourism as we know it holds greater gravitas than ever before. One priority of the Tourism Promotions Board (TPB) is bolstering the agenda of Community-Based Tourism (CBT). Aside from visitors feeling more enriched from the authenticity of their travels, local communities will directly benefit and feel uplifted.

Moreover, central to the theme of the Philippine Pavilion is sustainability. “Indigenous renewable materials will be utilized in its construction, reflecting the country's dedication to eco-friendly practices. After the Expo, the Pavilion and its exhibits will be repurposed and given a second life at

ing Philippine talent for the rest of the world to see.

Melding together innovation and tradition, the Philippines will artfully display its commitment to circularity and resourcefulness in an international arena.

AN ENDURING INTERCONNECTED HISTORY

Together, Japan and the Philippines have deeply rooted ties, a shared history, and cultural connections. The two countries have close to seven decades of partnership on diplomatic and economic fronts.

“Beyond trade and investment, our people-to-people ties are deeply significant. Japan remains one of the Phil-

ippines. After the Expo, the Pavilion and its exhibits will be repurposed and given a second life at the National Museum of the Philippines, ensuring their cultural and educational value endures,” says TPB's Chief Operating Officer, Marga Nograles.

Philippines. After the Expo, the Pavilion and its exhibits will be repurposed and given a second life at the National Museum of the Philippines, ensuring their cultural and educational value endures,” says TPB's Chief Operating Officer, Marga Nograles.

Philippines. After the Expo, the Pavilion and its exhibits will be repurposed and given a second life at the National Museum of the Philippines, ensuring their cultural and educational value endures,” says TPB's Chief Operating Officer, Marga Nograles.

Melding together innovation and tradition, the Philippines will artfully display its commitment to circularity and resourcefulness in an international arena.

< Inside view of the pavilion when visitors enter

< Image of Fiesta in the pavilion (space where you can experience AI)

> Performance by L.U.M.A.D., a traditional Filipino band based in Japan.

> A fashion show featuring Filipino fashion designer Randy Ortiz's collection.



ippines' top tourist markets, ranking as our third-largest source of international visitors in 2023. Similarly, the Philippines ranks among Japan's key source markets. The 2023 Memorandum of Cooperation in Tourism has further strengthened this relationship," emphasizes Philippine Ambassador to Japan, Mylene Garcia-Albano.

The Philippine Pavilion will stand as a paradigm for fostering tourism and cultural ties, deepening connections with Japan and the global community during the expo, and beyond. The World Expo 2025 is not just a moment of celebration but a pivotal opportunity to redefine the Philippines' place alongside other global players. Through its pavilion, the country will chronicle historical themes of resilience, creativity, and unity that have been woven together to leave a legacy for future global collaborations. 🇵🇭

永続する相互に結びついた歴史

日本とフィリピンは、根強く深い絆、共有された歴史、そして文化的なつながりを持っています。両国は外交および経済面において、70年近いパートナーシップを築いてきました。

「貿易や投資を超えて、両国民のつながりは非常に重要です。日本は依然としてフィリピンの主要な観光市場であり、2023年には国際観光客の第3位の供給源となっています。同様に、フィリピンは日本の主要な供給市場のひとつでもあります。2023年の観光協力覚書は、この関係をさらに強化しました」と、駐日フィリピン大使のミレーン・ガルシア・アルバノ氏は強調します。

フィリピン館は、万博開催中およびその後の期間においても、観光と文化の絆を深め、日本および国際社会とのつながりを深めるための模範となるでしょう。2025年国際博覧会は、単なるお祭り騒ぎではなく、フィリピンが他のグローバルプレイヤーと肩を並べるための重要な機会となります。フィリピンは、自国のパビリオンを通じて、将来の国際協力のための遺産を残すために織り合わされてきた、回復力、創造性、団結という歴史的なテーマを記録します。 🇵🇭



SYNERGISTIC GROWTH IN SPORTS

WORDS BY
Katya F. Lichauco

IMAGE COURTESY OF
Cynthia Carrion Norton

THE JAPAN-PHILIPPINES CONNECTION

Although it does not hold the title of national sport, basketball is the game that reigns supreme in the Philippines. The frenzied craze for the sport trickles down from the professional to the grassroots level, with free spaces often turned into basketball courts. Yet if you listen past the buzzer beater shots, a quieter revolution is taking place. Filipino athletes are making names for themselves in other sports and leagues as well. One thing they have in common? Their ties to Japan.

Collaboration between the two nations has long been apparent across multiple fields and industries. In the realm of sports, the synergy between Japan and the Philippines has both transformed individual athletes and sports as a whole. Now house-

hold names, athletes like Yuka Saso and Carlos Yulo have been sources of national pride due to international recognition.

YUKA SASO: A CHAMPION OF TWO NATIONS

While Carlos Yulo's journey highlights the transformative impact of Japanese mentorship and discipline on individual athletic performance, he is not the only Filipino athlete whose career has been shaped by this dynamic relationship. Another shining example of this synergy is Yuka Saso, a golfer whose dual heritage and achievements embody the two nations coming together.

The proud Filipino-Japanese athlete is a two-time US Women's Open champion. Previously representing the Philippines, Saso was a gold medalist in the 2018 Asian



*In 2023, the
Gymnastics
Association of the
Philippines (GAP)
received PHP 7
million worth
of gymnastics
equipment from
the Japanese
government
through their
Grant Assistance
for Cultural
Grassroots Project.*

スポーツにおける相乗的成長： 日本とフィリピンのつながり

バスケットボールは、フィリピンでは国技という肩書きこそありませんが、最も人気のあるスポーツです。このスポーツに対する熱狂的なブームは、プロから草の根レベルまで浸透しており、空きスペースがバスケットボールコートに変身することもよくあります。しかし、ブザービーターのシュート音に耳を澄ませば、より静かな革命が起きていることに気づくでしょう。フィリピンのアスリートたちは、他のスポーツやリーグでも名を馳せています。彼らに共通することは何でしょうか？それは、日本とのつながりです。

両国の協力関係は、さまざまな分野や業界で長年にわたって明らかになっています。スポーツの分野では、日本とフィリピンの相乗効果により、個々の選手とスポーツ全体が変革を遂げています。今や有名人となったユカ・サソやカルロス・ユーロのような選手たちは、国際的な認知度により、国の誇りとなっています。



Games for both the women's individual and team events. However, due to laws requiring dual citizens to choose one nationality before turning twenty-two, Saso opted for Japanese citizenship, citing the convenience it brings as she travels the world to compete professionally.

Now representing Japan, Saso won her second US Women's Open title after her first win in 2021 for the Philippines. Regardless of her citizenship choice, Saso has continued to emphasize that this is just a formality and that she wishes she could represent both countries. As a Filipino-Japanese athlete, her success is testament to the harmonious fusion of cultures. Her discipline, technique, and grit have made her a name to watch out for.

CARLOS YULO: FROM TOKYO TO TRIUMPH

Carlos Yulo's ascent to becoming one of the world's top gymnasts is a tale of determination and strategic support—from his humble beginnings as

a curious child mimicking gymnasts at a local gym to standing on the Olympic podium. Central to his success are two instrumental figures: Cynthia Lagdameo Carrion, who first recognized his ability, and Japanese coach Munehiro Kugimiya, whose training refined Yulo's abilities into world-class excellence. Together, they shaped not just an athlete but a legacy that highlights the quintessential union between the Philippines and Japan in nurturing talent.

Cynthia Lagdameo Carrion, President of the Gymnastics Association of the Philippines (GAP) and Board



笹生優花：二つの国のチャンピオン

カルロス・ユーロ選手の活躍は、日本の指導と規律が個人の運動能力に与える変革的な影響を浮き彫りにしていますが、このダイナミックな関係によってキャリアが形成されたフィリピン人選手は彼だけではありません。この相乗効果のもう一つの輝かしい例が、ゴルファーの笹生優花選手です。彼女の二重の遺産と功績は、二つの国の融合を体現しています。

誇り高い日系フィリピン人の彼女は、全米女子オープンで2度の優勝を果たしています。以前はフィリピン代表として活躍していたサソは、2018年のアジア競技大会では女子個人戦と団体戦の両方で金メダルを獲得しました。しかし、二重国籍者は22歳になるまでにどちらかの国籍を選択しなければならないという法律があるため、サソはプロとして世界を転戦する上でその方が都合が良いとして、日本国籍を選択しました。

日本代表として出場したサソは、2021年にフィリピン代表として初めて優勝した後、全米女子オープンで2度目の優勝を果たしました。国籍の選択に関わらず、笹生選手はあくまでこれは形式的なものであり、両国を代表できればと願っていると強調し続けています。フィリピン系日本人選手として、彼女の成功は文化の調和的な融合の証です。彼女の規律、技術、そして不屈の精神は、彼女を注目の選手にしています。

カルロス・ユーロ：東京から栄光へ

カルロス・ユーロが世界トップクラスの体操選手へと上り詰めた道のりは、決意と戦略的なサポートの物語です。地元のジムで体操選手の真似ごとをしていた好奇心旺盛な子供時代からオリンピックの表彰台に立つまで。彼の成功の鍵となったのは、彼の能力を最初に認めたシンシア・ラグダメオ・カリオン氏と、ユーロ選手の能力を世界トップクラスのレベルに磨き上げた日本人コーチの釘宮宗弘氏です。彼らは協力し合い、単なるアスリートではなく、才能ある人材を育成する上でフィリピンと日本が理想的な形で協力し合う姿を象徴するレガシーを築き上げました。

フィリピン体操協会 (GAP) の会長であり、フィリピンオリンピック委員会 (POC) の理事でもあるシンシア・ラグダメオ・カリオン氏は、国際体操連盟の役員を数多く兼任しています。彼女は、最初からユーロ選手を信じていた、影響力のある、まるで妖精のゴッドマザーのような存在でした。

彼女は、近所の子供たちがリサール記念体育館でよく遊んでいた様子を次のように語っています。「大勢の少年たちのなかで、若い、ほとんどか弱い少年がいました。彼は、トレーニング中の国内選手の動きを真似ていました。ジャンプしたり、転がったり、遊び半分に走り回ったりしていました。この少年に目を留めた私は、彼にいくつかの基本的な動きをしてもらいました。すると、チャンピオン候補が目の前にいると確信しました。」

「私が注目したその少年は、カルロスという名の7歳の少年でした。そして、私は偉大な才能の誕生を目撃していることに気づいたのです！そして、私の



《 Men's Gymnastics Vault gold medalist Carlos Yulo poses on the podium at the Paris 2024 Olympic Games in Paris, France

《 Carlos Yulo in the Men's All-Around Finals at the Stade de France Stadium during the 2024 Paris Summer Olympics in Paris, France.

^ Carlos Yulo in his routine during the Artistic Gymnastics Men's Floor Exercise on day eight of the Paris 2024 Olympics.

Member of the Philippine Olympic Committee (POC), among many other designations on international gymnastics boards, was the influential, almost fairy godmother-like figure in Yulo's life who believed in him from day one.

She describes how neighborhood kids would often play at the Rizal Memorial Gymnastics Gym: "From among the many little boys, there was a young, almost frail boy who would copy the movements of national athletes training. He would jump, roll, and playfully run

around. This boy caught my attention, and I asked him to do some basic movements which had tremendously made me sure a champion in the making was right in front of me."

"This boy I laid an eye on was the seven-year-old boy, named Carlos. And I knew I was witnessing the birth of greatness! And that I have a winner in my hands," she recalls.

Initially without a coach, Yulo was already making waves and securing medals. As fate would have it one day,

手には勝者がいると確信しました」と彼女は振り返ります。

当初はコーチもついていなかったユーロ選手でしたが、すでに注目を集め、メダルを獲得していました。運命のいたずらか、ある日、キャリアオンは伝説的な日本人コーチ、釘宮宗大さんを紹介されました。キャリアオンは、日本のコーチングと規律のスタイルがユーロ選手をさらに高いレベルに引き上げるのに役立つと確信し、釘宮氏に若いアスリートの指導を依頼し、その移住のためのスポンサーシップを確保するために尽力しました。

16歳で単身日本に渡ったユーロ選手の生活や学校生活を指導し、監督したのが釘宮氏でした。ユ



Carrion was introduced to the legendary Japanese coach Munehiro Kugimiya. Carrion knew that the Japanese style of coaching and discipline would help Yulo reach even greater heights, so she asked Kugimiya if he could mentor the young athlete and worked relentlessly to secure sponsorships for the move.

Kugimiya trained and oversaw Yulo's life and schooling when he moved to Japan at only 16-years-old, and the latter won several medals under his wing. After almost a decade, Yulo decided to part ways with his longtime coach to train around the world and in the Philippines with Coach Allen Aldrin Castañeda.

Albeit his decision to split with Kugimiya before the 2024 Paris Olympics where he bagged his historic double gold medals, Yulo continues to attribute much of his success to his years spent in Japan and to Kugimiya's mentorship. Yulo says, "I owe to my coach Munehiro Kugimiya what I have become. I love the intensity of my training and his attention to detail. Our training programs were often characterized by rigorous mental and physical challenges, instilling the kind of discipline and work ethic I needed to excel in my sport."

Yulo's preparation for the 2024 Paris Olympics was years in the making, possible because of this solid foundation. "A face-off with equally outstanding Olympians was an unimaginable challenge. However, I managed to handle all these

challenges very well because I was in a place that values and practices discipline, focus, and resilience. The meticulous focus on the smallest details trained my mind to consistency and precision in my movement and performance. All these enabled me to perform under pressure," he recalls.

In October 2024, Yulo returned to Japan where he attended a celebratory dinner and received a citation from Japan's Ambassador to the Philippines, Endo Kazuya. The citation honored his contributions in strengthening Philippine-Japan relations and his impact on the world of sports.

Yulo's story clearly illustrates how his connection to Japan and his training under Kugimiya have played a pivotal role in his achievements. Japan's deep investment in nurturing Filipino talent—from coaching expertise to educational opportunities—demonstrates the country's willingness to share its resources and knowledge across borders.

On pinpointing what exactly it was about the Japanese culture that has been essential in his character building, Yulo adds, "It instilled in me a sense of discipline, humility, diligence, and perseverance in all my endeavors, pushing me to surpass my personal boundaries. It is that holistic approach to my development as a gymnast while in Japan that contributed to that level of success I have achieved both on and off the field."

一口選手は釘宮氏の指導の下で数々のメダルを獲得しました。それから約10年後、ユーロ選手は長年のコーチと袂を分かち、世界中でトレーニングを積むことを決意し、フィリピンでアレン・アルドリン・カスタンエダコーチの指導を受けることになりました。

2024年のパリオリンピックで歴史的な金メダル2個を獲得する前に、彼は釘宮と別れることを決意しましたが、ユーロは自身の成功の多くを日本で過ごした年月と釘宮の指導のおかげだと考えています。ユーロ選手は次のように語っています。「今の自分があるのは、コーチの釘宮宗大さんのおかげです。私は、トレーニングの厳しさと、コーチの細部へのこだわりが大好きです。私たちのトレーニングプログラムは、しばしば厳しい精神的・肉体的な課題を特徴としており、私がスポーツで成功するために必要な規律と仕事に対する倫理観を植え付けてくれました。」

2024年のパリオリンピックに向けたユーロ選手の準備は、何年も前から行われてきました。この堅固な基盤があったからこそ、それが可能だったのです。「同様に優れたオリンピック選手たちとの対決は、想像を絶する挑戦でした。しかし、規律、集中力、回復力を重んじ、実践する場所にいたため、私はこれらの挑戦をすべてうまく乗り越えることができました。細部にまで細心の注意を払うことで、私の心は、一貫性と正確性を備えた動きとパフォーマンスを身につけました。これらのすべてが、プレッシャーに負けないパフォーマンスを可能にしてくれました」と彼は振り返ります。

2024年10月、ユーロ選手は日本に戻り、祝賀会に出席し、遠藤和也駐フィリピン日本大使から表彰状を受け取りました。この表彰状は、日比関係の強化とスポーツ界への貢献を称えるものでした。

ユーロ選手のストーリーは、日本とのつながりと釘宮氏の下でのトレーニングが、彼の功績において重要な役割を果たしたことを明確に示しています。コーチングの専門知識から教育機会に至るまで、フィリピン人選手の育成に深く投資している日本は、国境を越えて自国の資源や知識を共有する意思があることを示しています。

日本文化のどのような要素が、彼の人格形成に欠かせなかったのかを突き詰めて考えると、ユーロは次のように付け加えています。「規律、謙虚さ、勤勉さ、そしてあらゆる努力における忍耐力を私に植え付け、自分の限界を超えるよう私を駆り立てました。体操選手としての私の成長に対する、日本での包括的な取り組みが、競技場内外で私が達成した成功のレベルに貢献したのです。」

Carlos Yulo, with Gymnastics Association of the Philippines President Cynthia Carrion Norton, Japanese Ambassador to the Philippines Kazuya Endo, Fédération Internationale de Gymnastique President Morinari Watanabe and representatives of his Japanese sponsors from Toyota, Dentsu and Ajinomoto.

JAPAN'S INVESTMENT IN FILIPINO EXCELLENCE

Japan is consistent with its support for Philippine sports, using it as an avenue for cultural exchange. Recent evidence of this is the partnership between the Japan International Cooperation Agency (JICA) and Iloilo Province in the Philippines. With Iloilo's goal of becoming a center for sports excellence and community development, the collaboration aims to strengthen bilateral relations between the two countries by improving sports facilities and nurturing homegrown talent through training programs.

In 2023, the Gymnastics Association of the Philippines (GAP) received PHP 7 million worth of gymnastics equipment from the Japanese government through their Grant Assistance for Cultural Grassroots Project. This initiative will undoubtedly assist aspiring gymnasts hoping to achieve what Carlos Yulo has in their own time. In fact, Carrion says

that Coach Munehiro is now sharing his expertise with the next generation of Yulo gymnasts, siblings Eldrew and Ysa. Commenting on the generously donated gymnastics equipment, she affirms, "This invaluable support will surely empower young Filipino athletes to continue the legacy of Philippine gymnastics."

Yulo himself calls on the stakeholders who have the power to effect change, to invest in potential: "Standing toe-to-toe with gymnastics powerhouses like Japan requires great investment and top-level policy decisions between the government and the private sector. Without this, we cannot sustain what I have achieved. Since we proved Filipinos can compete with world-class gymnasts, we must continue."

To make this effort sustainable, Yulo emphasizes that they must start today. "I implore our government to assist in maintaining our achievements; we require long-term government support, starting at the grassroots level and

It is that holistic approach to my development as a gymnast while in Japan that contributed to that level of success I have achieved both on and off the field.

—Carlos Yulo



日本のフィリピン人選手への投資

日本は、スポーツを通じた文化交流を支援しています。その最近の例として、国際協力機構（JICA）とフィリピン・イロイロ州のパートナーシップが挙げられます。イロイロ州はスポーツの卓越性と地域開発の拠点となることを目指しており、この協力関係は、スポーツ施設の改善とトレーニングプログラムを通じた地元出身の才能の育成により、両国の関係強化を目指しています。

2023年、フィリピン体操協会（GAP）は、日本政府から草の根・文化無償事業を通じて700万フィリピン・ペソ相当の体操器具を受け取りました。この取り組みは、カルロス・ユーロ選手のような選手を夢見る体操選手たちを間違いなく支援することでしょう。事実、キャリオン氏は、ムネヒロコーチがユーロ選手の次の世代であるエルドリュー選手とイサ選手に専門知識を伝えていると述べています。体操器具の寄付について、彼女は「この貴重な支援は、フィリピンの体操の伝統を継承する若いフィリピン人選手たちを確実に強化するでしょう」と断言しています。

ユーロ選手自身も、変化をもたらす力を持つステークホルダーたちに、可能性への投資を呼びかけています。「日本のような体操強豪国と肩を並べるには、政府と民間部門の間で多大な投資と最高レベルの政策決定が必要です。これなしには、私が達成したことを維持することはできません。フィリピン人が世界クラスの体操選手と競い合えることを証明した以上、私たちは継続しなければなりません。

この取り組みを持続可能なものにするために、ユーロ選手は「今日から始めなければならない」と強調しています。「政府には、私たちの成果を維持するための支援を求めます。草の根レベルから始めて、若い子供たちや青少年が体操を続けるよう奨励し、世界クラスの体操選手を輩出するまで、長期的な政府支援が必要です。」彼は、オリンピック記録がフィリピンの体操の飛躍的な成長に貢献するために、国が一丸となって動きかけになることを期待しています。可能性の兆しが見えたら、それを最高レベルにまで磨き上げなければならないと彼は考えています。特に日本の支援があればこそです。



encouraging our young children and youth to pursue gymnastics until we produce world-class gymnasts.” He hopes that his Olympic records inspire the country to move in unison to contribute to the exponential growth of Philippine gymnastics. Once there is a glimmer of potential, he believes that this must be honed until the highest level is achieved—especially with the support of Japan.

However, the support doesn’t end with gymnastics—Japan remains committed to helping Filipino athletes from the grassroots level in other fields. Japanese coach Tetsuya Tsuchida, the Philippine Football Federation (PFF)’s head of youth football development, hopes to continue popularizing football in the Philippines and train more Filipino coaches. Tsuchida envisions creating a unique style of football that is specific to Filipino players.

Additionally, the Japan Football Association (JFA), together with the Japan Embassy, provided football gear and jerseys after multiple success stories with the Filipinas’ FIFA Women’s World Cup debut and Under-17 Girls’ Asian Cup qualification. This sets the stage for the 2025 Southeast Asian Games, where the women’s futsal team aims to compete.

STEPPING STONES FOR SUCCESS

When talent meets opportunity, a foundation for success is built. This is a common thread that runs through the stories of today’s athletes—explaining

why local athletes may look beyond Philippine shores for more chances at success. Take Japan’s B.League, for example, which has quickly grown into a professional league harnessing international talent.

The B.League has an “Asian quota” for imports, affording each team a slot for an Asian import from the region. Majority of these imports end up being



Filipino: stars like Kiefer Ravena, Dwight Ramos, and Ray Parks Jr., to name a few. Each has brought their skills to the league, enhancing the reputation of Filipino basketball talent abroad, in return.

Paolo Trillo, General Manager of the Philippine Basketball Association’s

しかし、体操競技に限らず、日本からの支援は他の分野でも草の根レベルからフィリピンのアスリートを支援し続けています。フィリピンサッカー連盟 (PFF) のユースサッカー開発部門の責任者である日本人コーチ、土田哲哉氏は、フィリピンでサッカーの普及を継続し、より多くのフィリピン人コーチを育成することを望んでいます。土田氏は、フィリピン人選手に適した独自のサッカースタイルを創り出すことを構想しています。

さらに、日本サッカー協会 (JFA) は、フィリピン代表チームがFIFA女子ワールドカップに初出場し、U-17女子アジアカップの出場権を獲得したという複数の成功事例を受けて、日本大使館と協力し、サッカー用品やユニフォームを提供しました。これは、2025年の東南アジア競技大会に向けた舞台作りであり、女子フットサルチームは同大会出場を目指しています。



成功へのステップストーン

才能と機会が出会うとき、成功への基盤が築かれます。これは、今日のスポーツ選手たちのストーリーに共通するテーマです。地元の選手たちが、より多くの成功のチャンスを求めてフィリピン国外に目を向ける理由を説明しています。例えば、日本のB.LEAGUEは、国際的な才能を活用するプロリーグとして急速に成長しています。

B.LEAGUEには「アジア枠」があり、各チームにアジア地域からの輸入選手枠が1つ割り当てられています。これらの輸入選手の大半はフィリピン人です。キーファー・ラベナ、ドワイト・ラモス、レイ・パークス・ジュニアなど、スター選手が数多くいます。彼らはそれぞれリーグにスキルをもたらし、その見返りとして、海外でフィリピン人バスケットボール選手の才能に対する評価を高めています。

フィリピンバスケットボール協会 (PBA) のメラルコ・ボルトのゼネラルマネージャーであるパオロ・トリロ氏は、プロとしてのキャリアを通じて数々の勝利を経験しており、最近では2024年のPBAフィリピンカップ選手権でのチームの勝利も含まれています。Bリーグの外国人選手について、トリロ氏は次のように述べています。「フィリピン人選手が大半を占めていることは、フィリピン人選手の才能、スキル、エキサイティングなプレイスタイル、そしてフィリピンバスケットボールのレベルの高さを証明しています。行き来するフィリピン人選手たちは経験を積み、PBAに戻ってきたり、ナショナルチームでプレーする際に、その経験を活かします。

(PBA) Meralco Bolts, has experienced many victories throughout his professional career, including the team's recent triumph in the 2024 PBA Philippine Cup Championship. Regarding the imports in the B.League, Trillo says, "Majority taken in being Filipino is testament to the talent, skill, and exciting style of Filipino



players and the high level of Philippine basketball. The Filipino players that come and go gain experience and carry it with them when they come back to the PBA or play for the National Team."

The B.League offers more than just a paycheck. Players are exposed to advanced training facilities, disciplined coaching staff, and a chance to up their game as they compete against high-caliber players from around the world.

This exposure hones skills, fosters growth, and opens doors to larger leagues elsewhere. Japan has become a launchpad for Filipino athletes to thrive in their respective careers and garner international favor. Both countries are

emerging basketball nations regionally and internationally. Trillo says, "We certainly can learn from each other in terms of development and over-all programs. For instance, Japan has taken an aggressive approach in marketing and promoting the B.League opening up to more foreign players which have generated increased interest in the league and a higher level of play. Likewise the Philippine Basketball Association (PBA) opened their doors to foreign guest team Hong Kong (China) Eastern for the 49th Season Commissioner's Cup."

The partnership is indeed mutually beneficial, with both nations standing to learn and earn. And while basketball may be the undisputed king of Philippine sports, there is a wealth of potential across others when support is readily given. Collaboration doesn't always mean competition. Shared expertise, opportunities, and resources benefit both nations—ultimately, both can win.

A LASTING LEGACY

The Philippines has already proven that its athletes can compete in international arenas, but the next step is to create a sustainable ecosystem for sports development. With support from countries like Japan, there are more avenues for greatness for athletes in gymnastics, golf, football, and other sports typically relegated to the sidelines.

The stories of these athletes highlight an undeniable truth: alliances between nations can unlock the full potential of athletes. Filipino athletes bring grit, passion, and natural talent, while Japanese sports programs are built on precision and discipline, using state-of-the-art resources. When coupled together, the result is powerful, award-winning synergy. 🇵🇭

Bリーグは、給料以上のものを提供しています。選手たちは、高度なトレーニング施設や規律正しいコーチングスタッフに触れ、世界中の優秀な選手たちと競い合うことで、自身のゲームを向上させるチャンスを得ます。

この経験は選手たちのスキルを磨き、成長を促し、より大きなリーグへの扉を開きます。日本がフィリピン人選手たちのキャリアを飛躍させ、国際的な人気を獲得するための足がかりとなっています。両国は地域的にも世界的にも台頭しつつあるバスケットボール大国です。トリロ氏は次のように述べています。「発展や総合的なプログラムに関しては、お互いから学ぶことは確かです。例えば、日本ではB.LEAGUEの開幕にあたり、より多くの外国人選手を受け入れるなど、マーケティングやプロモーションに積極的なアプローチを取っており、リーグへの関心が高まり、よりレベルの高いプレーが生まれています。同様にフィリピンバスケットボール協会 (PBA) は、第49回シーズン・コミッショナーズカップに香港イースタンという海外のゲストチームを迎え入れました。」

このパートナーシップは、両国にとって学びと利益を得る機会をもたらすという点で、確かに相互に有益です。バスケットボールはフィリピンのスポーツの王様であることに疑いの余地はありませんが、支援がすぐに得られる他の分野にも多くの可能性が秘められています。コラボレーションは必ずしも競争を意味するものではありません。専門知識、機会、リソースを共有することは両国に利益をもたらす、最終的には両国が勝利を収めることにつながります。

未永く受け継がれる遺産

フィリピンはすでに、自国の選手たちが国際舞台で戦えることを証明していますが、次のステップは、スポーツ発展のための持続可能な生態系を構築することです。日本のような国からの支援があれば、体操、ゴルフ、サッカー、そして通常は脇役になりがちな他のスポーツの選手たちにも、より多くの偉業を達成する道が開かれます。

これらの選手たちのストーリーは、疑う余地のない真実を浮き彫りにしています。すなわち、国家間の協力関係が選手たちの潜在能力を最大限に引き出すことができるという真実です。フィリピンの選手たちは不屈の精神、情熱、そして天賦の才能を備えています。一方、日本のスポーツプログラムは、最先端のリソースを活用し、正確性と規律を基盤としています。この2つが組み合わせると、強力な相乗効果生まれ、賞を獲得するほどの成果がもたらされるのです。 🇵🇭

<< From left: **Kazuya Endo**, Japanese Ambassador to the Philippines; **Carlos Yulo**; **Cynthia Carrion Norton**, president of the Gymnastics Association of the Philippines; and **Morinari Watanabe**, president of the Fédération Internationale de Gymnastique

<< **Carlos Yulo** stands proudly with **Cynthia Carrion Norton** at the Philippine Navy Headquarters, following his oath-taking ceremony as he joins the Philippine Navy Reserve Force with the rank of Petty Officer First Class.

<< **Carlos Yulo** in conversation with **Morinari Watanabe**, president of the Fédération Internationale de Gymnastique.

<< **Paolo Trillo**, General Manager of the Philippines Basketball Association's Meralco Bolts and Executive Director of the MVP Sports Foundation

> **Carlos Yulo** with **Cynthia Carrion Norton** and **Senator JV Ejercito**

PROPERTY ACCESS

WORDS BY
Katya F. Lichauco

IMAGES COURTESY OF
Property Access

A FILIPINO INVESTOR'S GATEWAY TO JAPANESE REAL ESTATE

Founded by Japanese serial entrepreneur Hiroki Kazato and Filipino sales professional and marketer Sheila Baylon, Property Access embodies the power of complementary strengths between two cultures. This cross-cultural real estate platform offers Filipino investors a direct gateway to real estate opportunities in Japan.

Property Access serves as an all-in-one destination for Filipinos eager to explore Japan's burgeoning property market. From off-market listings tailored to individual needs, to comprehensive market intelligence, seamless transactions, and full support through turnover—clients are in capable hands with a dynamic team deeply knowledgeable about the Japanese market.

In this exclusive interview with Bridges, Founder and CEO Hiroki Kazato shares proprietary insights into the Japanese property landscape—particularly for Filipino investors seeking to expand into global markets. Whether viewing Japan as a strategic addition to your portfolio or considering it as a retirement plan, Property Access is your trusted partner in navigating cross-border real estate transactions.

Read on for an inside look at how Property Access can empower you to kickstart your personalized investment journey in Japan.

Bridges: Tell me a little bit about Property Access, Hiroki-san. How did you get into the property business?

Hiroki Kazato: Property Access was founded in 2017 with the goal of introducing overseas properties—primarily in Southeast Asia—to Japanese investors.

Japanese investors often have conservative preferences for overseas investments, and there's also a lack of resources available to them in Japanese. Property Access bridges this gap and provides Japanese investors with access to overseas real estate opportunities.

At Property Access, we address these challenges [language barriers] by providing full translation services for all documents into English, Korean, and Chinese.

We noticed a shift after about four to five years during COVID-19. Many foreign investors began reaching out to us about purchasing Japanese properties. They were looking for information on how to invest in Japan's real estate market. Since we are licensed in Japan, we utilized our network through a private real estate broker system called REINS, to connect with various listings and facilitate access to Japanese properties for these foreign investors.

» **Hiroki Kazato and Sheila Baylon,**
founders of Property Access



What makes the Japanese real estate market appealing, especially considering Japan's unique economic and cultural landscape? Why is Japan an attractive destination for real estate investment, particularly for Filipinos?

Japan's property prices are relatively affordable compared to other developed countries like Sydney or South Korea. While Japan might be perceived as a shrinking market due to its aging population, the vacancy rates are surprisingly low and the market remains stable, particularly in terms of rental income. When combined with Japan's world-class infrastructure, it becomes an attractive investment destination.

exports but also in digital services where payments for platforms and technologies often flow overseas, particularly to the US. Secondly, major Japanese companies like Toyota, Sony, and Panasonic manufacture extensively in other countries, which means their earnings don't always flow back to Japan.

Additionally, Japan's monetary policy contributes to the weak yen. The US Federal Reserve prioritizes a strong dollar, while Japan's central bank faces constraints in raising interest rates due to its national deficit. As a result, the yen's depreciation is likely to continue, which makes Japan a favorable market for international investors looking for opportunities.



For Filipinos, the proximity of Japan adds to its appeal. Additionally, English proficiency among younger Japanese people is improving, which helps ease communication and investment processes. Aside from investments, Japan is becoming a popular destination for retirement.

Let's talk about the yen. The currency has been weak for some time. What are your thoughts on this trend? Will it remain an attractive factor for investors in the coming years?

I believe the yen will remain weak for at least the next three to four years. This situation poses challenges for Japan.

Firstly, Japan's trade deficit continues to grow—not just in terms of imports and



Central Tokyo—specifically Minato, Chiyoda, and Shibuya—remains a top choice for high-end properties with strong demand and appreciation potential.

What's the profile of a typical Filipino investor in the Japanese real estate market? Are they more likely to be institutional or retail investors, and what are their main objectives—investment or secondary homes?

Most Filipino investors are business owners or senior executives, often from industries such as real estate, tourism, and retail. Around half of the transactions we handle are for secondary homes rather than rental income.

The short flight time from the Philippines makes Japan an ideal destination for weekend getaways or longer stays. Many of these investors look for properties in central Tokyo as second homes. The rest are interested in income-generating assets

like hotels, mixed-use buildings, or properties for Airbnb. With Japan's tourism rebounding, these types of investments offer significant potential for rental income growth.

What challenges do foreign investors, particularly Filipinos, face when purchasing property in Japan? How does Property Access help overcome these hurdles?

Japanese investors often have conservative preferences for overseas investments, and there's also a lack of resources available to them in Japanese. Property Access bridges this gap and provides Japanese investors with access to overseas real estate opportunities.

—Hiroki Kazato



The biggest challenge is the language barrier. All legal documents, contracts, and titles are in Japanese—written in *kanji* or *katakana*—which can be difficult to navigate. Transaction customs also differ in Japan compared to other countries. For instance, the same agent can represent both the buyer and the seller, which can pose negotiation complexities.

At Property Access, we address these challenges by providing full translation services for all documents into English, Korean, and Chinese. Most of our team is bilingual, and we guide clients through the unique transaction process in Japan.

Another difference is the lack of escrow services in Japan, which can make foreign investors cautious. To minimize risks and ensure a smooth and secure transaction, we offer solutions

such as acting as the buyer on behalf of our clients. Our property management services also help maintain a long-term relationship with clients beyond the initial purchase.

On average, how long does it take for an investor to go from expressing interest in a property to officially holding the title?


The process typically takes about one to two months. If the investor is paying in cash, it's even faster, but if they require bank financing, it takes longer. For foreign investors, we recommend setting up a Japanese corporation to access local loans, as Japanese banks often prioritize corporate borrowers. Setting up a corporation takes about two weeks, and loan assessments take an additional one to two weeks.



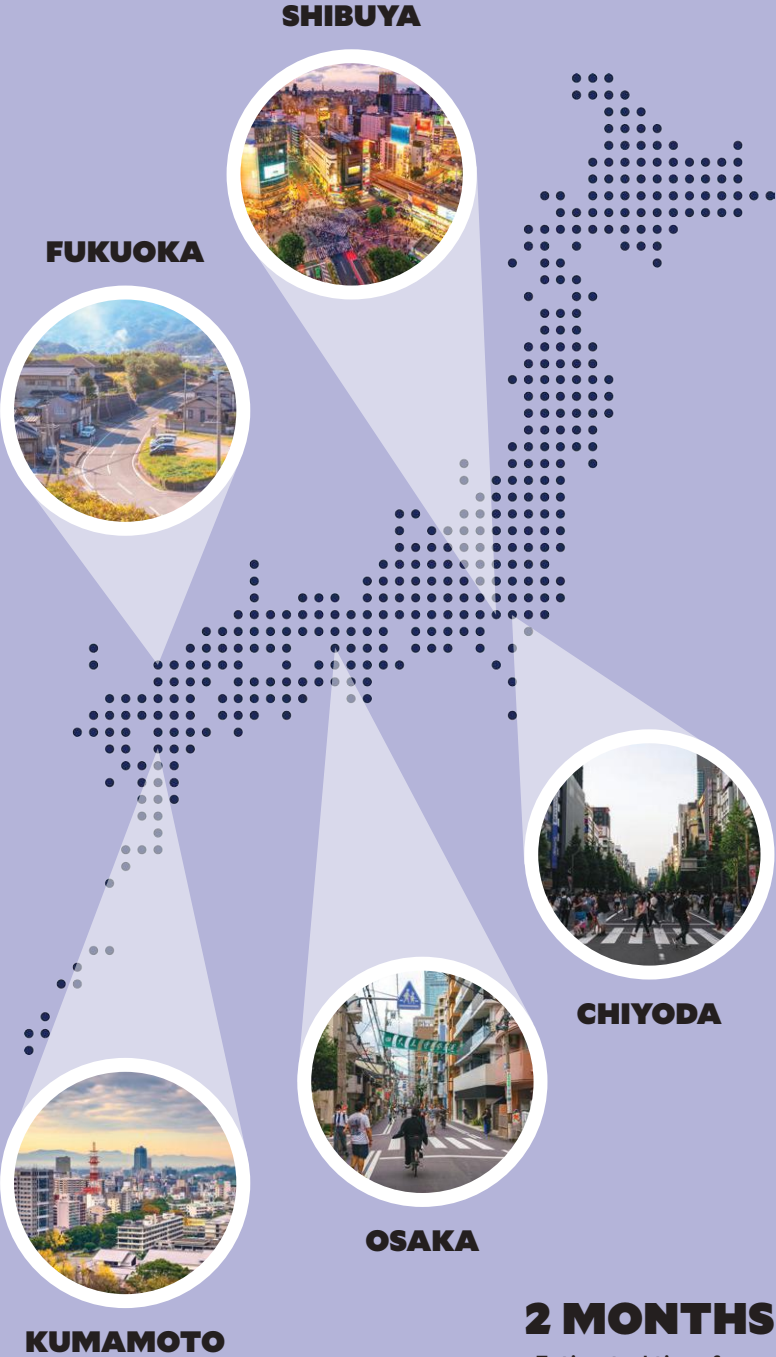
Which areas or types of properties offer the most promising opportunities for Filipino investors?

Central Tokyo—specifically Minato, Chiyoda, and Shibuya—remains a top choice for high-end properties with strong demand and appreciation potential.

Areas like Osaka and Fukuoka are excellent options for rental income. Osaka is hosting the World Expo in 2025 and developing an integrated resort with a casino, making it a hub for tourism and business. Fukuoka, on the other hand, is a gateway for international travelers, especially from South Korea. Both cities offer properties at 60–80% of Tokyo prices, with higher rental yields.

Finally, Kumamoto is emerging as a hotspot due to the establishment of a large semiconductor facility by TSMC. This development is driving population growth and increasing demand for residential and retail properties. 

TOP CITIES TO BUY PROPERTIES IN JAPAN



2 MONTHS
Estimated time from
Letter of Intent to
Turnover of Property



A LEGACY OF INNOVATION

THE LAUREL FAMILY'S
BOND WITH JAPAN

WORDS AND IMAGES BY **Franz J. Fricke**

The Laurel family's deep-rooted connection with Japan spans generations, shaping a legacy of cultural exchange and economic cooperation. From the leadership of Jose P. Laurel, a former Philippine President, to the diplomatic efforts of Jose S. Laurel III, the family has played a significant role in fostering strong ties between the two nations.

Today, the Laurel legacy continues to inspire. Karlo Laurel, an entrepreneur, is breaking new ground in the realm of business. By leveraging the Philippines' outsourcing capabilities, he has forged a successful partnership with a major Japanese multinational, demonstrating that Japanese companies can partner with SMEs and entrepreneurs beyond traditional large-scale conglomerates.

Meanwhile, Rajo Laurel, a renowned fashion designer, is using his artistry to bridge cultural divides. By incorporating Filipino heritage and craftsmanship into his designs, he introduces the world to the rich tapestry of Philippine culture. His work not only captivates fashion enthusiasts but also strengthens the cultural bond between the Philippines and Japan.

This interview with Bridges delves into the Laurel family's legacy and the ongoing efforts of Karlo and Rajo to capitalize on mutually beneficial opportunities with Japan. By sharing their experiences and insights, they inspire Filipino SMEs and designers to pursue similar ventures, highlighting the potential for fruitful collaborations and the strengthening of bilateral relations.

受け継がれる革新の精神： ローレル家の日本との絆

ローレル家と日本の深い絆は世代を超えて続いており、文化交流と経済協力の遺産を築いてきました。元フィリピン大統領ホセ・P・ラウレルの指導力から、ホセ・S・ラウレル3世の外交努力まで、この一族は両国の強固な関係を育む上で重要な役割を果たしてきました。

今日、ローレル家の遺産は、人々を鼓舞し続けています。起業家のカルロ・ローレル氏は、ビジネスの世界で新たな境地を開拓しています。フィリピンのアウトソーシング能力を活用し、日本の大手多国籍企業と成功を収めるパートナーシップを築き、日本企業が従来の大手企業グループ以外の中小企業や起業家と提携できることを示しました。

一方、著名なファッションデザイナーのラジョ・ローレル氏は、その芸術性を活かして文化の隔たりを埋める役割を果たしています。フィリピンの伝統と職人技をデザインに取り入れることで、フィリピン文化の豊かな織りなす世界を紹介しています。彼の作品はファッション愛好家を魅了するだけでなく、フィリピンと日本の文化的な絆を強める役割も果たしています。

このブリッジズ氏へのインタビューでは、ローレル家の遺産と、カルロ氏とラホーヨ氏が日本との相互利益につながる機会を最大限に活用するために現在行っている取り組みについて掘り下げています。彼らの経験と洞察を共有することで、フィリピンの中小企業やデザイナーが同様の事業を展開するよう鼓舞し、実りあるコラボレーションと二国間関係の強化の可能性を強調しています。

OUTSOURCING INNOVATION: KARLO LAUREL'S JAPANESE CONNECTION

Bridges: Can you share the history of your family's relationship with Japan and how it influenced your business ventures?

Karlo Laurel: Our family's history with Japan dates back to my great-grandfather, Jose P. Laurel, who served as Philippine President during a significant period of global upheaval. Despite the complex and controversial nature of his presidency, his leadership played a critical role in navigating the country through a time of great challenge. His presidency was characterized by a pragmatic approach to governance, focusing on fostering stability and cooperation. In his efforts to protect the interests of the Filipino people, he aimed to ensure the well-being of the nation. While his decisions were subject to scrutiny, they were made with the intention of preserving peace and securing the future of the country during a difficult time.

Later, my grandfather, Jose S. Laurel III, played a pivotal role in strengthening the Philippines' relations with Japan as the Philippine Ambassador to Japan from 1966 to 1971. His tenure as ambassador was marked by efforts to foster reconciliation, economic cooperation, and mutual understanding between the two nations. He played a key role in establishing Japa-

nese conglomerates in the Philippines. His diplomatic acumen helped secure investments and development assistance that contributed to the Philippines' post-war recovery and modernization, benefiting generations of Filipinos. A strong advocate of cultural diplomacy, Amb. Jose S. Laurel III worked to bridge historical divides, emphasizing shared values and mutual respect. He championed educational and cultural exchanges, promoting greater understanding and goodwill between Filipinos and Japanese citizens. His work helped normalize relations, making Japan one of the Philippines' most important allies in the region.

Inspired by this legacy, my business partners and I sought to continue this dedication to relationship-building in our own way. Over a decade ago, recognizing the growing trend of outsourcing, I co-founded MNL.OP Inc. with the goal of providing niche outsourcing and consulting services to Japan. Through strategic partnerships and a clear vision, we successfully secured contracts with one of Japan's largest e-commerce conglomerates.

What key factors have contributed to the success of your partnership with Japanese corporations?

The success of our partnership can be attributed to several key factors, including clear vision, a shared com-

mitment to quality, and a willingness to adapt to each other's needs. For SMEs and entrepreneurs seeking partnerships with Japanese corporations, I would emphasize the importance of understanding and embracing cultural nuances, as well as demonstrating a genuine commitment to understanding the needs of the Japanese market and its synergies with the Philippines.

What sectors do you see holding significant potential for future collaborations between Filipino and Japanese companies?

Based on my experience, I believe that sectors such as technology and e-commerce hold significant potential for future collaborations with Japanese companies. The increasing popularity of Japan among Filipino tourists also suggests promising opportunities in retail and tourism. Additionally, given Japan's demographic trends, the service sector presents significant avenues for collaboration and mutual benefit. I am particularly interested in pursuing partnerships that leverage my expertise in outsourcing and project management to help Japanese companies optimize their operations and business expansion with a global reach.

革新的なアウトソーシング： カルロ・ローレルの日本とのつながり

ブリッジズ：日本とのご家族の関係の歴史と、それが事業にどのような影響を与えたかについてお聞かせいただけますか？

カルロ・ローレル：日本と私たちの家族の歴史は、ひ孫にあたるホセ・P・ローレルが、世界が大きく揺れ動いた重要な時期にフィリピン大統領を務めたことにさかのぼります。彼の大統領職は複雑で物議を醸すものでしたが、彼のリーダーシップは、国が大きな試練の時期を乗り越える上で重要な役割を果たしました。彼の大統領職は、安定と協調の促進

に重点を置いた、現実的な統治アプローチによって特徴づけられました。フィリピン国民の利益を守るために、彼は国家の幸福を確保することを目指しました。彼の決定は精査の対象となりましたが、それは困難な時期に国の平和を維持し、将来を確保することを目的としたものでした。

その後、私の祖父であるホセ・S・ラウレル3世は、1966年から1971年まで駐日フィリピン大使として、フィリピンと日本の関係強化に重要な役割を果たしました。大使在任中には、両国の和解、経済協力、相互理解を促進するための取り組みに尽力しました。また、フィリピンにおける日本の大手企業の設立にも重要な役割を果たしました。彼の外交的見識は、フィリピンの戦後復興と近代化に貢献する投

資と開発援助を確保し、フィリピン国民の世代に恩恵をもたらしました。文化外交の強力な提唱者であるホセ・S・ラウレル3世大使は、歴史的な溝を埋めるために、共有する価値観と相互尊重を強調しました。彼は教育と文化の交流を推進し、フィリピン国民と日本国民の相互理解と友好関係を深めました。彼の功績により、両国の関係は正常化し、日本はフィリピンにとって地域で最も重要な同盟国のひとつとなりました。

この伝統に触発され、私とビジネスパートナーたちは、独自の方法で関係構築への献身を継続しようと努めました。10年以上前、アウトソーシングのトレンドが拡大していることを認識し、私は日本向けのニッチなアウトソーシングおよびコンサルティング



サービスを提供することを目的として、MNL・OP Inc. を共同設立しました。戦略的パートナーシップと明確なビジョンにより、私たちは日本最大のeコマース企業グループの1つと契約を締結することに成功しました。

日本企業とのパートナーシップの成功に貢献した 主な要因は何でしょうか？

カルロ・ローレル：パートナーシップの成功には、明確なビジョン、品質に対する共通のこだわり、互いのニーズに適応しようとする姿勢など、いくつかの要因が挙げられます。日本企業とのパートナーシップを求めている中小企業や起業家の方々には、文化的なニュアンスを理解し、受け入れることの重要性を強調したいと思います。また、日本市場のニーズやフィリピンとの相乗効果を理解しようとする真摯な姿勢を示すことも重要です。

フィリピンと日本の企業が今後協力していく上で、 大きな可能性を秘めていると思われる分野は何 でしょうか？

私の経験から、テクノロジーやeコマースなどの分野は、日本企業との今後の協力関係において大きな可能性を秘めていると考えています。また、フィリピン人観光客の間で日本への人気が高まっていることから、小売業や観光業にも有望な機会があると思われます。さらに、日本の人口動態の傾向を考慮すると、サービス業は協力と相互利益の大きな可能性を秘めています。私は特に、アウトソーシングとプロジェクト管理における私の専門知識を活用し、日本企業の業務最適化とグローバルな事業拡大を支援するパートナーシップを追求することに興味を持っています。

I love the idea of building a cultural bridge using a “language” that both cultures can understand. Fashion is a wonderful way of sharing expressions, and it’s actually a novel way to encourage narratives and unique experiences.

WEAVING DREAMS WITH RAJO LAUREL: FILIPINO FASHION ON THE GLOBAL STAGE

How do you leverage your position as a renowned fashion designer to promote Philippine culture and artistry in Japan?

Rajo Laurel: I love the idea of building a cultural bridge using a “language” that both cultures can understand. Fashion is a wonderful way of sharing expressions, and it’s actually a novel way to encourage narratives and unique experiences. I use the tools both cultures already have, such as social media, as a means to showcase this dialogue. We can use short and interesting videos to share our history and what Filipino fashion is all about.

What unique elements of Filipino design do you incorporate into your work?

Because the Philippines is an archipelago, each island actually has a unique history of fashion and its own tribes that have special and particular weaves. I always incorporate these in my work. These weaves and traditional garments are then modernized and translated into a more contemporary style, making them more relevant to the lifestyle of the modern individual, while still retaining the soul of the inspiration.

How do you appeal to the Japanese market?

I try to do this by being as authentic to myself and my brand. I am simply a Filipino designer, and my design philosophy and language are uniquely mine. This uniqueness and individuality are my ethos. In the polluted “white noise” of fashion, it is only when you focus on your own voice that you will truly be heard. 🗣️



ラジョ・ローレルとつむぐ夢：グローバルな舞台で活躍するフィリピン人ファッションデザイナー

著名なファッションデザイナーという立場を活かし、日本においてフィリピンの文化や芸術をどのようにアピールしていますか？

両方の文化が理解できる「言語」を使って文化の架け橋を築くというアイデアが大好きです。ファッションは表現を共有する素晴らしい方法であり、実際に物語やユニークな体験を奨励する新しい方法です。私は、両方の文化がすでに持っているソーシャルメディアなどのツールを、この対話を紹介する手段として活用しています。私たちの歴史やフィリピンファッションの真髄を共有するために、短くて面白い動画を使うことができます。

フィリピンデザインの独自な要素を、作品に取り入れることはありますか？

フィリピンは群島なので、それぞれの島には独自のファッションの歴史があり、特別な織物を持つ独自の部族がいます。私は常にこれらの要素を作品に取り入れています。これらの織物や伝統的な衣服は、現代風にアレンジされ、より現代的なスタイルに変換され、インスピレーションの魂を保ちつつ、現代人のライフスタイルにより適したものとなっています。

日本市場に魅力をアピールするにはどうすればよいでしょうか？

自分自身と自分のブランドに誠実であることで、それを実現しようとしています。私は単にフィリピン人デザイナーであり、私のデザイン哲学と言語は、私独自のもののなのです。この独自性と個性が私の信条です。ファッション界の汚染された「ホワイトノイズ」の中で、自分の声に集中することによってのみ、真に聞いてもらえるようになります。 🗣️

BALANCING WORK AND PLAY

WORDS BY
Franz J. Fricke

IMAGES COURTESY OF
Quad De La Paz
and Kazuhiro Ohki

WHY JAPANESE EXPATS THRIVE IN THE TROPICS



Quad De La Paz



Kazuhiro Ohki

For Japanese professionals seeking a vibrant, welcoming environment to build their careers while pursuing personal passions, the Philippines stands out as an ideal destination. With its English-speaking workforce, dynamic business opportunities, and warm tropical lifestyle, the country has become a thriving hub for expatriates. In this special feature, we sit down with Quad de la Paz and Kazuhiro Ohki, former colleagues at Dentsu Philippines and bike mates, to discuss the unique dynamics of working, living, and thriving in the Philippines.

Quad, who served as Head of Digital at Dentsu Philippines for several years before taking on his current role as Managing Director at AmplifAI Services, shares his observations on working alongside Japanese professionals and the lessons he has learned both in the office and on the race track.

An avid triathlete since 2016, Quad has competed in three Ironman 70.3 events in

the Philippines and is an active member of the Polo Tri Team. Founded by Fred Uytengsu (Chairman of Alaska Milk Corporation), Rune Stroem, and the late David Charlton, the Polo Tri Team is the first official triathlon team in the Philippines. Its legacy as the pioneer of Philippine triathlon continues today, with a diverse group of multinational expats from Japan, Spain, Scandinavia, South America, and the USA.

Kazuhiro, who has embraced life in Manila as the General Manager of Dentsu Inc.'s Business Producers Division 22, gives an insider's perspective on why the Philippines is a rewarding base for Japanese expats and offers practical tips for those considering a move.

From cultural exchanges and shared work ethics to the allure of golf, triathlons, and Filipino cuisine, this engaging conversation highlights how the Philippines fosters both professional success and an enriching personal lifestyle for Japanese expatriates.

仕事と私生活のバランス： なぜ日本人駐在員は熱帯で成功 するのか

For キャリアを築きながら、個人的な情熱を追求できる活気があり、歓迎される環境を求める日本のプロフェッショナルにとって、フィリピンは理想的な目的地として際立っています。英語を話す労働力、ダイナミックなビジネスチャンス、そして温かい熱帯のライフスタイルを備えたこの国は、海外駐在員にとって活気のある拠点となっています。この特集では、電通フィリピンの元同僚で、自転車仲間でもあるクアド・デ・ラ・パス氏とオオキカズヒロ氏に、フィリピンでのユニークな仕事、生活、成功の力学について語っていただきました。

クアドは、電通フィリピンでデジタル部門の責任者を数年間務めた後、現職であるアンプリファイ・サービスの社長に就任しました。日本人専門家との仕事や、オフィスやレース場で学んだ教訓について、自身の所見を語ってくれました。

2016年から熱心なトライアスリートとして活動しているクワッドは、フィリピンで開催されたアイアンマン70.3の大会に3回出場し、ポロ・トライチームのメンバーとして活躍しています。フレッド・ウイテンクス（アラスカミルクコーポレーション会長）、ルネ・ストローム、故デビッド・チャールトンによって設立されたポロ・トライチームは、フィリピン初の公式トライアスロンチームです。フィリピンにおけるトライアスロンの先駆者としてのその伝統は、今日も続いており、日本、スペイン、スカンジナビア、南米、米国からの多国籍の駐在員からなる多様なグループで構成されています。

マニラでの生活を電通株式会社のビジネスプロデューサー部門22のゼネラルマネージャーとして受け入れている和博氏は、フィリピンが日本人駐在員にとって魅力的な拠点である理由について、内部からの視点を提供し、移住を検討している人々への実践的なアドバイスを提供しています。

文化交流や仕事に対する価値観の共有から、ゴルフ、トライアスロン、フィリピン料理の魅力まで、この興味深い対談では、フィリピンが日本人駐在員にとって、仕事での成功と充実した私生活の両方を育む場所であることが強調されています。

Q&A WITH KAZUHIRO OHKI

What drew you to the Philippines as a place to live and work? How does it compare to other countries you've called home?

After my 2 years stationed in Hong Kong (China), I was assigned to the Manila branch of my advertising company headquartered in Japan. The Philippines is a fluent English-speaking market, and the advertising industry here is emerging—an exciting mix of local, global, and Japanese clients.

Compared to Japan and Hong Kong (China), commuting can be quite tough due to limited infrastructure for public transport like trains, subways, and buses. The heavy traffic becomes even more challenging once it starts raining. However, the Pinoy people are very nice and kind, and they work harder than I imagined. This made it easy for me to adjust, work with the team, and make progress. What I also want to emphasize is the positivity and jolly nature of Pinoy people—all the meetings, meals, and parties were always fun and relaxing.

How have you managed to juggle your demanding career with your passion for cycling, golf, food, travel, and other hobbies? What do you love most about the Philippine lifestyle?

I was able to bring my family with me to the Philippines, and they were always very cooperative. On weekdays, I dedicated my full time to work, with dinners always shared with clients and Japanese representatives. My weekends were fully booked with golf, cycling, mah-jong, and karaoke, often with clients and Japanese expats.

My family driver saved me time by handling driving duties, while our “ate” helper came once a week to assist my wife with household chores.

What I love most about life in the Philippines is the food. Pinoy food perfectly matches with rice, which is something Japanese people also enjoy.

What advice would you give to Japanese expats who are considering a move to the Philippines? What cultural nuances should they be aware of, and what tips do you have for adjusting to life in the country?

My biggest tip is that your car driver will be your lifeline. You will share most of your time with him—he will remember all the places you need to go (clients, restaurants, golf courses) and manage your travel time. He will protect you in emergencies and even handle sudden chores that may come up.

Another tip is to remember that Pinoy people are kind, gentle, and



non-confrontational. They are not used to being scolded or insulted in front of others, so I strongly advise taking extreme caution when discussing conflicting topics.

Finally, be prepared to enjoy all the delicious Filipino food that pairs so well with rice! You will surely gain weight—but it will be worth it!





オオキカズヒロ氏への質疑応答

フィリピンを生活と仕事の場として選んだ理由は？ 他の住んだことのある国々と比べてどうですか？

香港に2年間駐在した後、日本の広告会社の本社からマニラ支社に赴任しました。フィリピンは英語が堪能な市場であり、広告業界も成長しつつあります。ローカル、グローバル、そして日本のクライアントが入り混じり、とても刺激的です。

日本や香港と比べると、電車や地下鉄、バスといった公共交通機関のインフラが限られているため、通勤はかなり大変です。雨が降ると渋滞はさらに大変になります。しかし、フィリピン人はとても親切で、想像以上に一生懸命働きます。そのため、私はすぐに慣れて、チームと協力し、仕事を進めることができました。また、フィリピン人のポジティブで陽気な性格も強調したいと思います。会議、食事、パーティーはいつも楽しく、リラックスできるものでした。

多忙なキャリアと、サイクリング、ゴルフ、料理、旅行、その他の趣味を両立させるために、どのような工夫をされていますか？ フィリピンのライフスタイルで最も気に入っていることは何ですか？

私は家族をフィリピンに連れてくることができました。そして、家族はいつも協力的でした。平日は、私は仕事に専念し、夕食はいつも顧客や日本の代表者と一緒でした。週末は、ゴルフ、サイクリング、麻雀、カラオケで、顧客や日本人駐在員と過ごすことが多く、スケジュールが埋まっていました。

運転手は運転を担当してくれたので、私は時間を節約できました。また、週に一度「アテ(叔母さん)」と呼ばれる家事手伝いが来て、妻の家事を手伝ってくれました。

フィリピンでの生活で私が最も気に入っているのは食べ物です。フィリピン料理はご飯と完璧にマッチしており、これは日本人も楽しむものです。

フィリピンへの移住を検討している日本人駐在員にアドバイスするとしたら、どのようなことをおっしゃいますか？ 彼らが留意すべき文化的なニュアンス

スや、現地での生活に適応するためのヒントなどがあれば教えてください。

最大のアドバイスは、運転手が命綱になるということです。運転手とは多くの時間を共に過ごすことになりますが、運転手はあなたが訪問すべき場所（顧客、レストラン、ゴルフコースなど）をすべて覚えており、移動時間を管理してくれます。緊急時にはあなたを守ってくれますし、突発的な用事にも対応してくれます。

もうひとつアドバイスをするとすれば、フィリピン人は親切で穏やかな人たちで、争いを好まないということです。彼らは他人を前にして叱られたり侮辱されたりすることに慣れていませんので、意見が対立するような話題については、細心の注意を払うよう強くお勧めします。

最後に、フィリピン料理はどれもご飯ととてもよく合うので、ぜひ楽しんでください。きっと太りますが、その価値はありますよ！

Q&A WITH QUAD DE LA PAZ

As someone who has worked closely with Japanese professionals for years, both at Dentsu and in triathlon, what unique qualities and work ethics have you observed in Japanese colleagues?

My Japanese colleagues are very hardworking and dedicated. They regard their work responsibilities with the highest regard. I witnessed my Dentsu colleagues' work ethic firsthand—they are not only busy with meetings throughout the week but also continue relationship-building activities after work, sometimes early in the morning or over weekends. They are also very respectful of their Filipino colleagues and have been open to learning and trying local customs and activities.

How have you seen Japanese expats balance their demanding careers with their personal passions, particularly in sports and hobbies like triathlons?

Being very disciplined, they make balancing work and life look easy! I believe the Philippines' tropical climate, affordable cost of living, and friendly nature appeal to Japanese expats. Golf, for example, is an expensive hobby in Japan due to the high cost of membership and fees, but here in the Philippines, they can play more often and become better golfers. For triathlon, the country's warm weather and the sport's growing popularity make it easy for expats to take up the sport as a new hobby or continue where they left off.

What makes the Philippines an attractive destination for Japanese professionals?

Outside of the obvious advantages, Filipinos have a natural liking for all things Japanese. This creates great potential for Japanese businesses to thrive here—whether in transportation, consumer electronics, food, and more. The Philippines is also a growing economy, offering significant opportunities for infrastructure development, design, and industries related to modernization and construction. 🇵🇭



クアド・デ・ラ・パズとの質疑応答

電通とトライアスロンという2つの分野で長年日本のプロフェッショナルと密接に仕事をしてきた者として、日本の同僚にはどのような独特な資質や職業倫理があると感じますか？

私の日本の同僚は非常に勤勉で献身的です。彼らは仕事上の責任を非常に重視しています。電通の同僚たちの仕事に対する姿勢を直接目にしてきました。彼らは週を通して会議に忙殺されるだけでなく、時には早朝や週末にも関係構築のための活動を続けています。また、彼らはフィリピン人の同僚たちを非常に尊重しており、現地の習慣や活動について学び、試すことに前向きです。

日本人駐在員の方々は、特にトライアスロンなどのスポーツや趣味といった個人的な情熱と、厳しいキャリアをどのように両立させているのでしょうか？

彼らは非常に規律正しいので、仕事と生活のバランスを簡単に取っているように見えます。フィリピンの熱帯気候、手頃

な生活費、そして親しみやすい国民性が日本人駐在員にとって魅力的なのではないでしょうか。例えばゴルフは、日本では会員権やプレー代が高額なため、お金のかかる趣味ですが、フィリピンではより頻繁にプレーでき、腕前も上達します。トライアスロンについては、温暖な気候とこのスポーツの人気上昇により、外国人は新しい趣味としてトライアスロンを始めることも、以前やっていたのを再開することも容易です。

フィリピンが日本人の専門家にとって魅力的な目的地である理由は何でしょうか？

明白な利点以外にも、フィリピン人はあらゆる日本製品に対して自然な親しみを持っています。これは、運輸、家電、食品など、あらゆる分野の日本企業にとって、フィリピンで事業を展開する大きな可能性を生み出しています。また、フィリピンは経済成長を遂げており、インフラ開発、設計、近代化や建設関連産業など、大きなビジネスチャンスを提供しています。 🇵🇭



Spotlighting the Future of Philippine Real Estate

Bridges proudly partners with PropertyGuru Asia Property Awards to present the Rising Star Award, honoring visionary young leaders like Lucio Tan III, Kyle Tan, and Mariana Zobel de Ayala — shaping the future of the Philippine real estate industry.



bridges

 **PropertyGuru**
Asia Property Awards

sms-bridges.com

RICHMOND SO

A LOVE AFFAIR WITH TOYOTA

WORDS BY **Franz J. Fricke**
IMAGES COURTESY OF **R Garage**

In this feature celebrating the enduring relationship between the Philippines and Japan, no story about Japan would be complete without spotlighting Toyota—a brand that is quintessentially Japanese and has left an indelible mark on the world.

In the Philippines, this connection is personified by Richmond So, a passionate curator of Toyota's legacy and the driving force behind R Garage, Southeast Asia's only Toyota car museum.

Richmond's love affair with Toyota exemplifies how the Philippines-Japan relationship transcends business and diplomacy, extending into culture, passion projects, and personal journeys. From his family's Toyota dealer-

ships in the Ilocos region to the vibrant surfside town of La Union, where he first took on a management role, Richmond's journey mirrors the broader story of how Japanese innovation has become deeply woven into Filipino life.

Through R Garage, Richmond has built more than just a museum—it's a celebration of Toyota's legacy and a testament to the cultural exchange that inspires a deeper appreciation for Japanese ingenuity and its impact on Filipino society. This interview offers a closer look at Richmond's passion for Toyota cars, the story of his incredible collection, and how his efforts are preserving the heritage of one of Japan's most iconic brands for generations to come.

リッチモンド・ソ： トヨタとの情熱的な関係

フィリピンと日本の永続的な関係を祝うこの特集記事において、日本に関する記事を書くなら、日本を代表するブランドであり、世界に確かな足跡を残してきたトヨタにスポットライトを当てないわけにはいきません。

フィリピンでは、リッチモンド・ソがこのつながりを体現しています。トヨタの遺産を情熱的に管理し、東南アジア唯一のトヨタ車博物館であるRガレージの推進役を務めています。

リッチモンドのトヨタへの愛は、フィリピンと日本の関係がビジネスや外交を超え、文化、情熱的なプロジェクト、個人的な旅にまで広がっていることを象徴しています。イロコス地方にある彼の家族のトヨタディーラーから、彼が初めて管理職を

務めた活気あふれるサーフサイドの町ラ・ユニオンまで、リッチモンドの歩みは、日本の革新的な技術がフィリピン人の生活に深く浸透しているというより幅広いストーリーを映し出しています。

Rガレージを通じて、リッチモンド氏は単なる博物館以上のものを築き上げました。それはトヨタの遺産を称えるものであり、日本人の創意工夫に対する理解を深め、フィリピン社会に与えた影響を認識するきっかけとなる文化交流の証でもあります。このインタビューでは、リッチモンドのトヨタ車に対する情熱、驚くべきコレクションの物語、そして氏の努力が、日本を代表するブランドのひとつであるトヨタの遺産を後世に伝えていくことについて詳しく見ていきます。





A Family Legacy: Could you share the story of how your father's connection with Toyota began and how it influenced your own passion for the brand?

My father, Rene So, chairman of R Garage, developed a deep understanding of automobiles while working in our family's auto supply shop as a student. This passion led him to pursue a Toyota dealership in Pangasinan in 1989, a pivotal time for the brand's resurgence in the Philippines under GT Capital. After a four-year wait, he and his cousin were granted the dealership, marking the beginning of our family's journey with Toyota. Today, we operate five dealerships across Ilocos and the Cordillera Administrative Region.

Learning about Toyota's pioneering manufacturing processes, its rich history, and its global impact, coupled with regular visits to Japan for events like the Tokyo Motor Show (now Japan Mobility Show) and visits to historical and classic Toyota museums, ignited a deep appreciation for the brand within me. What began as a business obligation transformed into a genuine passion for all things Toyota.

The Spark Ignition: What was the defining moment that ignited your love for Toyota and led to the creation of R Garage?

The defining moment was when I discovered the historical significance and

to first acquire and restore two specific vehicles—the AE86 Trueno (from Initial D) and the A80 Supra (from The Fast and the Furious). These cars were considered incredibly rare, especially in the Philippines, where they were never sold as retail models.

In what felt like destiny, I managed to acquire both the AE86 Trueno and the A80 Supra in March and May of 2017. This marked the beginning of my journey in purchasing, restoring, and rebuilding classic and modern Toyota cars. Over the past seven years, what began with two cars has grown into a collection of over 100 models and generations of Toyota vehicles.

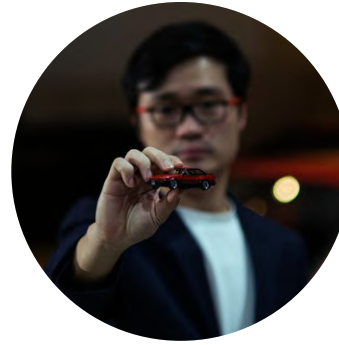


Initially, my involvement in the business felt more like a job than a passion. Coming from a background in telecommunications, I joined the team as General Manager of our La Union dealership. However, as I delved deeper into the world of Toyota, my perspective shifted dramatically.

global impact of Toyota. My passion for the brand deepened to the point that I made a personal commitment never to own or drive a car that wasn't a Toyota.

This passion led me to consider purchasing classic Toyota cars to share their rich history with others. However, I set a condition for myself: I needed

The greatest challenge has been sourcing and acquiring these vehicles, as many in the collection were never officially sold in the Philippines. Despite this, the journey has been a deeply rewarding experience in celebrating and preserving Toyota's legacy.



<—————
 A timeline of excellence: **Five generations of the Toyota Supra**, captured in one frame. From left to right: A90 5th Gen, A70 3rd Gen, A40 1st Gen, A60 2nd Gen, A91 5th Gen

家族の遺産：お父様がトヨタと関わりを持っ
 たきっかけと、それがご自身のブランドに対する情
 熱にどのような影響を与えたのかについてお聞か
 せください。

Rガレージの会長である私の父、レネ・ソー
 は、学生時代に我が家の自動車用品店で働きなが
 ら、自動車への深い理解を深めました。この情熱
 が、1989年にパンガシナンでトヨタのディーラーを
 目指すきっかけとなりました。4年間待たされた後、
 彼と彼の従兄弟がディーラーを許可され、私たち家
 族のトヨタとの旅が始まりました。今日、私たちはイ
 ロコス州とコーディリエラ行政区で5つのディーラー
 を運営しています。

当初、私がこの仕事に携わるのは、情熱という
 よりも仕事のようなものでした。電気通信業界出身
 の私は、ラ・ウニオン・ディーラーの総支配人として
 チームに加わりました。しかし、トヨタの世界を深く
 知るにつれ、私の考え方は大きく変わりました。

トヨタの先駆的な製造工程、その豊かな歴史、
 世界的な影響力について学び、東京モーターショ
 ー（現ジャパンモビリティショー）などのイベント
 で定期的に日本を訪れたり、トヨタの歴史的な博物
 館やクラシックな博物館を訪れたりするうちに、私
 の中にトヨタというブランドに対する深い感謝の気
 持ちは芽生えました。ビジネス上の義務として始ま
 ったことが、トヨタというブランドに対する純粋な
 情熱へと変化していったのです。

**スパーク・イグニッション トヨタへの愛に火がつ
 き、Rガレージの設立につながった決定的な瞬間は
 何でしたか？**

決定的な瞬間は、トヨタの歴史的な意義と世界
 的な影響力を知ったときでした。トヨタブランド
 への情熱はさらに深まり、トヨタ車以外の車は所有
 も運転もしないと心に誓いました。

この情熱が、トヨタの豊かな歴史を他の人々と
 共有するために、クラシックカーの購入を検討する
 きっかけとなりました。しかし、自分自身に条件を
 課しました。まずはAE86トレノ（頭文字D）とA80ス
 ープラ（ワイルドスピード）という2台の特定の車を
 入手し、レストアする必要があると考えたのです。こ
 れらの車は、特にフィリピンでは非常に珍しいと考
 えられており、小売モデルとして販売されたことは
 ありませんでした。

運命的な巡り合わせのように、私は2017年3月
 と5月にAE86トレノとA80スーパーの両方を入手する
 ことができました。これが、クラシックカーや現代
 のトヨタ車を買求め、レストアし、改造する私の旅
 の始まりでした。過去7年間で、2台から始まったコ
 レクションは、100台以上のトヨタ車、そして世代を
 超えたコレクションへと成長しました。

最大の課題は、これらの車両の調達と入手で
 した。コレクションの多くはフィリピンでは正式に
 販売されたことがなかったからです。それでも、トヨ
 タの遺産を称え、保存するというこの旅は、非常に
 やりがいのある経験でした。

**トヨタのDNA：トヨタが他の自動車メーカーと異な
 る点は何だとお考えですか？**

トヨタが他の自動車メーカーと一線を画して
 いるのは、トヨタウェイの2つの柱、すなわち「継続
 的改善（カイゼン）」と「人間尊重」です。トヨタの
 チームメンバーとして、これらの柱を生活のあらゆる
 面で体现することで、私はより高いレベルに到達
 することができました。カイゼンは、たとえ進歩
 がわずかであっても、毎年改善を続けるよう私たち
 を駆り立てます。一方、「人間尊重」の文化は、従
 業員の満足度でトップの座を獲得する原動力とな
 りました。

The Toyota DNA: What sets Toyota apart from other car manufacturers in your opinion?

What sets Toyota apart from other automotive companies are the two pillars of the Toyota Way: Continuous Improvement (Kaizen) and Respect for People. As a Toyota team member, embodying these pillars in all aspects of my life has allowed me to achieve greater heights. Kaizen pushes us to improve year after year, even if the progress is incremental, while the culture of Respect for People has made us champions in employee satisfaction.

As both a proud team member and owner of many Toyota cars, I believe Toyota's greatest strength lies in the reliability of its products. There's a running joke: "How do you destroy a Toyota?"—a testament to their durability.

Today, I would say Toyota's strength is also embodied by our Chairman, Akio Toyoda. His deep love for cars and passion for racing inspire the entire team to create ever-better vehicles. His personal involvement in car development motivates us to give our best, ensuring we serve our customers exceptionally well. This dedication has helped grow the global Toyota fan base year after year.

Preserving automotive heritage: as the curator of southeast asia's only toyota car museum, what is the significance of this project for you personally and for the automotive community?

When we conceptualized R Garage, we never realized we were creating the only Toyota car museum outside of Japan. It was only after our launch that we discovered this fact. That realization motivates us every single day to do better because we represent a brand we deeply love.

At R Garage, our focus is to tell the story of Toyota's rich history, inspiring the next generation to develop a deep appreciation for the automotive industry's contributions to making the world a more convenient, safe, and innovative place. Toyota has profoundly shaped my life, helping me become a better person, and I've made it my personal mission to pass on the principles Toyota has taught me

over the years to help others reach their fullest potential.

R Garage aims to show its guests that cars are more than just vehicles. Every car has a story, and every generation of a specific model reflects the cultural impact of its era. The stories of the designers, creators, manufacturers, and end-users enrich the heritage of each model. R Garage strives to preserve these stories, ensuring that future generations can deeply appreciate the history and evolution behind the vehicles they drive today.



The Brand Ambassador's Perspective: As a prominent figure in the Toyota community, how do you see the brand evolving in the Philippines? What are your thoughts on the future of electric vehicles and their potential impact on the automotive industry?

Toyota is well-loved and trusted by Filipinos, as evidenced by its dominant market share in the automotive industry in recent years. Nearly one in every two vehicles sold in the Philippines is a Toyota. Despite being a relatively small country with a modest GDP per capita, the Philippines consistently ranks in the top 10 for global Toyota sales.

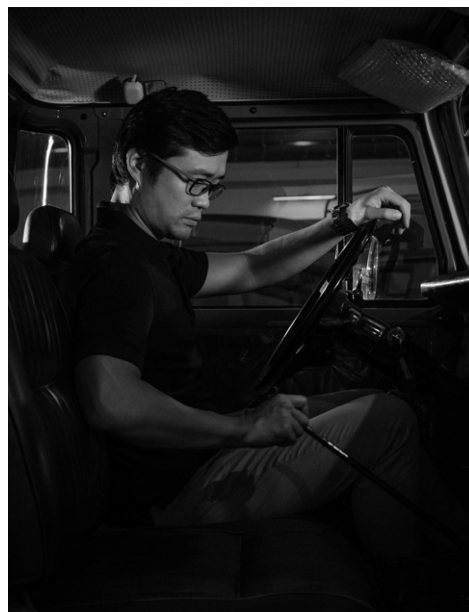
Toyota has always sought ways to make mobility more accessible to Filipinos. Alongside this mission is Toyota's commitment to achieving carbon neutrality (zero emissions) by 2050. With this vision in mind, Toyota has been driving the push for electrification in recent years. In the Philippines, given the country's infrastructure limitations, Toyota believes that hybrid electric vehicles (HEVs) offer

トヨタ車のオーナーであり、誇りあるチームメンバーでもある私は、トヨタの最大の強みは製品の信頼性にあると信じています。「トヨタをどうやって破壊するのか?」という恒例のジョークが、その耐久性を証明しています。

今日、私はトヨタの強さは、豊田章男会長にも体现されていると言いたいと思います。彼が車に対して抱く深い愛情とレースに対する情熱は、チーム全体にさらにより車を作ろうという気持ちを抱かせます。彼が自ら自動車開発に携わることで、私たちは最善を尽くそうという意欲が掻き立てられ、お客様に最高のサービスを提供できるのです。この献身的な姿勢が、毎年、世界中でトヨタのファンを増やしているのです。

自動車文化の保存：東南アジア唯一のトヨタ自動車博物館の館長として、このプロジェクトはあなた個人にとって、また自動車業界にとってどのような意義があるのでしょうか？

Rガレージを構想した際には、日本国外で唯一のトヨタ自動車博物館を創設することになるとは考えてもみませんでした。この事実が判明したのは、開館した後になってからでした。私たちは、深く愛するブランドを代表しているのですから、そのことを日々、より良いものを提供しようというモチベーションに変えています。



Rガレージでは、トヨタの豊かな歴史を語り継ぎ、次世代の人々が自動車産業が世界をより便利で安全で革新的な場所にするために貢献していることを深く理解し、感謝するようになることを目指しています。トヨタは私の人生に大きな影響を与え、より良い人間になる手助けをしてくれました。そして、私はトヨタが長年教えてくれた原則を他の人々にも伝え、彼らが潜在能力を最大限に発揮できるよう手助けすることを個人的な使命としています。



Rガレージは、お客様に車は単なる乗り物以上の存在であることを知っていただきたいと考えています。車にはそれぞれ物語があり、特定のモデルの各世代は、その時代の文化的な影響を反映しています。デザイナー、クリエイター、メーカー、そしてエンドユーザーの物語が、各モデルの遺産を豊かにしています。Rガレージは、これらの物語を保存し、将来の世代が今日運転する車の歴史と進化を深く理解できるように努めています。

ブランド大使の視点：トヨタコミュニティの著名人として、フィリピンにおけるブランドの進化をどのように見えていますか？電気自動車の将来と、自動車業界に与える潜在的な影響について、どのようにお考えですか？

近年、自動車業界で圧倒的な市場シェアを誇っていることから明らかなように、トヨタはフィリピンで広く愛され、信頼されています。フィリピンで販売される自動車のほぼ2台に1台がトヨタ車です。GDPが低く、人口一人当たりのGDPも控えめな比較的小さな国であるにもかかわらず、フィリピンは世界的なトヨタの販売台数で常にトップ10に入っています。

トヨタは常に、フィリピン国民にとってより身近な移動手段となる方法を模索してきました。この使命に加え、トヨタは2050年までにカーボンニュートラル（排出量ゼロ）を実現するという目標を掲げています。このビジョンを念頭に、トヨタは近年、電気自動車の普及を推進しています。フィリピンでは、インフラの制約を考慮すると、トヨタはハイブリッド電気自動車（HEV）がこの目標を達成する最も現実的な方法であると考えています。電気

自動車の普及に向けたトヨタの一貫した取り組みは、同国における電気自動車の販売台数の年次成長率に反映されており、近年では2倍以上に増加しています。

私の意見では、フィリピンがより安価で環境への影響が少ない（石炭火力発電所を減らし、再生可能エネルギー源を増やす）発電を実現し、十分な充電インフラを整備しない限り、二酸化炭素排出量ゼロへの最も現実的な道はハイブリッド電気自動車（HEV）であると考えます。しかし、トヨタは、二酸化炭素排出量ゼロへの代替的なアプローチを好む消費者もいることを認識しており、そのような理由から、間もなくバッテリー式電気自動車（BEV）をフィリピン市場に導入する予定です。

クイック・ファイヤー・クエスチョン

車の数：現在、Rガレージには何台のトヨタ車が展示されていますか？

Rガレージでは、常時約60台の車を展示しています。来年の拡張後は、展示台数は90～100台に増える予定です。

クラウンジュエル：個人的にお気に入りのトヨタ車とその理由は？

A80型スープラとAE86型カローラが個人的なお気に入りです。FJ45は2位か3位にランクインします。私は1987年に生まれ、1990年代に育ちました。この時代は、日本製スポーツカーの黄金時代だったと思います。A80型スープラの2JZ-GTEエンジンは、日本製エンジンの中でも最高レベルのエンジン



the most practical path to achieving this goal. Toyota's consistent efforts in promoting electrification have been reflected in the annual growth of electrified vehicle sales in the country, which have more than doubled in recent years.

In my opinion, unless the Philippines can produce electricity more affordably and with less environmental impact (fewer coal plants and more renewable energy sources), and unless

the country develops sufficient charging infrastructure, hybrid electric vehicles (HEVs) remain the most viable path toward carbon neutrality. That said, Toyota recognizes that some consumers prefer alternative approaches to carbon neutrality, and as such, it will soon introduce Battery Electric Vehicles (BEVs) to the Philippine market. 🇵🇭

Three generations of 86. Left: GR86 2nd Gen, Middle: AE86 1st Gen, Right: GT86 3rd Gen.

です。また、A80型スープラはトヨタが製造した車の中でも最もパワフルな車の一つです。映画「ワイルドスピード」でポール・ウォーカーが運転する車として登場して以来、その知名度は急上昇しました。

90年代の子供でアニメファンだった私は、AE86が主役の「頭文字D」にも夢中になりました。その優れたハンドリングとドリフト性能で知られるAE86は、最も愛され、最も求められているトヨタ車のひとつとなっています。

入手困難な車種：コレクションに加えるのに最も苦労したトヨタ車は何ですか？

最も入手が困難な車種は、間違いなく2000GTです。入手寸前までいったことがありますが、売主が売るのをやめたため、取引は不成立に終わりました。生産台数が限られており、現存する台数はさらに少ないため、この「トヨタの幻の車」を手放す現オーナーは非常に稀です。

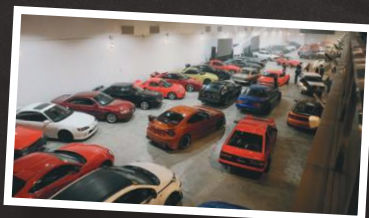
次の購入：次にコレクションに加えたいヴィンテージのトヨタ車は何ですか？

カローラ・トルエノとレビンをすべて集めるのが目標です。その先では、トヨタ・クラウンとセンチュリーを次に集めることに焦点を当てることになるでしょう。🇵🇭

QUICK FIRE QUESTIONS

CAR COUNT: How many Toyota vehicles are currently on display at R Garage?

At any given time, there are around 60 vehicles on display at R Garage. After our expansion next year, the number of vehicles on display will increase to around 90 to 100.



CROWN JEWEL: Which Toyota model is your personal favorite and why?

The A80 Supra and AE86 are my personal favorites, with the FJ45 coming in a close second or third. I was born in 1987 and grew up in the 1990s, which I believe was the golden era of Japanese sports cars. The 2JZ-GTE engine of the A80 Supra is one of the best Japanese engines ever built. The A80 Supra is also one of the most powerful cars Toyota has ever produced. Its fame skyrocketed after being featured as Paul Walker's car in *The Fast and the Furious*.



As a 90s kid and anime fan, I was also captivated by *Initial D*, where the AE86 was the star. Renowned for its excellent handling and drifting capabilities, the AE86 has



become one of the most beloved and sought-after Toyotas of all time.

THE ELUSIVE: What's the most challenging Toyota model to acquire for your collection?

The most challenging model to acquire is, without a doubt, the 2000GT. We came close to acquiring one, but the deal fell through when the seller decided not to sell. With only a limited number of units ever produced and even fewer surviving today, it's incredibly rare for current owners to part with this "Toyota unicorn."



NEXT ACQUISITION: What's the next vintage Toyota model you're eyeing for your collection?

We aim to complete our collection of Corolla Truenos and Levins. Beyond that, we're likely to focus on acquiring Toyota Crowns and Centuries next.

World's best Fresh on Tap Engkanto launches first-ever taproom

CONTENT SPONSOR

MANILA, Philippines—Engkanto Taps, the first-ever taproom of Engkanto Brewery, is pouring out craft beer cheers in time for the longest Christmas celebration in the world as it pops open for a soft launch in Sta. Rosa, Laguna.

All the finest and award-winning Engkanto craft beers are available at their freshest on tap, including the remarkably smooth High Hive Honey Ale, hailed the World's Best Beer in its category at the World Beer Awards 2024, and the delectable Paint Me Purple Ube Lager, which is widely popular in the US and Australia.

Another emerging favorite in the line-up is the Sunbathing Owl Citrus Ale, a limited release, collaboration brew with world-renowned Hitachino Nest Beer from Japan. Its masterful brewing showcases the precise combination of local Calamansi fruit, Japanese Sansho Pepper, select Japanese malt and hops, and other imported ingredients. The result is a light, refreshing, easily drinkable golden ale beer with nuanced layers of citrus flavors.

TAP INTO THE FRESHEST BEER FLAVORS

Avid craft beer lovers will find delight in the wide offering of 12 beers on tap, which will pour out the freshest Engkanto core line-up and limited release beers. On the other hand, newbies can ask for the beer flight that allows a sampling of four different beers in friendlier portions. The beer flight encourages guests to explore beer styles without the pressure of finishing a pint.



Engkanto Taps – Sta. Rosa, the first taproom of Engkanto Brewery, the most award-winning Filipino craft brewery, is open at Erhland Square, Sta. Rosa, Laguna (across Paseo de Sta. Rosa Outlets) from 5 PM to 2 AM.

For more information, visit the official Instagram page of Engkanto Taps:

[instagram.com/engkanto_taps](https://www.instagram.com/engkanto_taps)

02

56

YGC: Cultivating Robust
Connections Across Borders

60

PAGCOR Chair Says:
Now is the Time
to Bet on the Philippines

62

Why Japanese Investors
Remain 'Ichiban'
in Philippine Economic Zones

64

The Enduring Partnership:
Japan-Philippines
Cooperation through JICA

68

FNG: Fostering Next-Generation
Urban Living
Through Collaboration

72

A Legacy of Trust
and Collaboration: GT Capital's
strategic Japanese partnerships

78

The Next Hundred Years:
Aboitiz's Journey Towards
Becoming a Sustainable
Techglomerate

81

Aboitiz Infracapital:
Advancing the nation
with economic estates

83

In their Shoes: SM
Investments is shaping
the economic landscape
of the Philippines

85

SPCMB Law Offices:
Empower Renewable
Energy Access with PPP Efforts

A MESSAGE FROM

THE PRESIDENT OF THE REPUBLIC OF THE PHILIPPINES

IMAGE COURTESY OF Presidential Communications Office

The Japan Times holds a distinguished position as Japan's oldest and largest English-language newspaper with a niche that extends to leaders, policymakers and academicians across the globe. Initially written to champion compassion and understanding within and among local communities, the publication has sustained its growth and emerged as a window to the world by providing reliable insights on the newest trends and dynamics in our broader economy.

As we, along with the Bridges, embark on a new milestone in celebration of the 70 Years of Japan-Philippines Cooperation, I hope that the content of this newspaper will continue to shape the future of bilateral trade and investment between our states. Upholding objectivity and responsibility, I trust that its editorial

staff will cultivate the minds of the readers by producing articles that highlight and nurture the enduring partnership between Japan and the Philippines.

May this report further attest to the multifaceted nature of the collaboration which transcends mere assistance and encompasses deeper dimensions of shared ideals and aspirations. I am also confident that it will not only illustrate the eminent history and legacy that paint the canvas of both nations, but also fortify the cultural bridges connecting Japan to the rest of the Philippines. With our two countries working together, let us build a more united, inclusive and progressive Asian region.

Congratulations! I wish that the alliance between Japan and the Philippines will persist for the years to come.

FERDINAND R. MARCOS JR.



フィリピン共和国大統領からのメッセージ

ジャパントイムズは、日本最古かつ最大の英字新聞として、世界中のリーダー、政策立案者、学者にまで及ぶニッチな分野で、卓越した地位を確立しています。当初は地域社会内および地域社会間の思いやりと理解を促進することを目的として書かれていましたが、より広範な経済における最新トレンドや力学に関する信頼性の高い洞察を提供することで、成長を維持し、世界への窓口として台頭しました。

私たちは、日本・フィリピン協力70周年を祝う新たな節目にブリッジズとともに踏み出すにあた

り、この新聞の内容が今後も両国の貿易と投資の未来を形作っていくことを願っています。客観性と責任を重んじ、編集スタッフが日本とフィリピンの永続的なパートナーシップを強調し、育む記事を制作することで、読者の心を育んでくれることを期待しています。

この報告書が、単なる支援を超え、より深い次元での理想と志の共有を包含する、両国の協力関係の多面的な性質をさらに証明するものであることを願っています。また、この報告書が両国の歴史

と遺産を描く優れた歴史を明らかにするだけでなく、日本とフィリピンを結ぶ文化の架け橋をさらに強固なものにするものと確信しています。両国が協力し合い、より団結し、包括的で進歩的なアジア地域を築いていきましょう。

おめでとうございます！日本とフィリピンの同盟が末永く続くことを願っています。

FERDINAND R. MARCOS JR.
(フェルディナンド・R・マルコス・ジュニア)

AN INTERVIEW WITH

H.E. MYLENE J. GARCIA-ALBANO,

PHILIPPINE AMBASSADOR TO JAPAN

WORDS BY Marco Lobregat | IMAGE COURTESY OF Philippine Embassy



In celebration of 70 years of Philippines-Japan cooperation, H.E. Mylene J. Garcia-Albano, Philippine Ambassador to Japan since December 2022, shares her focus on enhancing the Strategic Partnership between the two nations. She discusses initiatives in economic development, cultural exchanges, and security to strengthen bilateral ties and promote mutual prosperity.

Bridges: What initiatives have you undertaken or plan to implement to enhance diplomatic ties and foster closer relations between Japan and the Philippines during your tenure as Ambassador?

H.E. Mylene J. Garcia-Albano: I have been dedicated to advancing the Strategic Partnership between our two countries, in line with the directives of President Ferdinand R. Marcos Jr. Our aim is to ensure that it continues to yield tangible benefits for both nations and play a constructive role in fostering peace, stability, and prosperity of the broader Indo-Pacific region in the post-pandemic era.

One top priority is women's empowerment as it yields tremendous dividends: more inclusive decision-making processes, stronger institutions, and resilient communities.

We organize workshops and seminars focused on skill enhancement and the sharing of the Philippines' best practices in implementing gender and develop-

ment programs. We also have advocacy campaigns on Women's Month and other national and international observances, alongside cultural events that honor women's invaluable contributions. This year, we intend to highlight women's pivotal role in peace and security, leveraging our country's legacy of prioritizing their rights during and post-conflict.

Can you highlight some key areas of cooperation between Japan and the Philippines that show promising opportunities for mutual benefit and collaboration in the near future?

Our collaboration on climate and sustainability issues holds great potential in building resilient communities anchored on innovative technologies—an emerging theme in our joint efforts to consolidate the peace and development gains in the Bangsamoro region.

Japanese investments and assistance in the Philippines' push towards smart agriculture, renewable energy, and critical minerals processing will contribute to enhancing food security and productivity while ensuring environmental protection.

The Philippines has also benefited from the robust support that Japan has extended in defense and security, especially in improving Philippine capacities for humanitarian assistance, disaster response, and maritime domain awareness. Cybersecurity is another critical area where we can exchange best practices to strengthen digital infrastructures and defend against cyber threats.

Are there any examples of successful partnerships or collaborations between Japanese and Filipino entities that you find particularly noteworthy or inspiring, and how do you plan to build upon them?

A notable example is Japan's consistent support for the Philippines' "Build Better More" infrastructure development program, currently exemplified by the Japan-funded Metro Manila Subway Project and the North South Commuter Railway.

Additionally, the JDS Project for Human Resource Development offers

マイレーン・J・ガルシア＝アルバノ駐日フィリピン大使インタビュー

フィリピンと日本の協力関係70周年を記念して、2022年12月より駐日フィリピン大使を務めるマイレーン・J・ガルシア＝アルバノ閣下が、両国間の戦略的パートナーシップの強化に焦点を当てた取り組みを紹介する。二国間の関係を強化し、相互繁栄を促進するための経済開発、文化交流、安全保障における取り組みについて語ります。

橋大使在任中、日本とフィリピンの外交関係を強化し、より緊密な関係を育むために、どのような取り組みを行ってきましたか、また、どのような取り組みを行う予定ですか。

マイレーン・J・ガルシア＝アルバノ閣下: 私は、フェルディナンド・R・マルコスJr.大統領のご指示に従い、日米間の戦略的パートナーシップの推進に尽力してきました。私たちの目標は、戦略的パートナーシップが両国にとって具体的な利益をもたらすこと、パンデミック後の時代において、より広範なインド太平洋地域の平和、安定、繁栄を促進する上で建設的な役割を果たすようにすることです。

女性のエンパワーメントは、より包括的な意思決定プロセス、より強固な制度、そしてレジリエントなコミュニティという、莫大な配当が得られるため、最優先事項のひとつである。

私たちは、スキルの向上や、ジェンダーと開発プログラムの実施におけるフィリピンのベストプラクティスの共有に焦点を当てたワークショップやセミナーを開催しています。また、女性のかけがえない貢献を称える文化的なイベントとともに、女性月間やその他の国内外の行事に関するアドボカシー・キャンペーンも行っています。今年は、平和と安全保障における女性の極めて重要な役割を強調し、紛争中および紛争後の女性の権利を優先してきたわが国の遺産を活用するつもりです。

日本とフィリピンの協力関係の中で、近い将来、相互利益と協力の有望な機会を示す主要分野をいくつか挙げていただけますか？

気候変動と持続可能性の問題における我々の協力は、パンサモロ地域の平和と開発の成果を確固たるものにするための我々の共同努力の新たな

Japanese investments and assistance in the Philippines' push towards smart agriculture, renewable energy, and critical minerals processing will contribute to enhancing food security and productivity while ensuring environmental protection.

scholarships for young Filipino government officials in development work, and the ongoing JENESYS program promotes people-to-people exchanges among ASEAN youth.

To boost the impact and sustainability of our joint initiatives, I have been working on expanding institutional linkages with the Philippines, Japan, and other like-minded partners.

The Filipino community in Japan plays a significant role in bilateral relations. How do you envision leveraging the Filipino workforce in Japan to contribute to further strengthening ties between our two countries?

There are over 300,000 Filipinos in Japan who are catalysts for mutual understanding and de facto ambassadors of goodwill. Through festivals and community gatherings, they promote Filipino culture, heritage, and traditions to cultivate a more inclusive and diverse society in Japan.

We must also support the Filipino workforce's aspirations for further education, skills training, and other socioeconomic opportunities to maximize their potential and make even greater contributions to both societies.

What factors contribute to the strong relationship between the Philippines and Japan, and what steps do you believe both countries should take to further deepen and strengthen this relationship in the future?

Looking ahead, the Philippines and Japan must continue working in step to adapt their relationship to current realities and emerging challenges, such as climate change and sustainable development. We must collectively steer our Strategic Partnership toward sustainability, inclusivity, and innovation to remain a force of positive change, and a model of responsible global citizenship. 🌏

tokyo.philembassy.net



テーマである、革新的技術に支えられたレジリエントなコミュニティの構築において大きな可能性を秘めています。

スマート農業、再生可能エネルギー、重要鉱物加工に向けたフィリピンの推進に対する日本の投資と支援は、環境保護を確保しながら食料安全保障と生産性の向上に貢献します。

フィリピンはまた、日本が防衛と安全保障、特に人道支援、災害対応、海域認識に関するフィリピンの能力を向上させるために行ってきた強力な支援からも恩恵を受けています。サイバーセキュリティもまた、デジタルインフラを強化し、サイバー脅威から防衛するためのベストプラクティスを交換できる重要な分野です。

日本とフィリピンの企業間のパートナーシップやコラボレーションで成功した例で、特に注目に値するものや刺激的なものがあれば教えてください。

その顕著な例が、フィリピンの「Build Better More」インフラ開発プログラムに対する日本の一貫した支援であり、現在、日本が資金を提供するマニラ首都圏地下鉄プロジェクトや南北通勤鉄道がその例になります。

さらに、JDS人材育成プロジェクトは、開発業務に携わるフィリピンの若手政府職員に奨学金を提供し、現在進行中のJENESYSプログラムは、ASEANの若者の人的交流を促進しています。

私たちの共同イニシアチブの影響力と持続可能性を高めるため、私はフィリピン、日本、そして志を同じくする他のパートナーとの組織的なつながりの拡大に取り組んできました。

在日フィリピン人コミュニティは、二国間関係において重要な役割を果たしています。日比関係のさらなる強化に貢献するために、在日フィリピン人の労働力をどのように活用することをお考えですか？

日本には30万人以上のフィリピン人がおり、彼らは相互理解の触媒であり、事実上の親善大使である。お祭りや地域の集まりを通して、彼らはフィリピンの文化、伝統、遺産を広め、日本のより包括的で多様な社会を育成しています。

私たちはまた、フィリピン人労働者の潜在能力を最大限に引き出し、両国の社会により大きな貢献をするために、さらなる教育や技能訓練、その他の社会経済的機会を求めるフィリピン人労働者の願望を支援しなければいけません。

フィリピンと日本の強い関係の要因は何ですか？また、今後この関係をさらに深め、強化するために、両国はどのような措置を取るべきだとお考えですか？

今後の展望として、フィリピンと日本は、気候変動や持続可能な開発といった現在の現実や新たな課題に適応するため、歩調を合わせて協力し続けなければなりません。我々の戦略的パートナーシップは、持続可能性、包括性、革新性という方向へ向けて、積極的な変化をもたらす力、そして責任ある地球市民のモデルであり続けるために、共に舵を切っていかなければなりません。 🌏

YGC

CULTIVATING ROBUST CONNECTIONS ACROSS BORDERS

WORDS BY
Marco Lobregat

IMAGES COURTESY OF
YGC
PEZA

The Yuchengco Group of Companies (YGC) has been a pillar of Philippine business for decades, with a diverse portfolio of ventures spanning banking, insurance, renewable energy, education and more. Throughout its history, YGC has recognized the importance of solidifying international connections, particularly with Japan, which has been a significant partner in the Philippines' economic growth.

"Our partnership with Japan is a cornerstone of our global strategy. My father, the late Ambassador Alfonso T. Yuchengco, saw the importance of Japan in the global economic landscape which remains to be the guiding principle for YGC ever since," YGC Chairperson, Helen Yuchengco Dee said.

Today, YGC continues to build on these partnerships, driving innovation, collaboration, and shared prosperity across borders.

RCBC: CONNECTING PEOPLE AND MARKETS

Rizal Commercial Banking Corporation (RCBC), the Philippines' fifth-largest privately owned bank, is the flagship financial services institution of the Yuchengco Group (YGC) and a stalwart in the Philippine banking sector. The 64-year old bank has been fostering strong economic ties with Japan, a legacy deeply rooted in the vision of the bank's founder, Amb. Alfonso T. Yuchengco. Recognizing the immense potential of this partnership as evidenced by several decades of successful collaborations with Japanese companies, the bank continues to strengthen its ties with Japan to drive innovation and continue providing top tier financial services that meet the evolving needs of the global market.

One of the most recent and notable collaborations is with Sumitomo Mitsui Banking Corporation (SMBC), one of Japan's premier financial institutions. This strategic alliance saw SMBC acquiring a 20% stake in RCBC, signaling



Helen Yuchengco Dee Chairperson, Yuchengco Group of Companies

YGC: 国境を越えた強固 なつながりを育む

ユチエンコ・グループ・オブ・カンパニーズ (YGC) は、銀行、保険、再生可能エネルギー、教育など、多岐にわたる事業を展開し、数十年にわたりフィリピンビジネスの柱となってきました。YGCは、その歴史を通じて、特に日本との国際的なつながりを強固にする大切さを認識してきました。

「日本とのパートナーシップは、当社のグローバル戦略の要です。私の父である故アルフォンソ・T・

ユシエント元大使は、世界経済における日本の重要性を認識しており、その基本方針は現在もYGCの指針となっています」と、YGCの会長であるヘレン・ユシエント・ディー氏は語ります。

今日、YGCはこれらのパートナーシップを基盤として、国境を越えた革新、協力、そして繁栄の共有を推進しています。

人と市場を繋ぐ

フィリピン第5位の民間銀行であるリサール商業銀行 (RCBC) は、ユチエンコ・グループ (YGC) の主要金融サービス機関です。64年の歴史を持つRCBCは、創設者であるアルフォンソ・T・ユチエンコ大



“With this tripartite partnership, we hope to bring more Japanese investors into the Philippines that will contribute to the country’s economic development.”

— Eugene S. Acevedo,
President and CEO

strong confidence in the bank’s strategic vision and operational prowess. It further solidifies its position as the preferred banking partner for Japanese companies in the Philippines. It has played a pivotal role in the expansion of its core business in corporate, small and medium-sized enterprises (SMEs), consumer, and retail market segments. Additionally, it creates opportunities for business-matching relationships between RCBC’s Philippine-based clients and SMBC’s global market network, establishing a bridge for local players to connect to the international market and vice versa.

Building on this, RCBC, SMBC, and the Philippine Economic Zone Authority (PEZA) have joined forces to bolster investment opportunities between Japan and the Philippines. This strategic partnership facilitates seamless entry for Japanese investors into the Philippine market, catalyzing economic growth and nurturing cross-border collaborations. According to RCBC President and CEO Eugene S. Acevedo, “With this tripartite partnership, we hope to bring more Japanese investors into the Philippines that will contribute to the country’s economic development.”

MALAYAN INSURANCE CO., INC.: SECURING RESILIENCE

Another cornerstone of YGC’s diverse portfolio is Malayan Insurance Co., one of the leaders in the non-life insurance industry in the Philippines, which has maintained a longstanding alliance with Tokio Marine, a leading non-life insurance provider and is Japan’s oldest general insurers which was founded in 1879. The company first entered the Philippine market in 1964, through a joint venture with Malayan Insurance, marking 60 years of their well-established, longstanding ties this 2024.

This alliance with Tokio Marine (TM) leverages the Japanese firm’s expertise, enhancing Malayan Insurance’s processes and structures. TM advocates “To be a Good Company,” and the same spirit of supporting customers and society in times of need is shared by MICO and TM for many years. Both companies are dedicated to providing their clients with the topnotch quality of service that they deserve. The synergy this alliance brings is important for the growth and expansion of Malayan Insurance as it utilizes a global network and resources that enable Tokio Marine to provide services to

使が残した遺産として、日本との強固な経済関係を築いてきました。この銀行は、グローバル市場向けの一流の金融サービスを提供し、このパートナーシップを強化し続けています。

最近では、三井住友銀行（SMBC）との注目すべき提携により、同銀行がRCBCの20%の株式を取得し、RCBCの業務運営に対する強い信頼を裏付けることとなりました。この提携により、RCBCはフィリピンにおける日系企業の優先的な銀行パートナーとしての地位を確固たるものとし、法人、中小企業（SME）、消費者、小売市場セグメントでの存在感を拡大しています。また、相互に有益なビジネスマッチングの機会を促進し、現地のお客様とSMBCのグローバルネットワークを結びつけています。

これを基盤として、RCBC、SMBC、フィリピン経済区庁（PEZA）は、日本からの投資家がフィリピン市場にシームレスに参入できるよう協力体制を築いています。RCBCのユージン・S・アセベド社長兼最高経営責任者（CEO）は、「この3者による提携により、フィリピンの経済発展に貢献する日本からの投資家をさらに呼び込みたいと考えています」と述べています。

マレーアン保険株式会社：レジリエンスの確保

YGCの多様なポートフォリオのもう一つの要となるのが、フィリピンの損害保険業界のリーダー的存在であるマレーアン保険株式会社です。1964年以来、東京海上（TM）との長年にわたる提携により、日本の専門知識を借入金として活用し、マレーアン保険のプロセスと構造を強化しています。このパートナーシップを通じて、包括的なリスク管理ソリューションと揺るぎないサポートを提供することで、マレーアン・インシュアランスは、フィリピンで事業を展開する日系企業や多国籍企業にとって、第一に選ばれる保険会社としての地位を確立しています。

Left to right: RCBC President and CEO **Eugene S. Acevedo**; RCBC Advisory Board Member and former PEZA Director General **Lilia B. de Lima**; PEZA Director General **Tereso O. Pang**; former SMBC Managing Executive Officer and Co-Head of APAC **Yuichi Nishimura**; and SMBC Manila Managing Director and Country Head **Yasushi Iwata**

the Philippine market. This synergy provides accessibility to TMs global network of resources and services for the Philippine market

Through this partnership, offering comprehensive risk management solutions and unwavering support, Malayan Insurance has established itself as the preferred insurer for Japanese businesses and multinationals operating in the Philippines.

Japanese partners have propelled transformative initiatives across various sectors, from energy and pharmaceuticals to infrastructure development.

In the realm of Real Estate, HI's partnership with Sojitz in San Lorenzo Ruiz Investment Holdings and Services, Inc. has resulted in the construction of The Yuchengco Centre, an architectural landmark revitalizing Makati City, a key urban

投資会社：革新の育成

1959年にフィリピン初の投資銀行として設立された投資会社（HI）は、その後、多角的な投資持株・管理会社へと変貌を遂げました。HIは、YGCの主要企業です。HIでは、日本企業との戦略的シナジーにより、エネルギーや製薬からインフラ開発に至るまで、さまざまな分野で変革的な取り組みを推進してきました。

不動産分野では、HIは双日株式会社との共同事業であるサン・ロレンソ・ルイス・インベストメント・ホールディングス・アンド・サービス社を通じて、フィリピンの主要都市圏およびビジネス地区であるマカティ市に建築上のランドマークとなる「ユチェンコセンター」を建設しました。



HOUSE OF INVESTMENTS: INCUBATING INNOVATION

Established in 1959 as the pioneer investment bank in the Philippines, House of Investments, Inc. (HI) has since transformed into a diversified investment holding and management firm; a key player within the YGC. Within the HI, strategic synergies with

area and business district in the Philippines. This project exemplifies YGC's dedication to driving progress and development in the nation.

In healthcare, HI-Eisai Pharmaceutical Inc. — an international joint venture incorporated in July 1974 by then Ambassador, Mr. Alfonso T. Yuchengco of YGC,

ヘルスケア分野では、1974年7月に当時の駐フィリピン大使アルフォンソ・T・ユセングコ氏（YGC）とエーザイ株式会社の前会長内藤晴夫氏との国際合弁事業として設立されたハイ・エーザイ・ファーマシューティカル株式会社が、両者の永続的な絆を象徴しています。救命治療薬の開発と流通における協力により、両社はフィリピンの健康と福祉の向上に取り組んでいます。

and Mr. Yuji Naito, the former chairman of Eisai Co., Ltd. — testifies to the enduring bond between the two entities. By collaborating on the development and distribution of life-saving treatments, both companies are working together to improve the health and wellbeing in the Philippines.

In the energy sector, HI's partnership with Kyuden in PetroGreen Resources Corporation has driven the development of sustainable energy solutions, aligning with global efforts towards a greener future and reinforcing YGC's commitment to environmental stewardship.

to renewable energy in the Philippines, which is experiencing remarkable development, and more importantly, to participate in this project as a business partner with PGEC. We are looking forward to the synergies that this project will generate in the business of Taisei and PGEC led by the Yuchengco Group,” Jiro Taniyama, Executive Vice President of Taisei Corp., stated.

In 2022, PGEC also entered into a partnership with Kyuden International Corporation (KIC), the overseas investment arm of Japan's Kyushu Electric, laying the ground for new opportunities in clean and efficient energy solutions.



PETROENERGY RESOURCES: DRIVING SUSTAINABLE GROWTH

PetroEnergy Resources Corporation (PERC) continues to showcase YGC's commitment to sustainable development through clean energy generation and strategic partnerships with Japanese firms. Taisei Corporation's 2024 investment in Rizal Green Energy Corporation (RGEC), a subsidiary of PERC's renewable energy unit PetroGreen Energy Corporation (PGEC), highlights the demand for renewable energy to power the nation's progress. “We are very pleased to be able to contribute

KIC's acquisition of 25% stake in PGEC has already paved the way for new renewable energy projects in the country aimed at contributing to the Philippines' transition to a net zero future.

YGC's diverse portfolio of companies continues to thrive through its dynamic partnerships with Japan, demonstrating the transformative power of international cooperation; in turn, driving economic growth and social progress across borders. As YGC looks to the future, it remains grounded in its rich history of strong connections with Japan and other global partners. 🌱

エネルギー分野では、HIと九電がペトログリーンリソース社で提携し、サステナビリティのあるエネルギー解決策の開発を推進しています。これは、よりグリーンな未来に向けた世界的な取り組みに沿ったものであり、YGCの環境保全への取り組みを強化するものです。

ペトロエナジー・リソースズ： 持続可能な成長の推進

ペトロエナジー・リソースズ・コーポレーション (PERC) は、クリーンエネルギー発電と日本企業との戦略的パートナーシップを通じて、持続可能な開発に対するYGCの取り組みを継続的に示しています。大成建設株式会社による2024年の投資は、PERCの再生可能エネルギー単位であるペトログリーン・エナジー・コーポレーション (PGEC) の子会社であるリサル・グリーン・エナジー・コーポレーション (RGEC) への投資であり、国の発展を支える再生可能エネルギーの需要の高まりを浮き彫りにしています。「フィリピンの再生可能エネルギーに貢献できることを大変嬉しく思います。さらに、PGECのビジネスパートナーとしてこのプロジェクトに参加できることを大切に思います。このプロジェクトが、ユチエンコ・グループが主導する大成建設とPGECのビジネスに生み出す相乗効果を楽しみにしています」と、大成建設の取締役副社長である谷山次郎氏は述べています。

2022年には、PGECはまた、日本の九州電力の海外投資部門であるキューデン・インターナショナル・コーポレーション (KIC) と提携し、クリーンで効率的なエネルギー解決策の新たな機会の基盤を築きました。KICによるPGECの25%の株式取得は、フィリピンのネットゼロ未来への移行に貢献することを目的とした、同国における新たな再生可能エネルギープロジェクトへの道筋をすでに作っています。

YGCの多様な企業ポートフォリオは、日本とのダイナミックなパートナーシップを通じて引き続き成長を続けており、国際協力の変革力を実演しています。また、国境を越えた経済成長と社会進歩を推進しています。YGCは将来を見据えながら、日本やその他のグローバルパートナーとの強力なつながりの豊かな歴史に根ざしています。 🌱

Power Facility in Tarlac is owned and operated by YGC's PetroSolar Corp.

Standing left to right: General Manager, Head of Asia and Middle East Division, Tokio Marine Holdings and Director, Malayan Insurance **Yasuhiro Miyoshi**; Strategic Japanese Officer, Malayan Insurance **Kazunori Okamoto**; General Manager, Construction Industry Production Dept., Tokio Marine & Nichido Fire Insurance Co. **Kazunori Tsuji**; Senior Managing Director, Tokio Marine Holdings **Kichihiro Yamamoto**; President and CEO, Tokio Marine Holdings **Satoru Komiya**; CEO, Tokio Marine & Nichido Outsourcing Management Co. **Yasunobu Fukuda**; Audit and Supervisory Board Member, Tokio Marine Holdings **Akira Harashima**; CEO, Tokio Marine Asia Pte. and Director, Malayan Insurance **Masahito Hirai**. Seated: Chairman of the Board, Tokio Marine Holdings **Tsuyoshi Nagano** (left); and Chairperson YGC **Helen Yuchengco Dee**

PAGCOR CHAIR SAYS

NOW IS THE TIME TO BET ON THE PHILIPPINES

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGE COURTESY OF **PAGCOR**

The Philippine Amusement and Gaming Corporation (PAGCOR) led by Chairman and CEO Alejandro Tengco, is at a pivotal moment of growth. Unveiling ambitious goals, strategic initiatives, and opportunities, Tengco shares insights into the corporation's ambitious objectives and the compelling investment landscape within the gaming sector.

Bridges: Last year marked PAGCOR's 40th anniversary, coinciding with record-breaking gross gaming revenues. Could you outline PAGCOR's upcoming objectives and milestones to sustain this growth in the years ahead?

Tengco: When I took on this role in August 2022, we were reaching revenues close to 67% of pre-pandemic levels. The real growth kicked in during 2023 as we gradually reopened the economy, surpassing our pre-pandemic numbers ahead of schedule.

A key driver is the expansion of integrated resorts (IR) with private investments of over \$1 billion US dollars for one to qualify in Metro Manila, about \$200 million in the economic zone of Clark, and about \$300 million dollars elsewhere. IRs include a hotel, minimum retail space, dining options, staycation facilities, and event venues.

Our pipeline's exciting developments include the opening of Solaire North this year. By 2025, another IR will launch in Metro Manila, and potential projects in Cebu and Boracay by 2026. Clark is on our radar for 2027, followed (possibly) by Solaire Puerto Azul in 2028. These are expected to greatly increase our Gross Gaming Revenues (GGR).

Additionally, my plan is to privatize by 2025. This shift involves transitioning the operation of 41 land-based casinos run by PAGCOR to the private sector. By doing

so, these establishments will be managed more efficiently, and we will derive license fees amounting to 25% of their gross sales.

Regarding the e-games sector, why is it experiencing such rapid growth, and how is PAGCOR planning to capitalize on this trend?

We significantly reduced license fees, from 52.5% to a competitive 35%, which encourages compliance and investment. Convenience is another key factor — players can enjoy games from anywhere. Innovations like mobile-compatible games enhance accessibility.

What strategic measures are being taken to facilitate a seamless transition with the privatization of land-based casinos?

PAGCOR's dual role as regulator and casino operator conflicts with basic business ethics. Privatization will allow us to focus solely on regulation, collecting taxes and licensee fees without high overhead costs.

Will investors be interested in purchasing privatized assets?

Absolutely. We've received inquiries, particularly for key cities like Cebu, Davao, Tagaytay, and Angeles City.

How is PAGCOR attracting international investments and gamers to the Philippines?

By 2030, Japan's first IR is set to open in Osaka. Visits from Japanese agencies demonstrate our respected position as a mature gaming jurisdiction. Cambodia is also interested in collaborating, inspired by our regulatory improvements.

"With privatization and continued growth, the gaming sector is expected to generate remarkable employment opportunities."

— **Alejandro Tengco**,
Chairman and CEO

Can you provide insights into current and projected employment figures in the gaming sector?

Currently, there are about 150,000 direct employees and 150,000 indirect roles. With privatization and continued growth, the gaming sector is expected to generate remarkable employment opportunities.

Why is the Philippines an attractive destination for gaming sector investment?

We've restructured policies to align with current trends and continuously evolve. Investors recognize our mature regulatory authority, stability, and reliability. Beyond gaming, visitors appreciate our beautiful beaches and warm hospitality. 🇵🇭

For more information, visit
www.pagcor.ph

Philippine Amusement and Gaming Corporation Chairman and CEO Alejandro H. Tengco speaks during the opening of Solaire Resort North, the Philippines' newest integrated resort, on May 25, 2024.



PAGCOR議長が語る： 今こそフィリピンに賭ける時

アレハンドロ・テンゴ会長兼最高経営責任者（CEO）率いるフィリピン娯楽ゲーミング公社（PAGCOR）は、成長の重要な局面を迎えています。野心的な目標、戦略的取り組み、機会を明らかにし、テンゴは、同社の野心的な目標とゲーミング業界における魅力的な投資環境について見解を述べています。

ブリッジズ：昨年は、PAGCORの40周年記念と、記録破りの総ゲーム収入が重なりました。今後数年間、この成長を持続させるために、PAGCORが掲げる今後の目標とマイルストーンについて概説していただけますか？

テンゴコ：私が2022年8月にこの役職に就任した際、私たちは、世界的な大流行前のレベルのおおよそ67%に達する収益を上げていました。2023年には、経済を徐々に再開し、予定より早く世界的な大流行前の数字を上回るなど、真の成長が現れました。

その主な要因は、統合型リゾート（IR）の拡大です。マニラ首都圏では10億アメリカドル以上の民間投資、クラーク経済特区では約2億アメリカドル、その他の地域では約3億アメリカドルの投資が行われ、IRの認定を受けました。IRには、ホテル、最低限の小売スペース、飲食施設、滞在型施設、イベント会場などが含まれます。

当社のパイプラインにおけるエキサイティングな展開としては、今年ソレア・ノースの開業が予定されています。2025年にはメトロ・マニラで新たなIRが開業し、2026年にはセブとボラカイでのプロジェクトが予定されています。2027年にはクラークが予定されており、2028年にはソレア・プエルトアズールが予定されています。これらは、当社の総ゲーム収入（GGR）を大幅に増加させることが期待されています。

さらに、私の計画では2025年までに民営化する予定です。この移行により、PAGCORが運営する41の陸上カジノの運営が民間セクターに移行されます。これにより、これらの施設はより効率的に運営されるようになり、当社は総売上高の25%に相当するライセンス料を得ることになります。

電子ゲーム部門についてですが、なぜこれほど急速に成長しているのでしょうか。また、PAGCORはこの傾向をどのようにして収益化しようとしているのでしょうか。

ライセンス料を大幅に引き下げました。52.5%から競争力のある35%に引き下げたことで、コンプライアンスと投資が促進されます。利便性も重要な要素です。プレイヤーはどこからでもゲームを楽しむことができます。モバイル対応ゲームのような革新は、アクセス性を高めます。

地上カジノの民営化に伴うシームレスな移行を促進するために、どのような戦略的措置が取られていますか？

PAGCORが規制当局とカジノ運営者の2つの役割を担うことは、基本的なビジネス倫理に反します。民営化により、私たちは規制に専念し、高い間接費をかけずに税とライセンス料を徴収できるようになります。

投資家は民営化された資産の購入に関心があるのでしょうか？

間違いなくあります。特にセブ、ダバオ、タギタ、アンヘレス市などの主要都市については、すでに問い合わせを受けています。

PAGCORは、どのようにして国際投資とギャンブラーをフィリピンに集めているのでしょうか？

2030年までに、日本初のIRが大阪にオープンする予定です。日本の政府機関の訪問は、成熟したゲーミング管轄区域としての私たちの尊敬すべき地位を実演しています。カンボジアも、私たちの規制改善に触発され、協力に関心を示しています。

現在および予測されるゲーミング業界の雇用者数について、見解を聞かせていただけますか？

現在、直接雇用が約15万人、間接雇用が約15万人です。民営化と成長の続きにより、ゲーミング業界は著しい雇用機会を生み出すことが期待されています。

フィリピンがゲーミング産業の投資先として魅力的なのはなぜでしょうか？

私たちは、現在のトレンドに合わせ、また、継続的に進化していくために政策を再編しました。投資家の方々は、私たちの成熟した規制当局、安定性、信頼性を認識しています。ゲーミング以外でも、観光客の方々は、私たちの美しいビーチや温かいおもてなしを高く評価しています。☺️

詳細については、www.pagcor.ph をご覧ください。

WHY JAPANESE INVESTORS REMAIN 'ICHIBAN' IN PHILIPPINE ECONOMIC ZONES

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGE COURTESY OF **PEZA**



< **Tereso O. Panga**, Director-General of the Philippine Economic Zone Authority

The Philippine Economic Zone Authority (PEZA), the Premier Investment Promotion Agency and leading home of Japanese Manufacturing Companies in the Philippines, fosters investments and facilitates business operations in export-oriented manufacturing and service facilities within designated PEZA Special Economic Zones nationwide.

Director General Tereso Panga highlights PEZA's growth journey: "Since its inception in 1969 as the Export Processing Zone Authority transitioning to the PEZA ecozone program, it has attracted investments, provided ideal locations and ecosystems, and enhanced competitiveness in global markets. Plus, the ease of doing business — that's the secret to our success."

PEZA has developed 423 operating economic zones since 1995, spanning diverse sectors like manufacturing, agro-industrial, medical, tourism, and IT services.

Japanese investors have consistently dominated PEZA's landscape, constituting the largest share since 1995. Panga notes, "The Japanese have always been ichiban in PEZA, holding a significant 27.93% share of investments."

"The competitive advantage for Japanese investors lies in the Philippines' skilled labor force and stable economic fundamentals," Panga explains. "We have a large pool of quality-oriented, highly trainable, and English-proficient individuals. Communication is seamless, and our economic zones offer a favorable ecosystem, with PEZA providing a 24/7 one-stop-shop."

PEZA's digital innovations enhance the investment landscape, with initiatives like digital payment systems and the upcoming digital marketplace, revolutionizing ease of doing business within PEZA Special Economic Zones.

Looking ahead, PEZA aims to attract more Japanese investment,

especially in key industries like semiconductors, electronics, EVs, and pharma, among others. Panga underscores, "The Philippines is a tried, proven, and tested location for Japanese corporations. We're keen to attract not only major corporations but also Japanese SMEs to become global players like we have done so repeatedly in the past."

PEZA's robust investor interest since 2022 positions the Philippines as a regional business hub in Asia Pacific, on track to become an advanced economy. Its economic zones with Japanese partnerships showcase facilities akin to Japan, emphasizing resilience, sustainability, and innovation that appeal to international investors worldwide. 

www.peza.gov.ph

なぜ日本の投資家はフィリピンの経済特区で「一番」であり続けるのか

フィリピン経済特区庁 (PEZA) は、フィリピンにおける投資促進の主要機関であり、日本の製造業企業にとっての主要な拠点です。PEZA は、国内の特定経済特区内で輸出志向の製造業およびサービス事業を支援し、投資を促進しています。

テレソ・パンガ長官は、PEZAの成長の軌跡を次のように強調しています。「1969年の設立以来、投資を呼び込み、理想的な立地とエコシステムを提供し、グローバル市場での競争力を高めてきました。また、ビジネスのしやすさが、成功の秘訣です。」

PEZA (フィリピン経済特区庁) は1995年以来、製造業、農工業、医療、観光、ITサービスなど多岐にわたる分野で423の経済特区を展開してきました。


日本の投資家は1995年以降、PEZAにおける最大のシェアを占めています。パンガ氏は次のように述べています。「日本は常にPEZAでイチバンであり、投資の27.93%という重要なシェアを持っています。」

「日本の投資家にとっての競争優位性は、フィリピンの熟練した労働力と安定した経済基盤にあります」とパンガ氏は説明します。「フィリピンには、品質志向で高い訓練適性を持ち、英語に堪能な人材が豊富にいます。コミュニケーションは円滑であり、PEZAの経済特区は24時間体制のワンストップサービスを提供する好条件のエコシステムを備えています。」

PEZAのデジタル決済システムと今後登場するデジタルマーケットプレイスは、その経済特区におけるビジネスオペレーションを、その使いやすさによって変革します。

PEZAは、半導体、電子機器、電気自動車、医薬品分野における日本からの投資を促進することを目指しています。パンガ氏は、

「フィリピンは、日本企業にとって、実績があり、試され、検証された場所です。私たちは、大手企業だけでなく、過去に何度もそうしてきたように、グローバルプレーヤーとなる日本の中小企業も誘致したいと考えています」と強調しています。

PEZAの投資家からの強い関心により、フィリピンは高度な経済を持つアジア太平洋地域の新たなビジネスハブとして位置づけられています。日本企業とのパートナーシップによる経済特区は、その回復力、サステナビリティ、革新性を強調し、世界中の投資家の注目を集めています。 

THE ENDURING PARTNERSHIP

JAPAN-PHILIPPINES COOPERATION THROUGH JICA

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **JICA Philippines**

Amid shifting geopolitical alliances and rapid technological advancements, the partnership between Japan and the Philippines remains a pillar of stability and growth. Central to this is the Japan International Cooperation Agency (JICA), responsible for the implementation of Japan's Official Development Assistance (ODA). JICA plays a key role in promoting quality growth, human security, and peace in Mindanao through collaboration with local partners.

A HISTORICAL PERSPECTIVE

Japan launched its ODA in the Philippines in 1954, making it the oldest recipient of Japan's ODA worldwide. This long-standing relationship began with technical transfer training and inviting Filipino officials to Japan. Sakamoto Takema, JICA's Former Chief Representative in the Philippines, highlights the significance of this history: "Since 1954, Japan has accumulated a vast array of cooperation activities in the Philippines, showcasing our long-standing partnership."



Current operations were formalized in the 1960s, marking a new era of structured and expansive cooperation. Over time, JICA's role has evolved, encompassing a wide range of activities including the provision of yen loans, dispatching experts, receiving trainees, Public-Private Partnership (PPP) promotion, and volunteer programs.



MUTUAL UNDERSTANDING AND RESPECT

JICA's volunteer program fosters mutual understanding by embedding Japanese volunteers in grassroots communities to collaborate with Filipinos on development challenges, strengthening cultural and social ties. In emergencies, JICA's swift responses — such as during the Pinatubo eruption and Typhoon Yolanda — highlight its commitment and the deep bond between Japan and the Philippines.

A BROAD SPECTRUM OF COOPERATION

JICA supports over 100 projects in the Philippines, including the 150-kilometer North-South Commuter Railway, the country's first semi-high speed railway. Its financial cooperation exceeds 4 trillion yen (nearly 2 trillion pesos), complemented by technical training for 42,000 Filipino officials in Japan and the deployment of 1,700 volunteers to the Philippines.

EMPOWERING FILIPINO PARTNERS

A unique aspect of JICA's approach is its emphasis on empowering Filipino partners. "Our key philosophy is that we are not the project owners. The driver's seat should be occupied by our Filipino partners," Sakamoto explains. "Share tips

持続的なパートナーシップ： JICAを通じた日本とフィリピンの協力

地政学的な同盟関係の変化や急速な技術革新が進む中、日本とフィリピンのパートナーシップは、安定と成長の柱であり続けています。その中心となるのが、日本の政府開発援助（ODA）の実施を担う独立行政法人国際協力機構（JICA）です。JICAは、現地のパートナーとの協力により、ミンダナオ島における質の高い成長、人間の安全保障、平和の促進において重要な役割を果たしています。

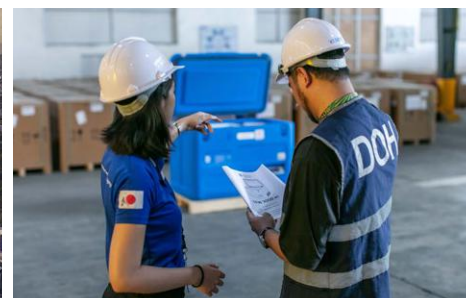


歴史的観点

日本は1954年にフィリピンでODAを開始し、フィリピンは世界で最も古い日本のODAの受益国となりました。この長年にわたる関係は、技術移転訓練やフィリピン政府関係者の日本への招聘から始まりました。JICAフィリピン元事務所代表坂本 威午馬は、この歴史の重要性を強調しています。「1954年以来、日本はフィリピンでさまざまな協力活動を実施し、長年にわたるパートナーシップを築いてきました。」

現在の事業は1960年代に正式に開始され、組織的かつ広範な協力の新たな時代が始まりました。時が経つにつれ、JICAの役割は進化し、日本円の融資の供与、専門家の派遣、研修生の受け入れ、官民連携（PPP）の推進、ボランティアプログラムなど、幅広い活動を含むようになりました。

Takema Sakamoto, Former Chief Representative of JICA Philippines



on how to fish, rather than give a fish.” This philosophy ensures that the projects are not only sustainable, but also culturally and contextually appropriate and replicable.

JICA's collaboration extends to disaster resilience, where it advocates for proactive prior measures to minimize damage. For instance, JICA supports disaster education programs in Cebu in cooperation with Japan's NGO and LGU, which has a wealth of experience in disaster preparedness following the major earthquakes in Japan.

BUILDING TRUST AND COOPERATION

“Japan is considered one of the most trusted countries by ASEAN, a testament to our successful cooperation through JICA,” Sakamoto proudly states. High-level visits, like Prime Minister Kishida's trip to the Philippines in November 2023, further strengthen this trust.

FUTURE PROSPECTS AND CONTINUED COLLABORATION

JICA's future endeavors include supporting the Philippine government's ambitious infrastructure projects, promoting quality growth, human security, and the Mindanao peace process. With the Philippines listed among the top recipients of JICA's ODA, the focus remains on those areas. “In celebrating 70 years of cooperation, we advocate for continuous and expanded collaboration, always rooted in heart-to-heart ties,” says Sakamoto.

The current administration's 8-point agenda, focusing on job creation and the demographic dividend, aligns with JICA's priorities in infrastructure, disaster risk reduction, and private sector support to boost investments, jobs, and quality of life.

相互理解と尊重

JICAのボランティアプログラムは、日本のボランティアを草の根コミュニティに派遣し、フィリピン人とともに開発課題に取り組むことで相互理解を促進し、文化と社会の絆を強化しています。緊急時には、ピナツボ火山噴火や台風ヨランダなどの際のJICAの迅速な対応が、その取り組みと日本とフィリピンの深い絆を際立たせています。

幅広い協力

JICAは、フィリピンで100以上のプロジェクトを支援しており、その中には、同国初の準高速鉄道である南北通勤鉄道（150キロメートル）も含まれています。その資金協力は4兆円（2兆ペソ近く）を超え、日本での4万2000人のフィリピン人職員に対する技術研修や、フィリピンへの1700人のボランティア派遣によって補完されています。



^
A Supporting infrastructure and quality growth are among JICA's top priorities in the Philippines.


^
More than 42,000 officials trained and 1,700 volunteers deployed with JICA support.

^
JICA's volunteer program is one of its cornerstone initiatives.

<
Philippines Coast Guard Support Facility Development Project

“Our key philosophy is that we are not the project owners. The driver’s seat should be occupied by our Filipino partners.”

— Sakamoto Takema,
Former Chief Representative

Despite the copious challenges that the Philippines faces, opportunities for collaboration with JICA continue to grow. JICA’s comprehensive support makes it a reliable partner in the Japan-Philippines relationship, which is based on mutual respect, trust, and shared growth. As Sakamoto emphasizes, “The Philippines’ development is crucial for the prosperity of Japan, too, reflecting our interconnected futures.” 



JICA has over 100 ongoing projects across the Philippines.

All projects are designed to be sustainable, culturally relevant, and replicable.

Japan is considered one of the most trusted countries by ASEAN



フィリピン人パートナーの能力強化

JICAのアプローチの特徴は、フィリピン人パートナーの能力強化に重点を置いている点です。「私たちの基本理念は、私たちはプロジェクトの契約者ではないということです。主導権はフィリピン人パートナーが握るべきです」と坂本は説明します。「魚を与えるのではなく、魚の釣り方を教えるのです。」この理念により、プロジェクトはサステナビリティを確保だけでなく、文化的・文脈的に適切で、再現可能なものとなります。

JICAの協力は災害への強靱性にも及び、被害を最小限に抑えるための事前対策を提唱しています。例えば、JICAは日本のNGOやLGUと協力し、日本の大地震後の災害対策に豊富な経験を持つセブでの災害教育プログラムをサポートしています。


信頼と協力関係の構築

「ASEAN諸国から最も信頼されている国のひとつとして考えられている日本ですが、これはJICAを通じた協力関係が成功していることの証です」と坂本は誇らしげに語ります。2023年11月の岸田首相のフィリピン訪問のようなハイレベルな訪問は、この信頼関係をさらに強固なものにします。

今後の見通しと継続的な協力

JICAの今後の取り組みには、フィリピン政府の野心的なインフラプロジェクトの支援、質の高い成長、人間の安全保障、ミンダナオ和平プロセスの推進などが含まれます。フィリピンはJICAのODAの主要な受給国の一つに挙げられており、重点は引き続きこれらの分野に置かれています。「協力70周年を迎え、私たちは、常に心のつながりを基盤とした継続的かつ拡大した協力関係を提唱しています」と坂本氏は述べています。

現政権の8つの政策課題は、雇用創出と人口ボーナスに焦点を当てており、JICAの優先事項であるインフラ、災害リスク軽減、投資、雇用、生活の質の向上を促進する民間セクター支援と一致しています。

フィリピンが数多くの課題に直面しているにもかかわらず、JICAとの協力の機会は増え続けています。JICAの包括的な支援は、相互尊重、信頼、そして成長の共有を基盤とする日比関係において、信頼できるパートナーとなっています。坂本氏が強調するように、「フィリピンの発展は、日本にとっても繁栄にとって重要であり、相互に結びついた未来を反映しています。」 



LIHIM RESORTS

Your Personal Sanctuary in El Nido Awaits



Prestige Villas

Find peace in meticulously designed villas, crafted for quiet solitude and comfort.



Private Island Tour

Elevate your El Nido stay with exclusive Private Island Tour, exploring hidden gems like Cadlao Lagoon and Hayag Beach Club, tailored for Lihim guests.



Personal Butler

Experience personalized assistance from your dedicated Lihim Butler, ensuring high-quality service from check-in to check-out.



Palawan's Sunset at Henri's

Savor culinary delights at Henri's with a view of El Nido's breathtaking sunset casting golden hues over picturesque surroundings.



Premium Sports Facility

Experience exclusive sporting luxury at Lihim Resorts' Premium Sports Facility, with unique access to basketball, pickleball, and tennis courts—the only one in El Nido, Palawan.



Panari Spa Experience

In Cuyunon, "Panari" means rest, found in Lihim Resorts' award-winning wellness center, Panari Spa—an open nature sanctuary, offering signature treatments for up to two guests in each area.



Pet Friendly


Welcome your pets to join the adventure in Lihim Resorts' hospitable environment; note that terms and conditions ensure the continuation of our excellent service.



BOOK NOW
www.lihim.com

  @lihimresorts
 +63 901 234 5678

 reservations@lihim.com

 999 Sitio Caalan, Brgy. Masagana,
El Nido, Palawan

FNG

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **FNG**

FOSTERING NEXT-GENERATION URBAN LIVING THROUGH COLLABORATION

Federal Land NRE Global Inc. (FNG), a joint venture between major Philippine real estate player Federal Land Inc. and renowned Japanese firm, Nomura Real Estate Development Co., Ltd., represents a powerful collaboration between Philippine and Japanese real estate leaders. This strategic partnership leverages their expertise to deliver innovative and transformative urban living solutions.

BUILDING FUTURES TOGETHER

Federal Land Inc., a GT Capital Holdings subsidiary, boasts over five decades of expertise in developing residential, commercial, and integrated real estate. Known for landmark projects that integrate residential and commercial properties, they partner with global leaders to create dynamic, self-sustaining spaces.

On the other hand, Nomura Real Estate, founded in the 1950s, specializes in residential development, leasing, and property brokerage, addressing societal challenges with forward-thinking solutions while expanding globally.

FNG harmonizes Filipino and Japanese ingenuity, redefining urban living with Japanese innovations and a shared commitment to excellence.

NEW LIFESTYLES AND NOTEWORTHY PROJECTS

YUME AT RIVERPARK CAVITE: Located in Federal Land's 600-hectare Cavite township, Yume at Riverpark is a Japanese-inspired community designed for starting families. With lot sizes of



An artist's portrayal of Federal Land's **Riverpark** township in Cavite. The project was master-planned by award-winning design firm Aecom.

FNG: コラボレーションによる次 世代都市生活の育成



FNG is a joint venture between Nomura Real Estate and Federal Land established in 2022.

フィリピンの大手不動産会社フェデラル・ランド社と日本の大手企業である野村不動産株式会社の合弁事業であるフェデラル・ランド NRE グローバル社 (FNG) は、フィリピンと日本の不動産業界をリードする両社による強力なコラボレーションを象徴しています。この戦略的パートナーシップは、両社の専門知識を借入金に活用し、革新的で画期的な都市生活の解決策を提供しています。

未来を共に築く

GTキャピタル・ホールディングスの子会社であるフェデラル・ランド社は、住宅、商業、総合不動産開発において50年以上の実績を誇ります。住宅と商業所有地を統合した画期的なプロジェクトで知られる同社は、グローバルリーダーと提携し、活気のある自立した空間を創造しています。

一方、野村不動産は1950年代に設立され、住宅開発、賃貸、所有地の仲介を専門としています。社会的な課題に先見性のある解決策で取り組みながら、グローバルに事業を展開しています。



FNGは、フィリピンと日本の創意工夫を融合し、日本の革新と卓越性への共通の取り組みにより、都市生活を再定義します。

都市生活を向上させる柱

FNGの使命は、3つのコアブランディングの柱によって導かれています。

日本の伝統：野村不動産の伝統に影響を受け、FNGは自然、デザイン、お客様中心の価値観を融合し、カスタマイズされた都市空間を創造し、地域の不動産市場の生活体験を向上させます。

革新：綿密な設計と先進的な機能により、FNGは快適性と現代的な生活を向上させる開発を実現します。

Federal Land NRE
Global Chairman
Alfred V. Ty (left) poses
with Nomura Real
Estate Holdings Chair
Eiji Kutsukake.

An artist's image of **The
Observatory** in the city
of Mandaluyong.



FNG (Federal Land NRE Global Inc.) emerges as a pioneering force with a shared mission of creating vibrant, sustainable, and innovative communities.

300–527 sqm, it combines Japanese aesthetics with the modern family's needs. Its accessibility, growing demand for suburban living, and design as a horizontal development make it a promising investment.

THE OBSERVATORY MANDALUYONG:

This 4.5-hectare mixed-use development is situated near the major central business districts of Makati, BGC, and Ortigas, offering a range of residential units from studios to penthouses. It provides modern living with convenience and comfort, benefiting from rising property values of vertical developments in Mandaluyong. In the dynamic landscape of Philippine real estate, FNG emerges as a pioneering force with a shared mission of creating vibrant, sustainable, and innovative communities.

As FNG rolls out its plans and introduces key developments, they aim to shape the urban fabric of the Philippines. The fusion of Japanese and Filipino sensibilities will result in spaces that inspire, nurture, and elevate lives — testament to the power of strategic partnerships in re-imagining urban landscapes and setting new standards of excellence in the real estate industry. 

<https://fng.ph/>

PILLARS THAT ELEVATE URBAN LIVING

FNG's mission is guided by three core brand pillars:



Japanese Tradition

Inspired by Nomura Real Estate's heritage, FNG blends nature, design, and client-centric values to create tailored urban spaces and elevate the local real estate market's living experience.



Innovation

Through meticulous design and advanced features, FNG delivers developments that enhance comfort and modern living.



Collaboration

FNG partners with local and global brands to enrich its communities and elevate future urban lifestyles.



A digital portrayal of the Clubhouse in *Yume at Riverpark*

コラボレーション：FNGは地域社会を豊かにし、未来の都市型ライフスタイルを向上させるため、地域およびグローバルブランドと提携しています。

新しいライフスタイルと注目プロジェクト


ユメ・アット・リバーパーク・カヴィテ：フェデラルランド社の600ヘクタールに及ぶカヴィテの町に位置するユメ・アット・リバーパークは、家族形成を目的として設計された日本風のコミュニティです。300～527平方メートルの区画は、現代の家族のニーズと日本の美意識を融合させています。交通の便が良く、郊外での生活に対する需要が高まっている

こと、そして水平開発の設計により、有望な投資先となっています。

ザ・オブザイバトリー・マンダルヨン：この4.5ヘクタールの複合施設は、マカティ、BGC、オルティガスなどの主要な中心業務地区の近くに位置し、スタジオタイプからペンthouseまで、さまざまな住居単位を提供しています。マンダルヨンにおける垂直開発の所有地価値の上昇の恩恵を受け、利便性と快適性を備えたモダンな生活を提供しています。

フィリピンの不動産業界のダイナミックな動きの中で、FNGは活気があり、サステナビリティと革新

性を備えたコミュニティの創造という共通のミッションを掲げ、先駆的な存在として登場しました。

FNGは計画を展開し、主要な開発を導入しながら、フィリピンの都市構造の形成を目指しています。日本とフィリピンの感性の融合は、生活を鼓舞し、育み、向上させる空間を生み出すでしょう。これは、都市景観の再創造と不動産業界における卓越性の新たな基準の設定における戦略的パートナーシップの力の証です。 



Experience Japanese Omotenashi Combined With Filipino Warmth



2 Portwood Street, Newport World Resorts, Newport City, Pasay City 1309, Metro Manila, Philippines
+63 2 5318 2888 hotelokuramanila.com • hotelokuramanila.com

  @HotelOkuraMNL

A LEGACY OF TRUST AND COLLABORATION

GT CAPITAL'S STRATEGIC JAPANESE PARTNERSHIPS

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **GT Capital**



< **The Grand Hyatt Hotel & Residences Manila** is a joint venture with Orix Co. of Japan.

> Toyota Motor Philippines Chairman **Alfred Ty** (left), Philippine President **Ferdinand R. Marcos Jr.** (center) and Toyota Chairman **Akio Toyoda** commemorate the automaker's 35 years operating in the Philippines with a donation of 35 vehicles to support the government's mobility efforts.

GT Capital Holdings, Inc. (GT Capital), the Ty family's publicly listed holding company, has become a trusted

partner for Japanese investors with a 36-year legacy of collaboration. This began through Toyota Motor Philippines (TMP), founded on a joint vision by Metrobank's late chairman, Dr. George S.K. Ty and Toyota Motor Corporation's (TMC) then president, Dr. Shoichiro Toyoda, to advance the Philippines' sustainable development through the automotive industry.

DRIVING THE AUTOMOTIVE SECTOR

TMP is the Philippines' leading automotive and mobility company ranked 10th globally in Toyota unit sales as of last year. Now a joint venture between GT Capital and TMC, it specializes in assembling, importing, and distributing Toyota and Lexus vehicles nationwide. Based in the Toyota Special Economic Zone in Santa Rosa, Laguna, TMP assembles the top-selling Vios and Innova models locally.

TMP'S NOTABLE ACHIEVEMENTS IN ADVANCING MOBILITY IN THE PHILIPPINES

- Investment in an inspection and logistics facility in Batangas
- Qualified for the national government's initiative to boost the local manufacture of automotive components selling 189,966 of the country's top passenger car, the Vios, since its 2018 launch
- Ongoing Php5.5 billion investment in the locally assembled next generation Tamaraw
- 22nd consecutive Triple Crown award, dominating passenger car, commercial vehicle, and overall vehicle sales in 2023
- Offers the country's widest range of electrified vehicles, including 15 hybrid electric vehicles and Lexus's first battery electric vehicle, the RZ450e
- Substantial tax contributions with robust economic impact and corporate responsibility

“This strategic allocation of resources, coupled with our exploratory initiatives in new areas with new partnerships, reflects GT Capital’s unwavering dedication to achieving its strategic objectives.”

— Carmelo Maria Luza Bautista, President



- Establishment of TMP School of Technology as a world-class training school geared towards transforming the Philippines into a human resource development hub
- Opened its 74th dealership in 2023
- Partnership with PLDT Enterprise to integrate Smart IoT eSIM solutions into myToyota Connect, for nationwide digital services and connectivity
- GT Capital’s network of 12 dealerships across the Philippines accounts for 20.7% of TMP’s total unit sales as of the first quarter of 2024

The collective decision-making between Japanese and Filipino cultures reflects a mutual commitment to consensus-building and collaborative growth. This cultural alignment is evident in GT Capital’s diverse portfolio of partnerships.

信頼と協力の遺産： GTキャピタルの戦略的日本パートナーシップ

GTキャピタル・ホールディングス（GTキャピタル）は、タイ族の公開持株会社であるGTキャピタルホールディングス（GTキャピタル）は、36年にわたる協力関係を通じて、日本の投資家の信頼できるパートナーとなっています。これは、フィリピンのサステナビリティ開発を自動車産業を通じて推進するという、メトロバンクの故ジョージ・S・K・タイ博士とトヨタ自動車（TMC）の豊田章一郎社長（当時）の共同ビジョンに基づいて設立されたトヨタ・モーター・フィリピン（TMP）から始まりました。

自動車業界をけん引する

TMPは、昨年のトヨタの販売台数で世界第10位にランクインした、フィリピンを代表する自動車およびモビリティ企業です。現在は、GTキャピタルとTMCの合併事業であり、トヨタおよびレクサス車の組み立て、輸入、およびフィリピン全土への流通を専門としています。ラグナ州サンタロサのトヨタ経済特区に拠点を置くTMPは、ベストセラーのヴィオスとイノーバのモデルを現地で組み立てています。

フィリピンのモビリティ向上におけるTMPの主な功績

- バタンガス州の検査および物流施設への投資
- 自動車部品の現地製造を促進する政府のイニシアティブに適合し、2018年の発売以来、同国トップの乗用車であるViosを189,966台販売
- 現地組み立ての次世代タマラウへの55億ペソの継続投資
- 22年連続でトリプルクラウン賞を受賞し、2023年の乗用車、商用車、および自動車販売全体を独占
- 15種類のハイブリッド電気自動車やレクサス初のバッテリー電気自動車RZ450eなど、同国で最も幅広い電動車両を提供
- 経済効果と企業責任を伴う大幅な税金の拠出
- フィリピンを人材開発のハブに変えることを目指した世界クラスの研修学校、TMPスクール・オブ・テクノロジーの設立
- 2023年に74店舗目のディーラーシップをオープン

- PLDTエンタープライズとの提携により、スマートIoT eSIM解決策をmyToyota Connectに統合し、全国的なデジタルサービスと接続を実現
- GTキャピタルのフィリピン国内12店舗のディーラーシップネットワークは、2024年第1四半期時点でTMPの総販売台数の20.7%を占めた

日本とフィリピンの文化の集成的な意思決定は、合意形成と協調的な成長に対する相互のコミットメントを反映しています。この文化的な一致は、GTキャピタルの多様なパートナーシップのポートフォリオに明確に表れています。

GTキャピタルのセクターをまたいだその他の戦略的提携

- 金融サービス
 - トヨタファイナンシャルサービスフィリピン（TFSPH）は、日本と提携して自動車ローンを提供
 - オリックス・メトロと住商オートモービルファイナンスは、オートバイ購入ローンを提供
- 不動産
 - フィリピンを代表する不動産開発業者フェデラルランド社とオリックス株式会社によるグランドミドリコンドミニウム、グランドハイアットメトロバンクセンター、グランドハイアットレジデンス
 - 野村不動産開発（NRE）とフェデラルランド社による480億ペソの不動産開発事業フェデラルランドNREグローバル（FNG）
 - フェデラルランド社、NRE、三越伊勢丹によるBGCのサンシャインフォートと三越BGC
- リースおよびインフラ
 - オリックス株式会社との提携により、地方の中小企業や都市部の企業を支援するオリックス・メトロは、自動車、事務機器、医療用端末などの資産を融資しています
- ホスピタリティ



GT CAPITAL'S OTHER STRATEGIC ALLIANCES ACROSS SECTORS

- Financial Services
 - Toyota Financial Services Philippines (TFSPH) with Japan for auto loans
 - ORIX METRO and Sumisho Motor Finance Corporation for motorcycle ownership financing
- Real Estate
 - Leading Philippine property developer Federal Land and ORIX Corporation Japan for The Grand Midori Condominium, the Grand Hyatt Metrobank Center, and the Grand Hyatt Residences
 - Nomura Real Estate Development (NRE) and Federal Land's Php48 billion property development Federal Land NRE Global, Inc. (FNG)
 - Federal Land, NRE, and Isetan Mitsukoshi's Sunshine Fort in BGC and MITSUKOSHI BGC
- Leasing and Infrastructure
 - A partnership with ORIX

Corporation for ORIX METRO that supports rural MSMEs and urban enterprises, financing assets like cars, office equipment, and medical devices

- Hospitality
 - Partnerships with prestigious hospitality brands Grand Hyatt Hotels (USA) and Marco Polo Hotels (Hong Kong, China) enhance its presence in the luxury sector

In 2023, First Pacific Company Limited, alongside GT Capital and a consortium including Mitsui, successfully privatized Metro Pacific Investments Corp. (MPIC), a leading infrastructure conglomerate in the Philippines.

STRATEGIC AND ROBUST GROWTH

The conglomerate attained robust growth in its core net income in 2023, reaching Php28.84 billion, marking an 82% increase from Php15.89 billion in 2022.



The Metrobank Center in Bonifacio Global City, the financial center of Taguig

Left to right: Taguig Mayor **Lani Cayetano**, Philippine Sen. **Alan Peter Cayetano**, Federal Land Chairman **Alfred Ty**, Philippine Vice President **Sara Duterte**, Japanese Ambassador **Kazuhiko Koshikawa**, Isetan Mitsukoshi Holdings President and CEO **Toshiyuki Hosoya**, and Nomura Real Estate Holdings Chair **Eiji Kutsukake** attend the grand opening of the shopping mall Mitsukoshi BGC in July 2023.

The Seasons Residences is a mixed-use development by Federal Land in collaboration with partners Nomura Real Estate Development Co. and Isetan Mitsukoshi Holdings Ltd. in Bonifacio Global City, the prime business district in Taguig. Its four residential towers, anchored by shopping mall Mitsukoshi BGC, integrate the Japanese traditions of innovation and excellence with Filipino hospitality and sense of community.



ACCORDING TO GT CAPITAL CHAIRMAN MR. FRANCISCO C. SEBASTIAN, THIS CAN BE ATTRIBUTED TO:


- The substantial growth in income of Metrobank
- Robust auto sales from TMP
- Successful launch of new projects and joint ventures by Federal Land
- Significant contributions from AXA Philippines and Metro Pacific Investments Corporation

GT CAPITAL'S OTHER RECENT ACHIEVEMENTS

- Improved Environmental, Social, and Governance (ESG) ratings
- Recognized for exemplary corporate governance practices
- Four Golden Arrows from the Institute of Corporate Directors (ICD) during the 2023 Golden Arrow Awards

Summarizing upcoming plans, Mr. Bautista affirmed: "This strategic allocation of resources, coupled with our exploratory initiatives in new areas with new partnerships, reflects GT Capital's unwavering dedication to achieving its strategic objectives."



"As we move forward, rest assured that our dedication to serving as a premier conglomerate, devoted to nation-building and delivering superior products and services to the Filipino people, will remain at the core of our endeavors," chairman Francisco C. Sebastian concluded. 

George S.K. Ty, the late founding chairman of Metropolitan Bank & Trust Company, poses with Shoichiro Toyoda, then-president of Toyota Motor Corp., during the groundbreaking ceremony for Toyota Motor Philippines School of Technology in 2012.

- 一流のホスピタリティブランドとのパートナーシップにより、グランドハイアットホテルズ（アメリカ）とマルコポーロホテルズ（香港）は、高級ホテル業界での存在感を高めています。

2023年、ファースト・パシフィック・カンパニー・リミテッドは、GTキャピタルおよび三井物産を含むコンソーシアムとともに、フィリピンの大手インフラ複合企業であるメトロ・パシフィック・インベストメンツ・コーポレーション（MPIC）の民営化に成功しました。

戦略的かつ堅実な成長

この複合企業は2023年にコア純利益で堅実な成長を達成し、2022年の158億9000万ペソから82%増の288億4000万ペソに達しました。


GTキャピタルのフランシスコ・C・セバスチャン会長によると、これは次のような要因によるものです。

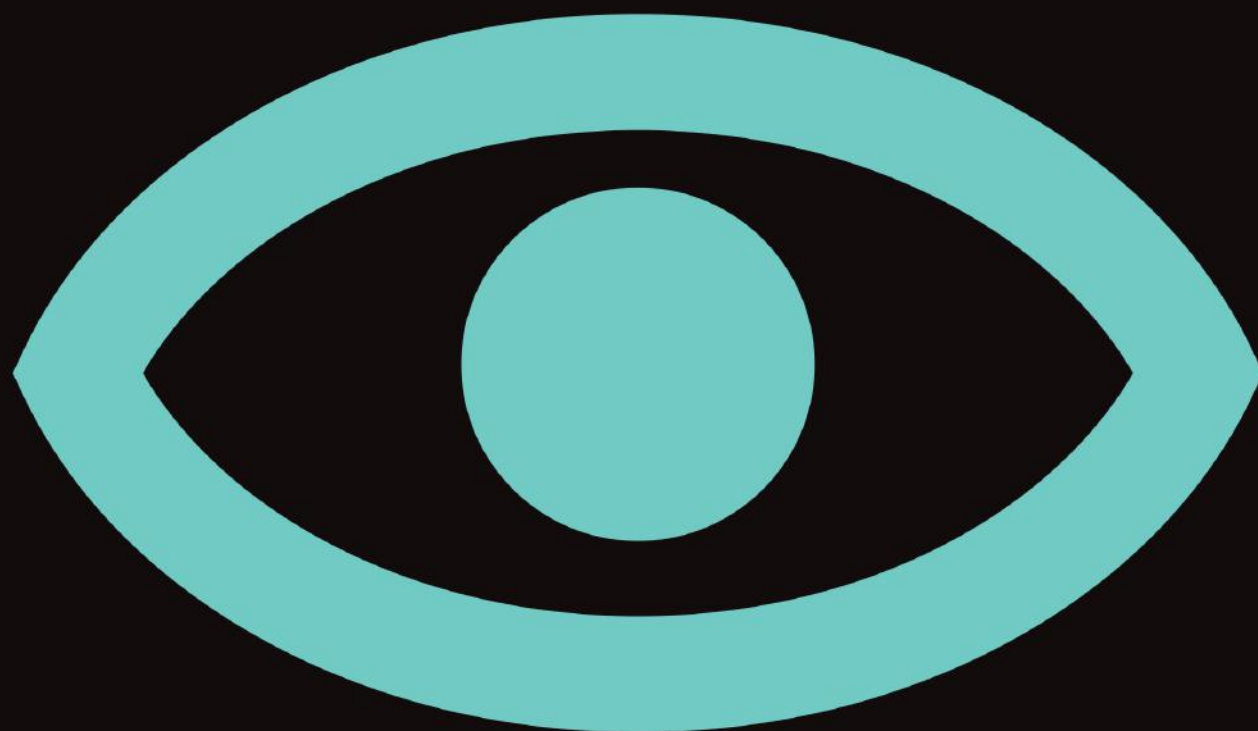
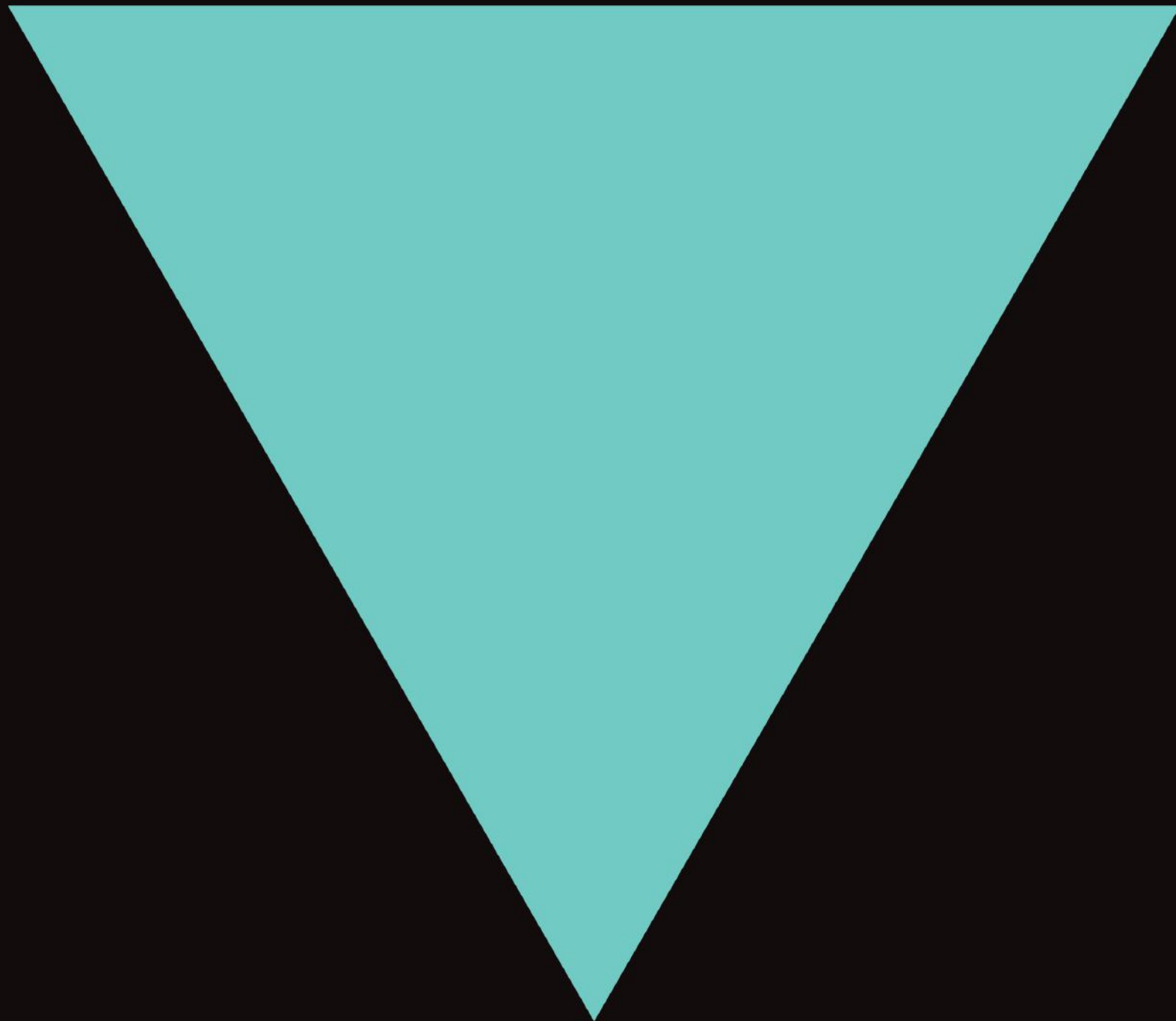
- メトロバンクの大幅な収益増加
- TMPの堅調な自動車販売
- フェデラルランドによる新規プロジェクトおよび合併事業の成功
- AXAフィリピンおよびメトロ・パシフィック・インベストメンツ・コーポレーションの多大な貢献

GTキャピタルのその他の最近の業績

- 環境、社会、ガバナンス (ESG) 格付けの改善されました
- 模範的なコーポレート・ガバナンスの実践が評価されました
- 2023年のゴールデンアロー賞で、企業役員協会 (ICD) より4つのゴールデンアロー賞を授与されました

今後の計画について要約すると、バティスタ氏は次のように断言しました。「この戦略的な参考資料の配分は、新たなパートナーシップによる新たな分野での探求的な取り組みと相まって、GTキャピタルが戦略目標の達成に揺るぎない献身を捧げていることを反映しています。」

「2024年以降も前進を続ける中で、国家建設に専心し、フィリピン国民に優れた製品とサービスをお届けする一流の複合企業となるという当社の献身的な姿勢は、当社の取り組みの中核であり続けることをお約束します」と、フランシスコ・C・セバスチャン会長は締めくくりました。 



VISION MADE VISIBLE.

A brilliant idea wedged in your mind is called imagination.
Until it's spoken.

A vision eventually evaporates in the din of dreams.
Until there's commitment.

Fathoming challenges. Hearing motivations. Unearthing intentions.
Clarifying convictions. Devising distinctions. These keep us awake at
Design For Tomorrow.

We are **vision articulators**[®]: translating mould-breaking ambitions
into market strategies, brand narratives, design identities, and a potent
presence that differentiate, elevate, and captivate.

Our process is immersive, intentional, and built around you to harness
undeniable truths on which timeless brands are built. Because we
believe that ultimately, design holds power to shift human behaviors
and foster enduring connections.

For 14 years, we've stood alongside visionaries, innovators, and
industry leaders no less. With every endeavor, our goal is for a brand to
be recognized and understood, today and tomorrow.

An invitation to forge in fire the extraordinary.

Let's work together to manifest your next bold move.

FIND OUT MORE AT
www.designfortomorrow.co



DESIGN FOR
TOMORROW[®]

Branding
Strategy
Design
Culture
Experience

vision articulators[®]

THE NEXT HUNDRED YEARS

ABOITIZ'S JOURNEY TOWARDS BECOMING A SUSTAINABLE TECHGLOMERATE

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **Aboitiz Group**



Members of the Philippine government, including (seated from left) Sen. **Mark Villar**; House Speaker **Martin Romualdez**; former President **Gloria Macapagal-Arroyo**; President **Ferdinand R. Marcos Jr.**; Department of Trade and Industry Secretary **Alfredo Pascual**; and Special Assistant to the President **Antonio Lagdameo Jr.**, are working closely with members of the private sector such as Aboitiz Power Chairman **Sabin Aboitiz** (standing left) and Jera President **Satoshi Onoda** on a joint study on ammonia co-firing for greener fuels.

The Aboitiz Group, a venerable name in Philippine business, is transforming into the country's first "techglomerate." Leveraging technology, innovation, and a startup mindset, it's redefining its operations and impact. Sabin Aboitiz, President and CEO of Aboitiz Group, reflects on the group's journey.

Bridges: Can you provide an overview of Aboitiz Group's transformation journey over the past decade, highlighting key milestones?

Aboitiz Group has evolved into a diversified conglomerate spanning power, banking, food, and infrastructure since the 1800s. Our focus has been on shedding legacy thinking and embracing agility and innovation. The launch of the

Great Transformation in 2021 marked a pivotal shift towards a 'techglomerate' model, prioritizing diversification to reduce reliance on any single industry. As we transition to a federalized structure, our aim is to have less than 50% reliance on power and expand into the consumer space, evidenced by investments in airports and consumer products like Coca-Cola.

Can you tell us about the company's links and collaborations with Japan?

Japan has been a crucial part of our growth, and we continue to welcome ongoing cooperation with Japanese firms. We were initially involved in shipping, purchasing ships from Japan annually. Later, when we ventured into Aboitiz Air Transport, we pioneered air cargo in the

country and bought YS11 aircrafts from Japan. Our fleet was predominantly Japanese-made, covering air, land, and sea.

In Cagayan de Oro, we partnered with KAO Corporation to manufacture export-ready chemical products and shampoos. We also formed a significant partnership in shipbuilding with Tsuneishi, one of the largest shipbuilders in the world.

Could you elaborate on Aboitiz Group's leadership in the Philippines-Japan Consortium for renewable energy innovation?

Energy, whether renewable or not, is vital to the Philippines' development. When JERA asked about our commitment to achieving net-zero by 2050, we chose not to follow industry norms. Instead, we advocate for a balanced energy portfolio to ensure supply reliability and stability. While the Philippines has immense potential in renewables, particularly in geothermal and hydro, these cannot fully replace traditional sources. A diverse mix is essential to consistently meet demand, especially during cloudy days or typhoon seasons when renewable sources are less reliable.

Can you share insights into your role as the Lead Convenor of the Private Sector Advisory Council (PSAC)?

In April 2022, the President entrusted me to formulate a plan that bridges the private sector and government. He outlined six key industries: tourism, agriculture, digital infrastructure, hard infrastructure, healthcare, and job creation. In response, I organized six working groups, each comprising top CEOs from various sectors, regardless of political affiliations. They convene regularly to provide on-the-ground insights and advice.



今後100年間： アボイティズのサステナブル・テ クノクラスターへの道のり

Sabin Aboitiz, President and CEO, Aboitiz Group
and Lead Convenor, Private Sector
Advisory Council

フィリピンで長い歴史を持つ企業、アボイティス・グループは、同国初の「テックグループ」へと変貌を遂げつつあります。テクノロジー、革新、起業家精神を活用し、事業内容と効果的な影響力を再定義しています。アボイティス・グループの社長兼CEOであるサビン・アボイティスは、グループのこれまでの歩みを振り返ります。

ブリッジズ：過去10年間のアボイティス・グループの変革の道のりについて、主なマイルストーンを強調しながら概要を説明していただけませんか？

アボイティス・グループは、1800年代から電力、銀行、食品、インフラにまたがる多角的な複合企業へと発展してきました。私たちは、従来の考え方を捨て、機敏性と革新性を採り入れることに重点を置

いてきました。2021年の「大転換」の開始は、「テックグロマート」モデルへの重要な転換点となり、単一産業への依存を減らすために多様化を優先しました。連盟化構造への移行に伴い、私たちは電力への依存を50%未満に抑え、消費者向け事業への拡大を目指しています。その一例として、空港やコカ・コーラのような消費者向け製品への投資が挙げられます。

アボイティス：日本とのつながりや協力関係について教えていただけますか？

日本はこの成長の重要な一部であり、私たちは日本企業との継続的な協力関係を歓迎し続けています。私たちは当初、日本から船舶を購入する海運業に携わっていました。その後、アボイティス航

What are the key technologies and innovations driving Aboitiz Group's vision to become the Philippines' first techglomerate?

We integrate technology into all facets of our existing and emerging businesses: optimizing operations, enhancing customer experiences, and exploring new ventures. In our power plants, we're using sensors and automation to boost efficiency and cut costs. At Mactan Airport, we're employing data analytics to personalize services, and our digital bank offers streamlined processes like quick loan approvals.

As Aboitiz Group expands into new sectors like consumer markets and infrastructure, what are the key priorities or strategies guiding these diversification efforts?

The consumer sector's remarkable growth underscores our economy's

robustness, with assets like CITI and Coca-Cola performing exceptionally well. Our focus on renewable energy expansion aligns with our commitment to sustainable growth, such as in collaborations with Meralco and San Miguel. Our current-year emphasis is on integration and optimization for maximal returns.

What are the key priorities for Aboitiz Group moving forward, and how do they align with the company's strategic vision and growth objectives?

Ensuring our employees' well-being remains paramount as an ongoing commitment. We're dedicated to fostering their growth and transformation, challenging them to excel and contribute meaningfully. This people-centric approach will remain my primary focus until 2027, leaving behind a legacy of an empowered workforce. Additionally, we prioritize supporting governmental

“Japan has been a crucial part of our growth, and we continue to welcome ongoing cooperation with Japanese firms.”

— Sabin Aboitiz,
President and CEO, Aboitiz Group
and Lead Convenor, Private Sector
Advisory Council

efforts for societal progress, advocating for active participation in positive initiatives. 

www.aboitiz.com

空輸送に参入し、国内で航空貨物輸送の先駆者となり、YS11型機を日本から購入しました。私たちの航空機は主に日本製で、航空、陸上、海上を網羅していました。

カガヤン・デ・オロでは、花王株式会社と提携し、輸出可能な化学製品やシャンプーの製造を行っています。また、世界最大級の造船会社である常石造船株式会社と造船分野で重要な提携関係を結んでいます。

アボイティス・グループが主導する、再生可能エネルギー分野における革新を目的とした日本・フィリピン間の共同事業について詳しく説明いただけますか？

再生可能エネルギーであるか否かに関わらず、エネルギーはフィリピンの発展に不可欠です。JERAが2050年までにネットゼロを達成するという当社の取り組みについて尋ねた際、当社は業界の慣例に従うことを選択しませんでした。その代わり、当社は供給の信頼性と安定性を確保するためのバランスのとれたエネルギーポートフォリオを提唱しています。フィリピンは再生可能エネルギー、特に地熱と水力発電において大きな可能性を秘めていますが、これらは従来のエネルギー源を完全に置き換えることはできません。特に再生可能エネルギー源の信頼性が低い曇りの日や台風シーズンには、

需要を常に満たすためには多様な組み合わせが不可欠です。

民間セクター顧問委員会（PSAC）の主導者としての役割について、見解を共有していただけますか？

2022年4月、大統領は私に民間部門と政府を橋渡しする計画を策定するよう託しました。大統領は、観光、農業、デジタルインフラ、ハードインフラ、医療、雇用創出の6つの主要産業を概説しました。それを受けて私は、政治的所属に関係なく、さまざまな分野のトップCEOで構成される6つの作業部会を組織しました。各部会は定期会合を開き、現地の状況に関する洞察と助言を提供しています。


アボイティス・グループがフィリピン初のテックグループとなるという目標を推進する主要な技術や革新とは何でしょうか？

私たちは、既存および新規事業のあらゆる側面に技術を統合しています。業務の最適化、顧客体験の向上、新規事業の模索などです。発電所では、センサーと自動化により効率を高め、コストを削減しています。マクタン空港では、データ分析によりサービスをカスタマイズし、デジタル銀行では迅速な融資承認など合理化されたプロセスを提供しています。

アボイティスグループが消費者市場やインフラなどの新たな分野に事業を拡大するにあたり、これらの多角化の取り組みを導く主要な優先事項や戦略は何でしょうか？

消費者セクターの著しい成長は、シティやコカ・コーラなどの資産が非常に好調であることを示しており、わが国の経済の堅調さを裏付けています。再生可能エネルギーの拡大に重点的に取り組んでいることは、メラルコやサンミゲルとの提携など、持続可能な成長へのコミットメントに沿ったものです。現在、最大の利益を得るために、統合と最適化に重点的に取り組んでいます。

アボイティス・グループが今後進むべき道筋における主な優先事項は何でしょうか。また、それらは会社の戦略的ビジョンや成長目標とどのように一致しているのでしょうか。

従業員の幸福を確保することは、継続的な取り組みとして最も重要な課題であり続けます。私たちは、従業員の成長と変革を促し、彼らに卓越性と有意義な貢献を求めることに専念しています。この従業員中心の取り組みは、2027年まで私の最優先事項であり続けるでしょう。また、社会の進歩に向けた政府の取り組みを支援し、積極的な参加を促すことも優先事項です。 

ABOITIZ INFRACAPITAL

ADVANCING THE NATION
WITH ECONOMIC ESTATES

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **Aboitiz Group**

Aboitiz InfraCapital (AIC), the infrastructure arm of the Aboitiz Group, is a key player in Philippine infrastructure, with a portfolio spanning transportation, mobility, digital infrastructure, water, and economic estates.

With over 30 years of expertise, AIC has established itself as a leading developer of smart, sustainable industrial estates in Asia. Its flagship projects: Lima Estate in Batangas, Tari Estate in Tarlac, Mactan Economic Zone 2, and West Cebu estates in Cebu reflect its commitment to innovation and sustainability.

“Our economic estates are industrial-anchored townships that combine industrial use with commercial districts, shopping malls, hotels, office buildings, and housing,” explained Rafael Fernandez de Mesa, Senior Vice President and Head of Economic Estates at AIC. “We also leverage the strengths of our affiliates within the Aboitiz Group, managing all utilities internally. This makes it easier for companies to deal with one group for all their needs.”

AIC’s economic estates strategically located in Cebu, Batangas, and Tarlac cover nearly 2,000

アボイティス・インフラキャピタル： 経済特区で国家を前進させる

アボイティス・インフラキャピタル (AIC) は、アボイティス・グループのインフラ部門であり、フィリピンのインフラの主要企業です。同社のポートフォリオは、交通、移動、デジタルインフラ、水、経済特区など多岐にわたります。

30年以上にわたる専門知識を活かし、AICはアジアにおけるスマートで持続可能な工業団地開発のリーディング企業としての地位を確立しています。同社の代表的なプロジェクトであるバタンガスのリマ・エステート、タルラックのタリ・エステート、セブのマクタン経済特区2、セブの西部経済特区は、常に革新とサステナビリティを追求する姿勢を反映しています。

アボイティス・グループの「グレート・トランスフォーメーション」構想に沿って、AICはダイナミックな産業エコシステムを通じて経済成長と地域開発を推進し、フィリピンにスマートで持続可能な未来を形作ることで、持続的な効果をもたらしています。

「当社の経済特区は、工業用地と商業地区、ショッピングモール、ホテル、オフィスビル、住宅を組み合わせた工業中心の町です」と、AICのシニア・バイスプレジデント兼経済特区担当のラファエル・フェルナンデス・デ・メサ氏は説明します。「また、アボイティス・グループ内の関連会社の強みを活用し、すべての公共事業を社内で管理しています。これにより、企業はあらゆるニーズを1つのグループで対応できるようになります。」

AICの経済特区は、セブ、バタンガス、タルラックに戦略的に配置され、2,000ヘクタール近い優良な工業用地をカバーしています。これらの経済特区には、さまざまな分野にわたる235社が拠点を置き、10万人以上のフィリピン人が雇用されています。さらに、セブなどの主要な立地により、この地域は、海運、製造、論理の各業界におけるグローバル企業にとって、フィリピンへのゲートウェイとなっています。

国際的な提携、技術革新

AICは、日本の企業と重要なパートナーシップを築いており、例えば、West Cebu Estateは、有名な造船会社ツネイシホールディングス株式会社との合弁事業です。また、2014年にアボイティス・インフラキャピタルが買収したリマ・エステートは、当初は日本の大手商社である丸紅が開発したものです。AICは丸紅ともマーケティング契約を結んでおり、フィリ



Aboitiz InfraCapital leads the development and operation of smart and sustainable industrial-anchored estates in the Philippines and Asia, such as their flagship economic estate in Batangas, the Lima Estate.

Aligned with the Aboitiz Group’s “Great Transformation” initiative, AIC drives economic growth and community development through dynamic industrial ecosystems, leaving a lasting impact by shaping a smarter, more sustainable future for the Philippines.

hectares of prime industrial land. These estates are home to 235 companies across various sectors, employing over 100,000 Filipinos. Moreover, key locations such as Cebu make the province a gateway to the Philippines for global players in the maritime, manufacturing, and logistics industries.

INTERNATIONAL ALLIANCES, INNOVATIONS

AIC has forged key partnerships with Japanese companies, like the West Cebu Estate, which is a joint venture with renowned shipbuilder Tsuneishi Holdings Corp. Additionally, Lima Estate,

A notable success story is the transformation of Balamban in Cebu. Once a small fishing village, Balamban has evolved into a hub for advanced shipbuilding, attracting global companies which has elevated Balamban to a first-class municipality.



acquired by Aboitiz InfraCapital in 2014, was initially developed by Japanese trading house Marubeni. AIC also maintains a marketing agreement with Marubeni, facilitating the entry of locators to the Philippines. Approximately half of their locators are Japanese, with Epson being the largest employer, supporting around 20,000 jobs.

Moreover, AIC collaborated with the Philippine Green Building Council to develop and pioneer green certifications for large horizontal developments. They achieved the first 5-star green certification for an entire industrial estate in the Philippines. Initiatives to decarbonize transportation networks, enhance walkability, and provide on-site housing within estates, reduce commuting and improve workers' quality of life.

Driving economic growth and investment, Aboitiz InfraCapital takes a proactive stance in promoting its developments and the Philippines as a prime investment destination. They frequently visit Japan to organize investment forums with government agencies, facilitate meetings with potential investors, and foster partnerships crucial for economic growth.

"Aboitiz InfraCapital is committed to playing a significant role in this growth by continuing to develop world-class economic estates, creating jobs, and supporting local communities," Fernandez de Mesa asserted.

COMPETING ON THE GLOBAL STAGE

AIC aims to position the Philippines as a premier investment destination in Asia. The integration of industrial, commercial, and residential components within their estates not only supports business operations, but also uplifts communities and fosters a conducive environment for sustainable growth.

As they continue to expand and innovate, Aboitiz InfraCapital is not just tapping into the potential of the Philippines, but actively shaping its future. Their commitment to creating sustainable, thriving communities underscores their role as a catalyst for economic progress in the country. 

www.aboitizeconomicstates.com

In pursuit of its net-zero carbon objectives, Aboitiz InfraCapital's economic estates have implemented a groundbreaking transition to electric vehicles for its intra-estate transportation system. This bold move not only significantly reduces carbon emissions, but also sets a new standard for sustainable transportation within industrial estates.

West Cebu Estate, hailed as the "Shipbuilding Capital of the Philippines" and recognized by PropertyGuru as Asia's leading industrial development, has been a driving force behind Balamban's economic transformation. The estate's influence has propelled the city from its fourth-class municipality status in 1992 to its current standing as a thriving first-class municipality.

ピンへの進出を促進しています。同社の進出企業の約半数は日系企業で、エプソンが最大の雇用主であり、約2万人の雇用を支えています。

さらに、AICはフィリピン・グリーンビルディング協議会と協力し、大規模な水平開発のためのグリーン認証の開発と先駆けを行いました。彼らはフィリピンで初めて工業団地全体に5つ星のグリーン認証を獲得しました。交通網の脱炭素化、歩行環境

の改善、工業団地内での住宅提供、通勤時間の短縮、働く人の生活の質の向上に向けた取り組みを行っています。


経済成長と投資を促進するアボイトイス・インフラキャピタルは、開発事業とフィリピンを主要な投資先として積極的に推進する姿勢を取っています。彼らは頻繁に日本を訪れ、政府機関との投資フォーラムを主催し、潜在的な投資家との会議を促進し、経済成長に不可欠なパートナーシップを構築しています。

注目すべき成功例として、セブのバランバンの変貌が挙げられます。かつては小さな漁村であったバランバンは、高度な造船業の拠点へと発展し、グローバル企業を誘致することで、バランバンを一流の自治体に押し上げました。

「アボイトイス・インフラキャピタルは、世界クラスの経済特区の開発を継続し、雇用を創出し、地域社会を支援することで、この成長に重要な役割を果たすことを約束しています」とフェルナンデス・デ・メサは断言しました。

世界を舞台に競い合う

AICは、フィリピンをアジアにおける主要な投資先として位置づけることを目指しています。工業、商業、住宅の各施設を統合した団地は、事業運営をサポートするだけでなく、コミュニティの向上と持続可能な成長に適した環境の育成にも貢献しています。

拡大と革新を続けるアボイトイス・インフラキャピタルは、フィリピンの潜在能力を活用するだけでなく、その未来を積極的に形作っています。サステナビリティと繁栄するコミュニティの創造という同社の取り組みは、同国の経済発展の推進役としての役割を強調しています。 

www.aboitizeconomicstates.com

IN THEIR SHOES

WORDS BY
Marco Lobregat

IMAGES COURTESY OF
SM Investments

SM INVESTMENTS IS SHAPING THE ECONOMIC LANDSCAPE OF THE PHILIPPINES

By expanding nation-wide, SM Investments Corp. (SM Investments) creates new markets and improves access to modern retailing, formal financial services, and integrated property developments. “Our strategy aims to foster economic growth by expanding into underserved areas,” said Frederic DyBuncio, President and Chief Executive Officer of SM Investments. The company targets accelerated growth in provincial areas outpacing the national average, supported by government infrastructure upgrades to highways, bridges, airports, and internet connectivity across urban and regional developments.

FOSTERING SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND FINANCIAL INCLUSION

SM Investments is committed to fostering sustainable development and addressing the country's housing backlog while promoting financial inclusion beyond Metro Manila. “These initiatives not only provide much-needed housing but also stimulate local economies by increasing foot traffic to malls, thereby boosting trade and business activities in these regions,” noted DyBuncio.

SM's banking arm, BDO, helps provide banking services to empower Filipinos to build emergency funds, expand businesses, and plan for retirement.

EXTENDING FINANCIAL SERVICES TO UNDERSERVED AREAS

The Cash Agad mobile banking initiative brings digital financial services to rural areas lacking traditional banking infra-



SM North Edsa Complex

structure. In 2023, its 9,764 agents covered all provinces and 92% of municipalities in the country, addressing underserved markets. These markets earn from convenience fees and boost sales as customers spend their cash — a cycle that effectively recirculates money within the community while gaining economic growth.

Forty-four percent of adult Filipinos are still unbanked. BDO enhances financial inclusion by partnering with SM Supermalls, where families of Overseas Filipino Workers (OFWs) also frequent, to establish branches in new malls with seamless banking even on weekends.

BDO Network Bank also tailors services for underserved areas, aligned with BSP's National Strategy for Financial Inclusion. On the other hand, BDO Foundation promotes financial education through initiatives with BSP and other agencies, such as free online personal finance courses and a financial education program for fisherfolk, earning accolades locally and internationally for its impactful contributions to community empowerment.

彼らの立場に立って考えてみる：SMインベストメントはフィリピンの経済情勢を形作っている

全国展開により、株式会社SMSMインベストメント（SMインベストメント）は、新たな市場を創出し、近代的な小売業、正式な金融サービス、総合的な所有地開発へのアクセスを改善しています。「当社の戦略は、サービスが行き届いていない地域への事業拡大を通じて経済成長を促進することを目的としています」とSMへの投資の社長兼最高経営責任者（CEO）であるフレデリック・ダイブンシオ氏は述べています。同社は、都市部および地方開発における高速道路、橋、空港、インターネット接続などのインフラ整備を政府が支援していることを背景に、全国平均を上回る地方部の成長加速を目標としています。

持続可能な開発と金融包摂の促進

SMインベストメントは、持続可能な開発を促進し、同国の住宅不足問題に取り組むとともに、メトロ・マニラ以外の地域でも金融包摂を推進することに尽力しています。「これらの取り組みは、切実に必要とされている住宅を提供するとともに、ショッピングモールへの来客数を増やすことで地域経済を活性化し、それらの地域の貿易や事業活動を後押しします」と、ディ・ブンシオ氏は指摘しています。

SMの銀行部門であるBDOは、フィリピン人が緊急時の資金や事業拡大、退職後の生活設計を準備できるよう、銀行サービスを提供しています。

金融サービスをサービスが行き届いていない地域にも拡大

モバイルバンキングのイニシアティブである「キャッシュ・アガド」は、従来の銀行インフラが不足している農村地域にデジタル金融サービスを提供しています。2023年には、9,764人の代理店が国内のすべての州と92%の市町村をカバーし、サービスが行き届いていない市場に対応しました。これらの市場では、顧客が現金を引き出す際に発生する手数料が収益となり、販売が促進されます。このサイクルは、経済成長を遂げながら、地域内で効果的に資金を再循環させるものです。

フィリピン人の成人の44%は依然として銀行口座を持っていません。BDOは、海外で働くフィリピン人（OFW）の家族もよく利用するSMスーパーマーケットと提携し、週末でも利用できる銀行サービスを提供する新しいショッピングモールに支店を設置することで、金融サービスの普及を促進しています。



INTEGRATING DIGITAL SOLUTIONS FOR ENHANCED CUSTOMER EXPERIENCE

SM Investments continues to innovate in enhancing customer experience and operational efficiency in retail and financial services. DyBuncio emphasized BDO's commitment to enabling access to financial services through its Phygital Banking strategy, which blends physical and digital interactions. "This allows clients to benefit from both personal engagement and advanced technological solutions within BDO's nationwide network of branches and offices."

Through digital advancements like self-service, QR codes, biometric-equipped ATMs, check deposits, and cardless withdrawals, SM Investments and BDO are at the forefront of enhancing customer experience while driving operational efficiency across their retail and financial service sectors.

PROMOTING GOOD GOVERNANCE

SM Investments believes in continuously partnering with its host communities to build sustainable businesses. Transparency and ethical business practices are at the heart of SM's work culture. SM institutionalized the pillars of transparency, accountability, integrity, stakeholder

engagement, and ethical business practices through its corporate governance-related policies and Sustainability road map for collaboration with customers and stakeholders.

ADVANCING ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY: SM'S GREEN INITIATIVES

SM Investments advances environmental sustainability by generating 300MW of clean energy through PGPC's geothermal sources and expanding into solar energy through CREIT investments. NEO Group's EDGE Zero Carbon-certified commercial buildings exemplify SM's leadership in sustainable practices.

Looking ahead, SM Investments aims to expand renewable energy initiatives and introduce green product offerings, contributing positively to local communities and global sustainability efforts.

In their big shoes, SM Investments fills a crucial role in shaping the Philippines' economic landscape through expansive growth, sustainable development, regional expansion, digital innovation, and environmental stewardship. As the company continues to step into these roles, its commitment to fostering inclusive growth and sustainable practices paves the way for nationwide progress and prosperity. 

SM Mall of Asia Complex

BDOネットワーク銀行は、BSPの「金融包摂のための国家戦略」に沿って、サービスが行き届いていない地域向けのサービスも提供しています。一方、BDO財団は、BSPやその他の機関と協力して、オンラインでの無料パーソナルファイナンス講座や漁師向けの金融教育プログラムなど、金融教育の推進に取り組んでいます。その地域社会の活性化に効果的な貢献は、国内外で高い評価を得ています。

デジタルソリューションの統合による顧客体験の向上

SMインベストメントは、小売および金融サービスにおける顧客体験と業務効率の向上に引き続き革新をもたらしています。ディ・ブンシオ氏は、物理的およびデジタルの相互作用を融合するフィジタルバンキング戦略を通じて、金融サービスへのアクセスを可能にするBDOの取り組みを強調しました。「これにより、BDOの全国に広がる支店や営業所のネットワークを通じて、お客様は人的対応と高度な技術ソリューションの両方のメリットを享受できます。」

セルフサービス、QRコード、生体認証ATM、小切手入金、カードなしでの引き出しなど、デジタル技術の進歩により、SMインベストメントとBDOは、リテールおよび金融サービス部門全体で業務効率を高めながら、顧客体験の向上を牽引する最先端の企業となっています。


ガバナンスの推進

SMインベストメントは、本体コミュニティと継続的に提携し、持続可能な事業を構築することに重点を置いています。透明性と倫理的な事業運営は、SMの企業文化の中心です。SMは、コーポレートガバナンス関連のポリシーと、顧客およびステークホルダーとの協働のためのサステナビリティロードマップを通じて、透明性、説明責任、誠実さ、ステークホルダーの関与、倫理的な事業運営という柱を制度化しました。

環境サステナビリティの推進：SMのエコ活動

SMインベストメントは、PGPCの地熱資源を活用して300MWのクリーンエネルギーを発電し、CREIT投資を通じて太陽エネルギー事業に参入することで、環境サステナビリティの推進に取り組んでいます。NEOグループのEDGEゼロカーボン認証を受けた商業ビルは、SMのサステナビリティ活動におけるリーダーシップを象徴するものです。

今後、SMインベストメントは再生可能エネルギーの取り組みを拡大し、環境に配慮した製品を導入することで、地域社会と地球規模のサステナビリティ活動に積極的に貢献することを目指しています。

SMインベストメントは、その大きな役割を担い、拡大成長、サステナブルな開発、地域拡大、デジタル革新、環境保護を通じて、フィリピンの経済の形を形作る上で重要な役割を果たしています。同社がこれらの役割を継続的に担うことで、包括的な成長とサステナビリティの実践を促進するという同社の取り組みは、全国的な進歩と繁栄への道筋を切り開いています。 

SPCMB LAW OFFICES

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGE COURTESY OF **SPCMB Law Offices**

EMPOWER RENEWABLE ENERGY ACCESS WITH PPP EFFORTS

The Philippines stands at a critical crossroads in its energy landscape, grappling with a pressing issue of supply inadequacy amidst escalating consumer demand. As of 2022, the energy mix comprised coal, natural gas, renewable energy, and oil-based solutions.

However, the imbalance persists, leading to recurrent red and yellow alerts by the National Grid Corporation of the Philippines (NGCP) from April 2024 onwards — underscoring the urgency for sustainable solutions.

The rapid evolution of renewable energy technology, combined with its plummeting costs, positions it as a formidable contender in the energy arena. With prices dropping significantly, renewable energy has become the most cost-effective option globally. Notably, in 2023, renewable energy costs were 13% lower than conventional coal, with projections indicating a further 32% reduction by 2030.

Private sector involvement is crucial toward leveraging rapid advancements in technology as government budget approv-


als can be cumbersome. On its end, the government has amended the Renewable Energy Act IRR and enacted the PPP Code. This streamlines public-private partnerships (PPPs) with investment recovery schemes and Green Financing, fostering an environment conducive to private investment in renewable energy ventures.

Companies are challenged by the legal intricacies of PPPs, therefore Subido Pagente Certeza Mendoza & Binay (SPCMB) Law Offices leverage its wealth of experience to facilitate seamless engagements. With a deep understanding of the legal landscape, SPCMB assists private entities in navigating the complexities of PPPs, ensuring compliance while maximizing efficiency.

“As the Philippines grapples with a significant energy supply challenge, our law office is dedicated to being at the forefront of supporting renewable energy projects,” said Jennifer T. Ong, Partner at SPCMB Law Offices, Corporate & Special Projects. “The advancements in renewable technology, coupled with substantial incentives and streamlined processes



of the Philippine government, provide a fertile ground for private sector participation. Our commitment is to help drive the nation towards a sustainable and resilient energy future,” Ong emphasized.

As the Philippines charts its course towards energy security and sustainability, the role of PPPs in fostering affordable renewable energy cannot be overstated. SPCMB Law Offices bridges the gap between legal complexities and renewable energy aspirations, toward a greener future. 

www.spcmblaw.com

SPCMB法律事務所、PPPを活用し再生可能エネルギーへのアクセスを推進

フィリピンは現在、エネルギー供給が需要に追いつかないという深刻な問題に直面しており、エネルギー分野において重要な岐路に立っています。2022年時点のエネルギーミックスは、石炭、天然ガス、再生可能エネルギー、石油ベースのソリューションで構成されています。しかし、供給と需要の不均衡が続いており、2024年4月以降、フィリピン国家送電公社（NGCP）による赤色および黄色警報が繰り返し発令されています。このことは、持続可能な解決策の必要性を浮き彫りにしています。


再生可能エネルギー技術の急速な進化とそのコストの大幅な低下により、再生可能エネルギーはエネルギー分野で強力な選択肢となっています。再生可能エネルギーの価格は世界的に最も経済的な選択肢となり、特に2023年には、従来の石炭に比べて13%安価となりました。さらに2030年までに、32%のコスト削減が見込まれています。

政府予算の承認プロセスが煩雑であるため、技術の急速な進歩を活用するには民間セクターの関与が不可欠です。政府は再生可能エネルギー法の施行規則（IRR）を改正し、PPPコードを施行しました。これにより、投資回収スキームやグリーンファイナンスを含む公共・民間連携（PPP）が効率化され、再生可能エネルギー事業への民間投資を促進する環境が整えられています。

企業はPPPの法的な複雑さに直面する中、Subido Pagente Certeza Mendoza & Binay (SPCMB) 法律事務所は豊富な経験を活かし、円滑な取引を実現しています。同事務所は法的な環境を深く理解し、民間企業がPPPの複雑さを乗り越え、法令遵守を確保しながら効率性を最大化する支援を行っています。

「フィリピンが深刻なエネルギー供給問題に直面する中、私たちの法律事務所は再生可能エネルギープロジェクトの支援に全力を尽くします」

と、SPCMB法律事務所のコーポレート&スペシャルプロジェクト部門のパートナーであるジェニファー・T・オン氏は述べています。「再生可能技術の進歩に加え、フィリピン政府の大幅なインセンティブと効率化されたプロセスが、民間セクターの参加に適した土壌を提供しています。私たちは国を持続可能で強靱なエネルギー未来に導くための取り組みにコミットしています」とオン氏は強調しました。

フィリピンがエネルギー安全保障と持続可能性に向けて進む中、再生可能エネルギーの普及を促進するPPPの役割は極めて重要です。SPCMB法律事務所は、法的な複雑さと再生可能エネルギーの目標との間に架け橋を築き、より緑豊かな未来への道を切り開いています。 

SPCMB Law Offices leverages its wealth of experience to facilitate seamless public-private partnerships.

OS

FOOD

88

Uma Nota Manila:
A Spirited Symphony
of Nipo-Brasileiro Cuisine
and Culture

92

Chef Yuichi Ito:
Award-Winning Head Chef of Crosta
Pizzeria on Elevating the Pizza Experi-
ence in Manila and Niseko

96

In the Kitchen: An Exclusive Interview
with Keiichiro Fujino, Japanese Executive
Chef of Hotel Okura Manila

100

Refreshing Connections
with Stanford Shaw's Marc
and Johann See

102

Sakagura: In Hearty Homage of Tasty,
Time-Honored Tradition

106

Auro Chocolate:
From Tree to Bar, a Global Journey

110

Sipping Stories: LIT and LAB
Manila Bring Japanese
Whisky and Sake Culture
to the Philippines

TRAVEL

112

Hotel Okura Manila
Combining Japanese hospitality
with Filipino warmth

116

Paradise, in Rich Shades of Crimson:
Boracay's "Station Zero" is home to
a luxury resort and spa that paints
mindful, meaningful vacations

119

Niseko 101
Introducing You to Japan's
Winter Wonderland

ARTS & CULTURE

122

Provenance Art Gallery
at Finopinas

126

The Overarching Otaku Obsession

129

A Little Home
on the Big Mountain

FASHION

132

Not Just Your Typical Robe
The Evolution of Japan's Kimono

135

Rafikimono:
Inspired by Japanese Tradition,
Crafted with Filipino Ingenuity

138

A Flair For Flora,
Fauna, and All Things Fabulous

WELLNESS

142

Bambike Bridging Cultures,
Riding the Momentum

145

Slope Thrills and Rental Skills

FOOD

UMA NOTA MANILA

WORDS BY **Angie Duarte**
IMAGES COURTESY OF **Uma Nota**

A SPIRITED SYMPHONY
OF NIPO-BRASILEIRO CUISINE
AND CULTURE

When it comes to cooking up cross-cultural cuisine, authenticity and flexibility are everything. The ability to remain true to a nation's culinary roots and flavor profiles while embracing the nuances of another makes for a tasty and thrilling take on multiethnic meals—and global gastronomes are well-aware of this food fact.

In Hong Kong (China), Paris, and now, Manila, Uma Nota restaurant flexes its flair for a convergence of cultures and cuisines with its robust rendition of Japanese-Brazilian gastronomy, in a scintillating Nipo-Brasileiro setting. In its own elevated and enthralling way, Uma Nota pays homage to the unique blend of Japanese and Brazilian influences that has developed over generations within São Paulo's Liberdade District, the biggest Nikkei community outside of Japan.

SUBCULTURE ON SHOWCASE

French national Alexis Offe founded Meraki Hospitality Group, Uma Nota's corporate umbrella, with his sister, Laura; the supercharged siblings co-manage the company, along with its ventures in the food and beverage industry. Alexis and Laura, who grew up in Asia, opened the first Uma Nota in Hong Kong (China), in



Only the freshest seafood cuts go into Uma Nota's Sushi platter

ウマ・ノタ・マニラ： 日系ブラジル料理と文化の活気 あふれるシンフォニー

サンパウロの活気あふれる日系ブラジル文化の豪華なショーケースに足を踏み入れてみませんか。

異文化の料理を創作するにあたっては、本物であることと柔軟性を持つことがすべてです。ある国の料理のルーツに忠実でありながら、別の国の料理のニュアンスを取り入れる能力は、多民族の料理を魅力的なものにします。そして、世界的美食家たちは、この食に関する事実をよく理解しています。

香港、パリ、そして今、マニラで、ウマ・ノタ・レストランは、日伯料理を力強く表現し、日系ブラジル料理の素晴らしい環境で、文化の融合という才能を発揮しています。ウマ・ノタは、日本国外最大の日本人コミュニティであるサンパウロのリベルダー

デ地区で、何世代にもわたって育まれてきた日本とブラジルの影響が融合した独自の文化に敬意を表しています。

ショーケースに並ぶサブカルチャー

フランス人のアレクシス・オフは、妹のローラとともに、ウマ・ノタの企業グループであるメリカイ・ホスピタリティ・グループを設立しました。ブラジルを旅行した後、2017年に香港で最初のウマ・ノタを開店し、その後パリにも支店をオープンしました。2024年には、フィリピン系英国人の起業家マイケル・ニードハ

2017, after spending several months traveling back and forth to Brazil to delve deeply into the dynamic Liberdade District's distinct yet diverse identity. The Paris branch opened the year after, with local partners, while the brand's most recent opening—at the Shangri-La Hotel in Bonifacio Global City, Metro Manila—took place at the start of 2024, in partnership with Filipino-British entrepreneur and investor, Michael Needham.

Offe is quick to point out that the concept is not fusion. “One thing that is very important and that sets us apart from other Nikkei concepts is that we are not a fusion brand. The biggest Japanese community is in São Paulo, and that started in the 1900s, with the emigration of Japanese farmers to Brazil's coffee plantations. So really what we are showcasing is the Brazilian-Japanese subculture that has emerged through the years, but in a more elevated way. Uma Nota has always been a celebration of cultural harmony, a symphony where Brazilian and Japanese influences dance together,” he explains.

And what a scintillating symphony of style and sensory satisfaction it is turning out to be.

STEPPING BACK IN TIME

There is much to savor at Uma Nota Manila, and the experience begins with the restaurant's carefully put-together ambiance. The atmospheric entry hallway of wooden beams that converge into a narrow yet gracefully arched ceiling is reminiscent of Japan's traditional inns or ryokans. Dramatic lighting and electric lanterns complement the deep brown hues. The stately, moody hallway gives way to a much livelier scene, indoors. Uma Nota Manila calls to mind an old-school Brazilian jazz or Carnaval-style club, with its floor-to-ceiling drapery treatment, ambient lights and pops of color, graceful archways, gilded art-deco

Our journey into Manila is more than just an expansion; it's an immersion into the rich tapestry of flavors and experiences unique to this vibrant city.

—Offe

accents, and eye-catching eclectic pieces. The ambient feel is lived-in, by design; a vivid vintage vibe that harkens to Brazil's popular dance clubs of the 1970s. “The real guideline that we gave our designer, Asmaa Said of Dubai-based The Odd Duck design firm, is that the place needs to feel like it has been open for 15 years. It really has a very vintage-y Brazilian vibe,” Offe shares.

The space is divided into four main areas: The Living Room, with its striking “Hanging Tree” installation (an actual, dehydrated olive tree flown in from Dubai), seamlessly transitions from upscale dining to a sultrier and more seductive evening space. The Bar fosters a more intimate social setting, while Tropicália pays tribute to the 1970s Brazilian arts, fashion, and music movement of the same name. The Meiji Room, with its attention-grabbing Japanese mural, honors the history of the first wave of Japanese migration to São Paulo during the Meiji era.

BOTECÁ-MEETS-IZAKAYA MENU

On cursory consideration, it may seem like Japanese and Brazilian cuisines have few things in common. But there are more similarities than one would expect, on closer scrutiny. Both put a premium on fresh and flavorful fare, combining ingredients with precision and flair. The Nipo-Brasileiro culture boasts a rich tapestry of



Siblings **Laura and Alexis Offe**, founders of Uma Nota

ムとの提携により、メトロ・マニラのボンファシオ・グローバルシティにあるシャングリラホテルに最新店舗をオープンしました。

オッフ氏は、ウマ・ノタはフュージョン料理ではないと強調します。「私たちは、サンパウロで生まれたブラジルと日本のサブカルチャーを、より洗練された形で提供しています。ウマ・ノタは、ブラジルと日本の影響が融合した文化の調和を祝うものです」と彼は説明します。

過去へのタイムスリップ

このレストランでの体験は、ウマ・ノタ・マニラの雰囲気のある雰囲気から始まります。木製の梁とアーチ型の天井のあるエントランスホールは、日本の伝統的な旅館を彷彿とさせます。店内は、色とりどりの装飾、金色のアクセント、ヴィンテージな雰囲気で、1970年代のブラジルのダンスクラブを思わせます。このレストランは4つのエリアに分かれています。リビングルーム、バー、トロピカリヤ（ブラジルの芸術に敬意を表したもの）、明治ルーム（日本からの最初の移民の波を称えたもの）です。

居酒屋とボテカの融合メニュー

日本料理とブラジル料理は一見かけ離れたもののように思えますが、新鮮な食材と風味を大切にするという点では共通しています。ウマ・ノタのメニューは、エグゼクティブ・シェフのグスタボ・ヴァラス氏、マニラのヘッド・シェフのカイル・ウレタ氏、そしてオーナーたちの共同作業の成果です。30種類以上のメニューを提供するウマ・ノタでは、ブラジルと日本の定番料理を現代風にアレンジしています。

ぜひお試しくださいメニューには、コシーニャ・デ・フランゴ（チキンとオクラのコロッケ）、タタキ・デ・カルネ・デ・ソル（軽い塩漬の牛フィレ肉）、日本から直送されたA5ランクの和牛ストリッププロインなどがあります。ベジタリアン向けのメニューには、ベリンジェラ（ナス味噌グレーズ）とダディンホス・デ・タピオカ（ブラジル風タピオカと角切りチーズ）があります。デザートには、アモール・ポル・チョコレートとウマ・ノタの有名なウベ・チーズケーキがあります。

flavors. Japanese culinary traditions, such as sushi and sashimi, have seamlessly integrated with Brazilian ingredients and cooking styles, creating a unique offshoot of both cultures.

Uma Nota's menu, a collaborative effort between the owners, Executive Chef Gustavo Vargas, and Manila Head Chef Kyle Ureta, is a celebration of diverse flavors; a mouthwatering medley of the best in Japanese-Brazilian cuisine. With 30+ items on offer, foodies are spoilt for choice from the boteca-meets-izakaya roster. "There is no clear split between Japanese and Brazilian, as far as our menu goes. The focus is really on the subculture, with a number of iconic Brazilian and Japanese dishes, as well, and we try to keep those as traditional as possible. But there are also some recipes and items on the menu to which we have added a more contemporary, elevated twist," explains Offe.

From the tempting Coxinhas de Frango, Uma Nota's signature appetizer of chicken and okra croquettes with homemade chili sauce, to the succulent seared Black Cod served with butter-miso sauce, each meal comprises tasty, topnotch ingredients. Premium picks such as the Tataki de Carne de Sol, light-cured beef tenderloin and smoked ponzu with black garlic mayo and crispy shallots, and the Japanese A5 Wagyu Striploin from Kyushu Island in Japan further elevate the whole experience. Other must-try dishes include the Crab Udon, Hotate Tiradito, Unagi Roll, and the Robalo Assado, all of which highlight culinary creativity. For vegetarians, options include the Berinjela, a delectable concoction of whole eggplant, miso glaze, cashew nuts, and goat cheese, and the Dadinhos de Tapioca, a starter of Brazilian tapioca and diced cheese, among several other dishes. Desserts include the decadent Amor Por Chocolate and Uma Nota's famous Ube Cheesecake.

NIPO-BRASILEIRO NUANCES, IN A GLASS

Uma Nota offers carefully curated cocktails and spirits to complement its superb cuisine, assuring a perfect combination for every palette. Experience the vivid world of Brazilian mixology with the legendary Caipirinha, which combines Cachaça Yaguara, sugar, lime, and fresh fruit. The Kyoto Sour, made with Atago No Matsu sake, grapefruit, green Tabasco, lemon, and agave, is as perky as it is pleasant in flavor profile. The Maluco Carioca is a satisfying Brazilian limeade made with Cachaça Yaguara, while the Liberdade is a refreshing blend of Diaguitas Reservado Transparente Pisco, green pepper, almond, pistachio, lime, and cucumber. Among the more inventive signature drinks are the Uma Nota Cup Noodle, which comprises Plantation 3 Stars rum, handcrafted toasted coconut liqueur, pineapple, cucumber, lime, and sesame oil, and the Red Flag, a punch-packing combo of Arrete tequila, Mancino Rosso Amarantho, Mezcal Durango, raspberry chili syrup, with togarashi on the glass rim.

A CAPTIVATING CONFLUENCE OF CULTURE

Offe says: "Our journey into Manila is more than just an expansion; it's an immersion into the rich tapestry of flavors and experiences unique to this vibrant city." He adds that Uma Nota Manila will be elevating the experience beyond its Hong Kong (China) and Paris establishments. Big events will become a regular part of the program, at Uma Nota Manila, promising an even more spirited, scintillating atmosphere.

Overall, Uma Nota Manila is more than just an upscale, trendy venue for compelling cocktails and cuisine — it's a desirable destination for those seeking an immersive experience into energetic entertainment, distinctive design, and captivating cultural confluence. ☞



^ A Carnival-inspired show at Uma Nota Manila

^ Uma Nota Manila's main dining room with its Hanging Tree accent

グラスに入った日系ブラジル人のニュアンス

ウマ・ノタでは、両国の味を反映したカクテルを提供しています。ブラジルのカイピリーニャをヤグアラ・カシャーサで、または愛宕の松の日本酒を使った京都サワーをお試しください。シグネチャー・ドリンクには、ラム酒、ココナッツ・リキュール、パイナップルを使ったウマ・ノタ・カップヌードル、テキーラ、メスカル・ドウランゴ、ラズベリー・チリ・シロップをミックスしたレッド・フラッグなどがあります。

魅惑的な文化の融合

「マニラへの進出は、単なる拡大以上のものです。この活気あふれる都市ならではの豊かな味と体験の織りなす世界に浸るということです」と、オフ氏は語ります。ウマ・ノタ・マニラは、大きなイベントと活気あふれる雰囲気、食事体験をさらに素晴らしいものにしてくれるでしょう。カクテルと料理を楽しむだけの流行の店ではなく、文化の融合を体験したい人々が集まる場所となるでしょう。 ☞

くらし

[kurashi]

tahanan



Welcome home to Japan-inspired living.



A STORY OF COLLABORATION

FEDERAL LAND

NOMURA
REAL ESTATE
JAPAN

CHEF YUICHI ITO

WORDS BY Marco Lobregat
IMAGES COURTESY OF Crosta

AWARD-WINNING HEAD CHEF
OF CROSTA PIZZERIA ON ELEVATING
THE PIZZA EXPERIENCE IN MANILA
AND NISEKO

Award-winning Filipino-Japanese chef Yuichi Ito's culinary journey spans from a Michelin-starred restaurant in Tokyo, to a cult favorite pizza spot in Manila. With Crosta's expansion to Niseko, Japan's premier ski resort, Chef Yuichi Ito's multicultural background shapes his unique approach to pizza-making. In this exclusive interview, Chef Yuichi shares insights into his passion for pizza perfection and the collaborative spirit driving Crosta's expansion.

Bridges: Can you tell us about your background and culinary journey between Japan and The Philippines?

Chef Yuichi Ito: I was born in Tokyo and moved to Manila at a young age. After shuttling back and forth, I stayed in Manila until I finished school. I took up accounting because it offered stability, but my first choice was really culinary, which my parents were supportive enough to eventually bring me back to.

My first restaurant job was at a one Michelin-starred Italian restaurant in Tokyo, Shiodome. Then ten years at the Mandarin Oriental Tokyo making 'weird pizza' creations. I moved to Manila in January 2023 to work with Crosta founders Ingga Cabangon Chua and Tommy Woudwyk. They had expressed interest in opening a restaurant in Niseko, and so we jumped at the opportunity when it came and opened Baby Crosta in Niseko last December.

The perfect pizza is about balance, with good ingredients and amazing dough.

料理人 伊藤雄一： マニラとニセコでピザ体験を向上 させたピッツェリア「クロスタ」の 受賞歴のある料理長

受賞歴のあるフィリピン系日本人料理人、伊藤裕一氏の料理人としての道のりは、東京のミシュラン星付きレストランから、マニラのカルト的人気ピザ店まで多岐にわたります。クロスタが日本の一流スキーリゾート、ニセコに進出したことで、伊藤裕一シェフの多文化的な背景が、ピザ作りの独自の手法に反映されるようになりました。この独占インタビューで、伊藤シェフはピザの完璧さへの情熱と、クロスタの拡大を推進するコラボレーション精神について語っています。

ブリッジズ：日本とフィリピンでの経歴と料理人としての歩みについてお聞かせいただけますか？

料理人 伊藤雄一：東京で生まれ、幼少時にマニラに移住しました。その後、日本とフィリピンを行き来しながら、学校を卒業するまでマニラで過ごしました。会計学を専攻したのは安定性を求めてのことでしたが、本当は料理が第一志望でした。両親の理解もあり、最終的には料理の道に進むことができました。

私の最初のレストランでの仕事は、東京汐留にあるミシュラン1つ星のイタリアンレストランでした。その後、マンダリンオリエンタル東京で10年間、「変わったピザ」の創作に携わりました。2023年1月にマニラに移り、クロスタの創業者であるIngga Cabangon ChuaとTommy Woudwykとともに働くことになりました。彼らはニセコでレストランを開くことに興味を示していたため、その機会が訪れたとき、私た

ちはそのチャンスを逃さず、昨年12月にニセコでベビークロスタをオープンしました。

完璧なピザについてお話ししましょう。 あなたなら、どのように表現しますか？

常に新しいことを試みようとする努力している者にとって、バランスは重要です。ずっと昔、マニラのピザは私にとってしっくりきませんでした。重すぎ、チーズが多すぎました。完璧なピザとは、良い素材と素晴らしい生地とのバランスが取れたものです。それは寿司のようなもので、シャリがなければ寿司ではなく、魚がなければ寿司ではありません。

もし誰かを初めてピザに紹介するとしたら、どんな味の組み合わせを選びますか？

ピザを味わうには、マリナーラが一番です。生地のサクサク感、パリパリ感、ジューシーさを味わえるので、素晴らしい体験になります。

日本とフィリピンには、それぞれ独自のピザの楽しみ方があります。日本でもフィリピンでも、至る所で見かけることができます。ピザのどの部分が、日本人とフィリピン人の食通の心により強く響くと思いますか？

私たちの味覚はかなり異なると思います。ピザのようなシンプルな食べ物でも、日本人はよりあっさりとした味付けを好む傾向があります。日本では醤油や酢を除いて、塩や濃い味付けの調味料はあまり使いません。新鮮な製品が手に入らない場合、フィリピンでは濃い味付けや強い風味







As someone who's always trying to innovate, balance is key. The perfect pizza is about balance, with good ingredients and amazing dough. It's like sushi – without rice, it's not sushi, and without fish, there's no sushi.



Let's talk about the perfect pizza. How would you describe it?

As someone who's always trying to innovate, balance is key. A long time ago, the pizzas in Manila didn't feel right. Too heavy, too much cheese. The perfect pizza is about balance, with good ingredients and amazing dough. It's like sushi – without rice, it's not sushi, and without fish, there's no sushi.

If you had to introduce someone to pizza for the first time, what flavor combination would you choose to make them fall in love with it?

The marinara is the best way to experience pizza. It's a beautiful introduction because you get the crunch, the crispiness, and the juiciness from the dough.

Both Japan and the Philippines really have their unique ways of appreciating pizza. You can see it all over Japan and all over the Philippines. What aspects of pizza would you say resonate more with Japanese diners versus Filipinos?

I think our palate is quite different. Even with simple foods like pizza, Japanese people tend to prefer lighter flavors, a lighter palate. We don't use a lot of salt or heavy seasonings in Japan except soy sauce and vinegar, but more to enhance a product rather than to mask it. Heavy seasonings and more flavor are common in the Philippines when there's no access to fresh products. In this aspect, we can already see the difference in how we handle and appreciate ingredients.

In the restaurant you worked at previously in Tokyo, you served pizza to many famous chefs and celebrities, right? Can you recount any memorable moments serving pizzas to any famous chefs or celebrities? And do you remember the pizza flavor that you served them?

Oh, for sure. Pierre Gagnaire, a very famous French classic chef, visited my restaurant. I don't usually get starstruck, but meeting such a high-level chef and having him dine at my restaurant was an incredible experience. I started him off with something simple, always the marinara, then gradually introduced more innovative flavors. I served him a radicchio tardivo pizza paired with homemade guanciale. The combination of bitterness from the radicchio and the sweetness and richness of the guanciale created a truly innovative flavor profile.

Do you make your own sausages? Do you collaborate with local producers in the area? How do you source the ingredients that you use?

For the cold cuts in my restaurants, I make sure that over 90% of them are homemade using Hokkaido products. I

started making my own cold cuts using natural preservation methods, primarily salt and occasionally spices like black pepper. We have incredible farmers who take great care in raising their animals and crops. We don't want to hide these unique flavors; we want to preserve and enhance them.

You're able to highlight the flavors of Hokkaido and the surrounding areas in your dishes, right?

Exactly. Hokkaido's diverse climate results in abundant seafood with variations in flavor profiles. Uni, for example, varies in flavor depending on its region. Japan's numerous microseasons influence ingredient availability. The same fish can have different names based on its size or origin, highlighting the nuanced approach to seafood in Japanese cuisine.

Tell us more about Crosta's expansion into Japan.

The concept of the restaurant reflects my mixed heritage — half Japanese, half Filipino. I'll be spending half of my time between Niseko and Manila, overseeing the Pizza Omakase concept called Pizza Bianca. We're aiming to open both locations in July or August. I think the biggest project we have on the horizon is the opening of the Pizza Omakase restaurant in Manila. It'll be located in Ayala Triangle 2, so keep an eye out for that. 📍

www.crosta.ph



が一般的です。この点において、私たちはすでに、食材の扱い方や食材の良さの評価方法に違いがあることが分かります。

東京で以前働いていたレストランでは、多くの有名な料理人や著名人にピザを提供していましたね。印象に残っている有名人や著名人にピザを提供したエピソードがあれば教えてください。また、その方々に提供したピザの味を覚えていますか？

もちろんです。ピエール・ガニエールという、とても有名なフランスのクラシック料理のシェフが私のレストランを訪ねてくれました。私は普段、スターに会っても緊張したりはしないのですが、このようなレベルの高い料理人が私のレストランを訪ねてくれて、彼が私のレストランで食事をしてくれたことは、本当に素晴らしい経験でした。私は彼に、まずはシンプルな料理、いつも私が作っているマリナラを提供し、徐々に斬新な味付けの料理を彼に提供していきました。私は彼に、自家製グアンチャーレを添えたラディッキオ・タルディヴォのピザを出しました。

ラディッキオの苦味とグアンチャーレの甘味とコクの組み合わせが、本当に新しい味のプロフィールを生み出しました。

ソーセージは自家製ですか？ 地元の製作者とコラボレーションしていますか？ 使用する食材はどのように調達していますか？

私のレストランで提供するハム・ソーセージ類は、90%以上が北海道産の製品を使用した自家製です。主に塩と、時には黒胡椒などのスパイスを使って、自然な保存方法で自家製ハム・ソーセージを作り始めました。北海道には、家畜や農作物の飼育・栽培に細心の注意を払う素晴らしい農家がいまいます。私たちは、こうした独特の風味を隠すのではなく、それを維持し、さらに高めていきたいと考えています。

北海道やその周辺の地域の風味を料理で強調することが可能ですか？

その通りです。北海道の多様な気候は、風味の変化に富んだ豊富な海産物を生み出しています。例えば、ウニは産地によって風味が異なります。日本の数多くの小季節は、食材の入手に影響を与えます。同じ魚でも、大きさや産地によって異なる名称が付けられていることがあり、日本料理における海産物への繊細なアプローチを際立たせています。

クロスタの日本進出について詳しく教えてください。

このレストランのコンセプトは、私の混血のルーツ、つまり日本とフィリピンのハーフであることを反映しています。私は、ニセコとマニラで半分ずつ過ごし、ピッツァ・ビアンカというピッツァ・オマカセのコンセプトを監督するつもりです。両店舗とも7月か8月にオープンする予定です。私たちが現在抱えている最大のプロジェクトは、マニラでのピッツァ・オマカセ・レストランのオープンです。場所はアヤラ・トライアングルになる予定ですので、どうぞ楽しみにしてください。📍

IN THE KITCHEN

WORDS BY
Marco Lobregat

IMAGES BY
Benjax Rivera

AN EXCLUSIVE INTERVIEW WITH KEIICHIRO FUJINO,
JAPANESE EXECUTIVE CHEF OF HOTEL OKURA MANILA

With 40 years of culinary experience, Chef Keiichiro Fujino has honed his skills across various resorts, hotels, and international establishments. His expertise specializing in Japanese cuisine, notably at Okura Tokyo, now enriches Hotel Okura Manila's culinary offerings at Yamazato and Yawaragi.

Bridges: Is this your first time in the Philippines, and what excites you about this experience?

Chef Fujino: I've visited before but this is my first time to actually live in the Philippines, and I look forward to immersing myself in an entirely new and unique culinary landscape.

Can you highlight some of the inventive dishes at Yamazato and share any crowd favorites?

I discovered that the Filipino market is receptive to authentic Japanese fine dining. Currently, I'm maintaining the same style as the flagship Okura Tokyo while adapting certain elements to cater to local preferences. Culinary experiences should be as enjoyable and accessible as music, requiring minimal explanation. Each dish also has a narrative behind it.

Looking ahead, what menus or dishes are you eager for people to experience in the coming year?

I'm particularly excited about showcasing our seasonal courses, with a special emphasis on the appetizer — an assortment of small dishes capturing the essence of each season. It serves as

Ingredients = life. This is related to the spirit of the word "itadakimasu."

an enticing introduction to our culinary journey. I encourage guests to visit throughout the year to witness the dynamic transition reflected in the seasonal ingredients and cultural nuances from Japan.

How do you balance authenticity with catering to diverse guests? Can you share your culinary philosophy?

We offer personalization and "surprises" based on customer information. Cooking, like music, is a form of communication that transcends language barriers. Throughout my culinary journey, I cook with wishes and messages for gratitude towards God (deities), nature, love for human beings, and hope for the future.



What are the highlights of the fine-dining experience at Yamazato? Is the menu inspired by any particular region of Japan? How many items do you have on the menu?

The cuisine in the Yamazato branches outside Japan is adjusted to suit the needs and palates of each country, incorporating the distinctive cuisine of each region based on the cuisine of the flagship branch in Tokyo.

キッチン：ホテルオークラマニラの日本人総料理長、藤野慶一郎への独占インタビュー

40年にわたる料理人としての経験を持つ藤野圭一郎料理長は、さまざまなリゾート、ホテル、国際的な施設で腕を磨いてきました。特にオークラ東京で培った日本料理の専門知識を活かし、現在、ホテルオークラマニラの「山里」と「やわらぎ」で料理を提供しています。

山里の工夫を凝らした料理をいくつかご紹介いただき、人気のメニューを教えてくださいませんか？

藤野料理人：フィリピンの消費者は、本格的な日本料理の高級レストランを受け入れる土壌があることが分かりました。現在は、旗艦店であるオークラ東京と同じスタイルを維持しながら、現地の好みに合わせていくつかの要素を適応させています。料理は音楽と同じように、説明を最小限に抑えて、楽しく気軽に楽しめるべきです。また、各料理には背景となるストーリーがあります。

< Chef Fujino has 40 years of culinary experience.

>> Today he is at the helm of Yamazato and Yawaragi at Hotel Okura Manila



Sustainability is an important buzzword in today's restaurant milieu; moreover, it is a concept that is very much a part of Japanese culture. How do Yamazato and Yawaragi uphold sustainability and minimize waste?

The origin of Japanese cuisine lies not only in the sense of the seasons but also

in the promise of making the most of the ingredients themselves. Bones, scraps of meat, and vegetables are treated with care and used as the basis of sauces and soup stock. Ingredients = life. This is related to the spirit of the word "itadakimasu."⁶²

The origin of Japanese cuisine lies not only in the sense of the seasons but also in the promise of making the most of the ingredients themselves.



^ The cuisine in the Yamazato branches outside Japan is adjusted to suit the needs and palates of each country

> Dishes at Hotel Okura's restaurants reflect Japan's different seasons





^

Chef Fujino maintains the same style as the flagship Okura Tokyo while adapting certain elements to cater to local preferences.

^

The quality of the ingredients are just as important as the narrative behind each dish.


多様なゲストに合わせたサービスと、本物であることのバランスをどのように取っていますか？ あなたの料理哲学を教えてくださいませんか？

私たちは、顧客情報に基づいたカスタマイズと「サプライズ」を提供しています。料理は音楽と同様、言葉の壁を越えたコミュニケーションの手段です。私は料理を通じて、神（神々）、自然、人間への愛、未来への希望への感謝の気持ちを込めて料理をしています。

「山里」での高級料理の醍醐味は何でしょうか？メニューは日本の特定の地域からインスピレーションを得ているのでしょうか？メニューの品数はどのくらいありますか？

海外の「山里」では、東京の本店料理を基本に、各国のニーズや嗜好に合わせ、各地域の郷土料理を採り入れた料理を提供しています。

多様なゲストに合わせたサービスと、本物であることのバランスをどのように取っていますか？ あなたの料理哲学を教えてくださいませんか？

私たちは、顧客情報に基づいたカスタマイズと「サプライズ」を提供しています。料理は音楽と同様、言葉の壁を越えたコミュニケーションの手段です。私は料理を通じて、神（神々）、自然、人間への愛、未来への希望への感謝の気持ちを込めて料理をしています。 

REFRESHING CONNECTIONS

WITH STANFORD SHAW'S
MARC AND JOHANN SEE

CONTENT PARTNER

WORD BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **Stanford Shaw**

Stanford Shaw was founded with a simple idea: to make a beverage that invigorates the senses of the drinker in every taste and occasion. The brainchild of brothers Marc and Johann See, Stanford Shaw began in 2011 with a fresh ginger ale concocted in their mother's kitchen using basic ingredients and zero know-how. Their journey took off at weekend markets in Salcedo and Legazpi, where I had the pleasure of collaborating with them. It was always refreshing to see them there, as cool and bubbly as their drinks.

Marc and Johann See: We developed an appreciation for connecting with more tangible things—usually older brands, things and items that were made not to become obsolete. Things that you bought once, worked well, could be repaired, and then never thrown away. Things neither too precious nor expensive.

For instance, finding items in our dad's closet like an old film camera from the '70s or metal sunglasses from the '80s, or us purchasing a Japanese-made amplifier and pairing it with similarly heavily used American-made speakers that will

スタンフォード・ショーのマークとヨハンとの繋がりをリフレッシュする

ブリッジズ誌アジア版編集者、マルコ・ロボゲート

2011年にマーク・シーとジョハン・シーの兄弟によって創業されたスタンフォード・ショーは、母親のキッチンでジンジャーエールのささやかな実験から始まり、その後、地元の週末市場へと進出しました。今日、このノスタルジックなブランドは、首都圏の一流店で提供されており、ノンアルコールのバタービールや炭酸水も販売されています。

皆さんのソーダは「昔ながらの品質と価値観」を体現しています。スタンフォード・ショーの飲料ラインに影響を与えた昔の思い出は何ですか？

私たちは、高価すぎず、高品質で、実用的なものを大切にしています。父親のクローゼットから70年代のフィルムカメラや80年代のサングラスを見つけるような、うまく機能し、修理も可能で、時代遅れになることのない一品を一度だけ購入するようなものです。

90年代に育った私たちは、アナログとデジタルの両方を経験した世代です。インターネット以前の時代に生まれ育ちながらも、技術の進歩を評価する世代です。

おそらく意図せずして、それは現在の生活のスピードを拒絶するものです。それは、立ち止まって大切なもの、永続するものを見つめ直すこと、そして、価値観（思いやり、尊敬、努力）を基盤として生活を「シンプルに」するよう促すものです。私たちは、ビジネスや製品においてそれを実現しようとしています。

過去または現在の世界の著名人の中から、お飲み物を試飲してもらったら誰がいいですか？その理由は？

アンソニー・ボーデインです。私たちは、彼がそれを愛するか嫌うかどちらかだと思いますが、彼が本当にどう思ったか、偽りのない本音を教えてください。その後、彼に食事を一緒にするようお願いするつもりです。

Stanford Shaw's like has expanded from its signature ginger ale to other refreshing non-alcoholic beverages



Now, they've expanded their product line to include non-alcoholic Butterbeer and Technical Sparkling Water, reaching some of the best bars, restaurants, cafes, and specialty shops. In an engaging conversation, Marc and Johann shared insights into their journey, values, and future aspirations.

Your sodas embody “old school quality and old-fashioned values.” What’s an old school memory that influenced Stanford Shaw’s beverage line?

probably last another 30+ years.

We believe it's about growing up in the '90s. We are of a generation that straddles a time of the analog and digital. We grew up in the pre-internet era and also appreciate everything that has happened with technology.

Perhaps unintentionally, it is a rejection of the speed of life now. It's a reflection to slow down and look back at what matters, things that last, and a reminder to “simplify” life and grounding



values (be kind, respectful, work hard). We are trying to do it in our business and our products.

If you could have any global figure, past or present, sample your beverages, who would it be and why?

Anthony Bourdain. We think he would either love it or hate it but let us know what he really thought, no pretension. We would then proceed to ask him to grab a meal.

With the 10-year milestone upon you, if you could journey back to your earliest brewing days, what advice would you impart to yourselves?

We would tell ourselves to 1. Dream Bigger, 2. Be less critical of ourselves, to limit the negative self-talk, and 3. Just enjoy the present and live.

If you were to collaborate with any Japanese brand or company, which one would it be and why?

Suntory. We respect Suntory for their scale and breadth of high-quality products in the beverage space, how they read the

Japanese market, and the products they offer. We can appreciate the fact that it's very hard to be very good for a very long time.

The Japanese market is renowned for its adventurous palate, often receptive to novel flavors. Are there any beverages you're contemplating specifically for an export audience?

The Japanese market is already spoilt for choice with beverages and especially having really good ginger ales. We are actually really quite proud of our ginger ale using our local Philippine ginger. We would like to put our own version of ginger ale up to the task to represent our country and put that front and center! 🇵🇭

Contact Information:

Stanford Shaw Email:

drink@stanfordshaw.com

Phone: 0977-821-SHAW (7429)

Facebook: fb.com/stanfordshawbrewing

Instagram: @stanfordshawbrewing

10年という節目を迎え、もし醸造業を始めたばかりの頃に戻れるとしたら、自分自身にどんなアドバイスをしますか？

1. もっと大きな夢を持つこと、2. ネガティブな自己暗示を制限するために、自分自身をあまり批判しないこと、そして3. ただ今を楽しむこと、生きること。

もし日本のブランドや企業とコラボレーションするとしたら、どの企業とコラボレーションしたいですか？

サントリーです。サントリーは、飲料業界において高品質な製品を幅広く展開している企業として、その規模と広範な製品ラインナップ、日本市場の読み方、そして製品ラインナップの選択において尊敬しています。非常に長い期間にわたって非常に優れた存在であり続けることは非常に難しいという事実を認識しています。

日本市場は冒険好きな味覚で知られており、新しい味に寛容であることが多いです。輸出用に特別に考えている飲料はありますか？

日本市場はすでに飲料に関しては選択肢がありすぎて困るほどです。私たちは、当社のジンジャーエールにフィリピン産のショウガを使用していることを誇りに思っています。私たちは、自国を代表する飲料として、当社独自のジンジャーエールを前面に押し出していきたいと考えています。 🇵🇭



SAKAGURA

IN HEARTY HOMAGE OF TASTY,
TIME-HONORED TRADITION

This Nikkei Group restaurant serves up an immersive experience into Japan's beloved izakaya-sake bar scene

WORDS BY **Angie Duarte** | IMAGES BY **Andie Syypap**

Successful entrepreneurs will likely tell you that dreams, desires, drive, and determination are all deeply built into the bedrock of businesses that go the distance—Carlo Lorenzana, the visionary behind the Nikkei Group of Restaurants can surely attest to this. With a university degree in Hotel Management and vast experience in the hospitality industry, Lorenzana and his wife Jackie dreamed of elevating the culinary landscape in

the Philippines to meet the needs of the ever-evolving palate of local and expatriate diners, alike. In 2015, their dream became reality, with the opening of the group's first restaurant, Nikkei, a masterful fusion of Japanese and Peruvian cuisines. Since then, the dream has dynamically diversified into an impressive portfolio of 11 restaurants, traversing a tasteful roster of culinary concepts, and counting.

"Starting new dining concepts is exciting and it's definitely an

» **Carlo Lorenzana**, founder of the Nikkei Group of Restaurants; **Chef Yonemoto-san** of Sakagura

坂蔵：伝統の味に敬意を表した
このニッケイグループのレストランでは、日本の居酒屋で味わえるような体験を提供しています。

成功した起業家は、夢、願望、意欲、決意がすべて、最後までやり抜く企業の基盤に深く組み込まれていると語るでしょう。日経レストラングループのビジョナリーであるカルロ・ロレンザーナ氏は、このことを確かに証明することができます。ホテル経営学の学位と豊富なホスピタリティ経験を持つロレンザーナ氏と妻のジャッキー氏は、フィリピンにおける料理のあり方を向上させ、地元の人々や海外からの駐在員の進化する味覚に応えることを夢見ていました。2015年、彼らの夢は、日本料理とペルー料理を

adventure, but it's a challenge, too, with a lot of ups and downs. You have to be very entrepreneurial, but you also have to have a strong belief in what you're doing. You must have a good team with you, as well as a lot of commitment and dedication. Research and development are vital before opening.



Delve into the cuisine and travel, to see how the concept is done in other countries," Lorenzana points out.

Among the group's latest ventures, having opened in August 2023, is Sakagura (which literally means "sake brewery" in Japanese), located at One Bonifacio High Street Mall in Bonifacio Global City. The restaurant has gained a steady following, as it strives to serve the most authentic izakaya-sake bar experience this side of Japan—a goal it certainly meets, in a manner that is straightforward, sumptuous, and sincere.

THE TOTAL EXPERIENTIAL PACKAGE

Across all its restaurants, the Nikkei Group aims to create an entire experience for its guests; from the ambiance and aesthetic of each thoughtfully designed venue to the scrupulous service and mouthwatering menu offerings. "We'd like diners to always have a complete experience; to be happy from the time that they enter until they leave, and that they experience

tasty dishes that are exciting to them," Lorenzana shares.

At Sakagura, this translates to an atmosphere that is charming and cozy, with the easygoing yet exciting vibe that is the hallmark of traditional izakaya-sake bars in Japan. With over 50 premium sakes, as



well as a carefully curated menu of around 40-plus dishes—from sashimi, handrolls, aburi, and nigiri to robatayaki dishes and Wagyu beef bowls—it is the place to go for authentic Japanese flavors with the best in sake pairings. "When we open a new concept, the elements must align. We like to fill a void that we see in the market, and in this case, we saw the need for a really authentic Tokyo-Kyoto-style izakaya that offers a wide variety of sake," Lorenzana notes.

ALWAYS CRAFTED WITH QUALITY

As Japanese food lovers can attest to, ingredient quality is essential in creating the authentic and always-fresh flavors for which the cuisine is most beloved. And Sakagura surely doesn't skimp on quality. "The majority of our dishes are all very traditional, and our main ingredients are flown in from Japan, to ensure quality and authenticity. As for our sakes, we source them from the best Japanese breweries. We foster direct relationships with these breweries and brew masters, to curate an

Our Japanese clients look for a balanced, straightforward taste in the food and sake, which differs from Filipino diners who often prefer stronger flavors.

excellent collection of sakes that embody the very essence of their craftsmanship. Our dealings with Japan are going strong, as they are also eager for catalysts for their economy," says Lorenzana.

Of course, top-notch culinary quality is also deeply dependent on who heads the kitchen; at Sakagura, the man behind the mouth-watering meals is gastronomic genius, Chef Yonemoto-san, whose culinary skill has landed him top posts in esteemed establishments across Japan and New York. Chef Yonemoto-san brings his expertise in the art of izakaya cuisine, mastered in Tokyo, to Sakagura's tables.

Among the bestselling dishes on the menu are the Sakagura Nigiri and the Sakagura Handrolls, both of which showcase the chef's selection of the freshest, choicest cuts of seafood on a bed of plump, moist Japanese rice. Another popular palate-pleasing seafood dish is the Hotate, super fresh and succulent Japanese scallops with uni butter, cooked and served on a tabletop konro charcoal grill. Sakagura is likewise known for its tender and tasty Wagyu creations, including its beef and rice bowls like the Wagyu Tare Tamago Donburi. Perfectly seared slices of highest grade Saga Beef A5, served over fluffy Japanese rice, topped with a golden egg yolk make for a satisfying bowl of Wagyu indulgence. For maximum pleasure, a meal like this is best paired with sake of one's choice, such as the Hakkaisan Tokubetsu Honjozo, a classic type of sake from the Niigata prefecture, favored for its woody aroma and warm, welcoming undertones of fruit and spice that make for a smooth drink.

Guests also have the option of going on a "sake flight," an experience which involves multiple shots of sake served in a charming variety of cups.



Sakagura's talented culinary team with **Chef Yonemoto-san** (center) and **Executive Chef Richie Buenaventura** (2nd from right) of the Nikkei Group

A TASTE OF HOME AND HERITAGE

Perhaps what truly sets Sakagura apart, and what has already made it among the go-to places of Japanese nationals in the Philippines, is its commitment to upholding a hearty, homey taste of heritage—in its superior sake selection and in its appetizing, authentic array of aliments, alike. “Our Japanese clients dine with us looking for a taste of home, in the cooking and in the sake. They look for that straightforward, balanced taste they grew up with. Their palate is very different from Filipino diners

who prefer super strong flavors. Chef Yonemoto is very familiar with our Japanese clientele; he can easily whip up a particular dish for them, or adjust the flavor profiles to meet their expectations and tastes based on what they are used to. He can ‘freestyle’ his cooking techniques to accommodate these differences. That’s really pretty much how it is in an authentic izakaya, in Japan. There’s often no set menu, no rules. The chefs typically just make food that pairs well with your sake. Along with the food, our vision for Sakagura is to offer a captivating journey into the world of

融合させたグループ初のレストラン「ニッケイ」の開店により現実のものとなりました。それ以来、その夢は11軒のレストランという素晴らしいポートフォリオへと広がっています。

「新しいダイニングコンセプトを立ち上げるのはワクワクするし、間違いなく冒険です。しかし、それと同時に挑戦でもあります。優れたチームと献身的な取り組みが必要です。オープン前には研究と開発が欠かせません。他の国々でコンセプトがどのように実践されているかを見るために、旅行もします」とロレンザーナ氏は説明します。

家庭の味と伝統

グループの最新事業の一つである「サカグラ」は、2023年8月にボニファシオ・グローバルシティのワン・ボニファシオ・ハイ・ストリート・モールにオープンしました。このレストランでは、本格的な居酒屋スタイルの日本酒/バー体験を提供しています。それは、シンプルかつ贅沢で、誠実なアプローチによる日本食です。サカグラは、日本の伝統的な居酒屋のくつろいだ雰囲気と活気のある雰囲気とを併せ持つ、魅力的で居心地の良い空間を提供しています。50種類以上のプレミアムな日本酒と、刺身や手巻き寿司から炉端焼きや和牛丼まで約40種類の料理メニューを取り揃え、最高級の日本酒と相性の良い日本料理が楽しめるお店です。

「東京や京都スタイルの本格的な居酒屋で、豊富な種類の日本酒が楽しめるお店が市場に不足していることに気づきました」とロレンザーナ氏は語ります。

From its carefully-curated bottles of sake, and exquisite selection of sake cups, to its masterful cooking techniques and authentic izakaya dishes, Sakagura is a dining delight



premium sakes, showcasing the deep-rooted heritage and artistry behind this revered Japanese beverage,” Lorenzana explains.

With its meticulous attention to every delicious detail, Sakagura is certainly committed to honoring Japanese heritage. But, beyond the mouth-watering menu and spirited sakes, Sakagura is likewise dedicated to crafting a captivating culinary culture; one in which the wholehearted service of Japanese omotenashi melds brilliantly with the warmth of Filipino hospitality. And this makes for a unique and unforgettable experience, indeed. 🍷

Visit Sakagura on the 2nd Floor of One Bonifacio High Street Mall, BGC, Taguig. Business hours are from 12 p.m. to 11 p.m. Sundays to Thursdays, and 12 p.m. to 1 a.m. Fridays and Saturdays.



常に高品質の素材を使用

本格的な日本食には、素材の品質が不可欠です。サカグラでは、この点に一切妥協していません。「当店では、ほとんどの料理を伝統的な手法で提供しており、日本から空輸した素材を使用しています。当店のために、最高の日本の醸造所から仕入れてあります。これらの醸造所と強固な関係を築き、素晴らしい品揃えの日本酒を提供しています」とロレンザー氏は説明します。

サカグラでは、料理の天才である米本料理人が、居酒屋料理のエキスパートとして腕を振るっています。米本氏は、日本やニューヨークの一流店で経験を積んできました。ベストセラーメニューには、サカグラの握り、手巻き、ほたてのウニバター和え、佐賀牛A5ランクの和牛丼などがあります。🍷



異文化体験へのこだわり

サカグラが他店と一線を画しているのは、伝統の味を提供することへのこだわりです。フィリピン在住の日本人たちは、子供の頃から慣れ親しんだ家庭的な本物の味を求めてサカグラにやってきました。「日本からのお客様は、料理やお酒にバランスの取れた素直な味を求めます。フィリピンのお客様は、より強い味を好むことが多いので、この点が異なります。料理人の米本氏は、このことを理解しており、お客様の期待に応えるよう料理を調整することができます」とロレンザー氏は言います。

サカグラでは、日本の「おもてなし」の行き届いたサービスとフィリピンの温かいおもてなしの心が美しく融合し、決して品質を妥協することなく、食事の後に長く続く、ユニークで忘れられない食事体験を作り出しています。

AURO CHOCOLATE

FROM TREE TO BAR, A GLOBAL JOURNEY

CONTENT SPONSOR

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **Auro Chocolate**



Mark Mendoza Ocampo, co-founder and managing director of Auro Chocolate, traces his journey from robotics and design in the U.S. to pioneering the Philippine chocolate industry. Alongside Kelly, a political science and culinary arts graduate, their narrative mirrors the richness of their chocolate—rooted in passion, innovation, and community commitment.

Originally from Manila, Mark and Kelly met in Chicago while studying—Mark in robotics and Kelly in political science, introduced through Mark's brother. Their friendship grew, and in 2010,

discovering a Philippine cacao-based chocolate bar in the U.S. ignited their entrepreneurial spirit. Educated in industrial chocolate making in Germany and Paris, they returned to the Philippines in 2015, blending their diverse backgrounds to establish Auro Chocolate.

“After learning about chocolate making, we wanted to start from scratch and build something unique,” Mark recalls. “We decided to establish a facility in Laguna, focusing on quality cacao from bean to bar.” With this vision, they built their factory, emphasizing premium cacao beans and the entire chocolate-making process. Today, Auro Chocolate is renowned

Auro Chocolate continues to grow, with quality, sustainability, and community empowerment at the heart of its journey.

オーロ・チョコレート： 木からバーまで、グローバルな旅

マーク・メンドーザ・オカンポ氏とケリー・ゴー氏のオーロ・チョコレート創業の経験は、彼らの製品が持つ豊かな味わいを反映しています。情熱、革新、そしてコミュニティに根ざした物語です。アメリカ留学中、2人の友人はフィリピン産カカオを使ったチョコレートバーを発見しました。ドイツとパリで工業用チョコレートの製造を学んだ後、2015年にフィリピンに戻り、オーロ・チョコレートを創業しました。

「私たちはゼロからスタートし、ユニークなものを創りたかったのです」と共同創設者兼最高経営責任者のマーク氏は振り返ります。「私たちはラグナに施設を設立し、カカオ豆から板チョコになるまでの品質に重点的に取り組むことにしました」

創業当初は、新興産業の典型的な課題に直面しました。「創業当時は、フィリピンのカカオは過小評価されており、安価な複合チョコレートと関連付けられることが多かったのです」とマーク氏は説明

Our involvement extends beyond farming; we sponsor their participation in global competitions, provide educational resources, and ensure fair compensation.

Mark Mendoza Ocampo

for its quality and commitment to ethical practices, supporting local farming communities and showcasing the rich flavors of Philippine cacao.

The early years posed typical challenges of an emerging industry. “When we started, Philippine cacao was undervalued, often associated with cheap, compound chocolate,” Mark explains. “Our goal was to change that perception by emphasizing quality beans and sustainability.” Their efforts paid off with meticulous attention to detail in sourcing, processing, and community engagement. Auro Chocolate’s journey from its 2017 launch to becoming a global brand highlights their success through steadfast commitment to quality and social responsibility.

One of Auro Chocolate’s early milestones was partnering with Philippine Airlines, significantly boosting their brand’s visibility. They ventured into international markets, opening a store in Shibuya, Tokyo, and expanded their product range to include institutional and retail products, as well as trading cacao beans. Today, Auro Chocolate reaches consumers in over 50 countries, showcasing Philippine excellence in chocolate-making worldwide.

NURTURING QUALITY FROM TREE TO BAR

Auro Chocolate’s dedication to quality permeates every facet of their operations. They established a state-of-the-art facility in Laguna, meticulously designed to accommodate their production processes and warehouse. Mark explains, “Initially, we encountered challenges within the local cacao industry, which traditionally prioritized low-cost, low-quality chocolate. We were determined to alter this perception by making substantial investments in agricultural support.”

Their efforts bore fruit with the development of over 5,000 hectares of cacao farms spread throughout the Davao. Auro Chocolate not only distributed seedlings to farmers but also facilitated organic certification and conducted training in financial management. “Our objective was not only to secure premium beans but also to elevate the communities we engage with,” Mark emphasizes.

“Our involvement extends beyond farming; we sponsor their participation in global competitions, provide educational resources, and ensure fair compensation,” Mark added.

GLOBAL EXPANSION AND CULTURAL FUSION

Auro’s expansion strategy integrates organic growth with strategic partnerships. “Our approach combines organic interest with strategic alliances,” Mark explains. “For example, our partners in Japan discovered us through their passion for Philippine chocolate, leading to collaborations and market entries.”

Each market presented unique challenges, prompting Auro to adapt its brand while preserving its core values. “In the Middle East, we initially faced design challenges,” Mark elaborates. “They sought a more vibrant and tropical aesthetic, which encouraged us to collaborate with local firms to tailor our brand.”

Their commitment to local collaboration extends beyond design. “We collaborate closely with communities, sourcing materials from local artisans,” Mark continues. “Our products incorporate designs inspired by Philippine culture, featuring everything from endemic plants on wallpaper to handcrafted uniforms.”

Auro Chocolate not only celebrates Philippine culture but also actively preserves it. “Our Fiesta collection showcases festivals from across the Philippines,” Mark emphasizes. “It’s about storytelling and educating consumers about our rich heritage.” Their community-focused approach extends to the annual World Chocolate Fair, a partnership with SM that underscores Auro’s dedication to innovation and community engagement. “The fair enables us to highlight products made with Auro



します。「私たちの目標は、高品質のカカオ豆と持続可能性を強調することで、その認識を変えることでした」

知名度を向上させた初期のマイルストーンは、フィリピン航空との提携でした。国際市場への進出に踏み切り、東京・渋谷に店舗をオープンし、カカオ豆の取引だけでなく、業務用および小売用製品を含む製品ラインナップを拡大しました。現在、オーロ・チョコレートは、50カ国以上でフィリピンの卓越した製品を紹介しています。

木からバーまで、品質を育む

オーロ・チョコレートの品質と社会的責任に対する献身は、その業務のあらゆる側面に浸透しています。その努力は実を結び、ダバオ全域に5,000ヘクタールを超えるカカオ農園を開発しました。その目的は、高品質の豆を確保することだけでなく、関わる地域社会の向上も目指しています。「私たちの関与は農業にとどまりません。世界的なコンテストへの参加を支援し、教育リソースを提供し、公正な報酬を確保しています」とマーク氏は強調します。

グローバルな拡大と文化の融合

オーロの拡大戦略は、有機的な成長と戦略的パートナーシップを統合したものです。「例えば、日本のパートナーはフィリピンチョコレートへの情熱から私たちを見つけ出し、コラボレーションと市場参入につながりました」とマーク氏は説明します。製品はフィリピン文化を特徴としていますが、現地とのコラボレーションはデザインにとどまりません。「私たちは地域社会と緊密に協力し、地元の職人から材料を調達しています」とマーク氏は続けます。

<< Auro Cafe BGC Exterior

>> Auro Wins Top 50



chocolate while celebrating Filipino craftsmanship,” Mark says. “It’s now a cornerstone of our brand, emphasizing inclusivity and cultural pride.”

FUTURE HORIZONS AND SUSTAINABLE GROWTH

Looking ahead, Auro Chocolate aims to address cacao supply challenges while expanding globally. “Addressing the supply issue is crucial as demand for Philippine cacao grows,” Mark emphasizes.

As Auro Chocolate continues to grow, their unwavering focus remains on quality, sustainability, and community empowerment. “We’re just getting started,” Mark concludes. “Interest in our brand is growing, and we’re excited to innovate further while sharing the essence of Philippine culture with the world.”

Auro Chocolate’s journey—from its modest beginnings to global acclaim—is a testament to

the transformative power of passion and perseverance. Through their dedication to quality, community, and the preservation of Philippine heritage, Mark Mendoza Ocampo and Kelly Go have not only built a thriving brand but also a platform for celebrating Philippine culture, one chocolate bar at a time. 🍫

<https://aurochocolate.com/>

△
Auro Reserve Collection A

△
(L-R) Co-founders Mark Mendoza Ocampo & Kelly Go receiving an award for Auro Chocolate

△
Auro Hazelnut Dragees

オーロ・チョコレートはフィリピンの文化を称えるだけでなく、ストーリーテリングや教育を通じて、その文化を積極的に保護しています。地域社会に焦点を当てた彼らのアプローチは、毎年開催されるワールド・チョコレート・フェアにも反映されており、SMとのパートナーシップは、オーロの革新性と地域社会への貢献への献身を強調しています。

未来への展望と持続可能な成長

今後、オーロ・チョコレートは、フィリピン産カカオの需要が高まる中、カカオ供給の課題に取り組みながら世界的な拡大を目指します。「私たちはまだ始まったばかりです。私たちのブランドへの関心は高まっています。フィリピン文化の本質を世界に発信しながら、さらなる革新に挑戦していくことにワクワクしています。

品質、地域社会、フィリピンの伝統の保存に献身することで、マーク・メンドーサ・オカンボ氏とケリー・ゴー氏は、成功を収めるブランドを築き上げただけでなく、フィリピン文化を称えるためのプラットフォームも築き上げました。それは、チョコレートバーを1枚ずつ提供していくというものです。🍫

THE GRAND *Midori* ORTIGAS



ARTIST'S PERSPECTIVE

A HARMONY OF ELEMENTS

A unique Japanese sensibility inspires the form and architecture of **The Grand Midori Ortigas**, the first development of Federal Land in the district. Designed with expertise of the world-renowned architects of Tange Associates, a serene living experience unfolds at the heart of a dynamic locale.



WWW.FEDERALLAND.PH

DHSUD LS 519

Exchange Road corner Jade Drive, Ortigas Center, Pasig City | Completion Date: 31 October 2024 (Tower 1), 31 May 2026 (Tower 2)
Owner / Developer: Federal Land, Inc | DHSUD NCR AA-2023/04-4298 | ASC REF CODE F0039N060723F





SIPPING STORIES

LIT AND LAB MANILA BRING JAPANESE WHISKY AND SAKE CULTURE TO THE PHILIPPINES

WORDS BY
Katya Lichauco

IMAGES BY
Benjax Rivera

Francis Hasegawa of Whisky Bar LIT Manila and Sake Bar LAB Manila, chats with Bridges about his pioneering concepts.

Bridges: Let's start from the beginning. How did you come to the Philippines and end up opening these bars?

Francis Hasegawa: After the 2011 earthquake in Japan, I felt a bit lost. I'd always been interested in food and beverage, and I had a particular fondness for whisky. I spent a lot of time exploring Tokyo's best bars, understanding the nuances of flavor in different spirits.

What was the inspiration behind LIT?

One of my partners, Marco, and I had a shared vision of bringing a unique drinking experience to Manila. We wanted to create a space that felt intimate and inviting where people could appreciate high-quality spirits and learn more about the culture behind them through bartender-customer interaction. We started by sourcing bottles from various distributors and importers. As our reputation grew, we were able



to establish relationships with distilleries and secure rare and limited-edition releases.

What makes Japanese Whisky unique compared to other whiskies?

Japanese Whisky has its own distinct style, often characterized by its elegance and subtlety. It's a result of the meticulous craftsmanship and attention to detail of Japanese distillers.

What challenges did you face when first opening LIT?

Educating the local market about Japanese Whisky. There were misconceptions about the taste and price. We had to dispel these myths and demonstrate the value of high-quality spirits.

How has the Philippine market for Japanese Whisky evolved since you opened LIT?

More people are becoming interested in Japanese Whisky, and the demand for rare and collectible bottles is increasing. However, the rising prices and limited availability of certain whiskies have also impacted the market. The pandemic did affect the industry, and we've seen a shift towards a younger demographic.

And then you opened a Sake Bar next door?

Yes, we saw an opportunity to introduce a wider range of the best that Japan has to offer to the local market. Tradi-

tionally, sake was often consumed warm, partly due to the quality control issues and the need to mask imperfections. However, as technology and production techniques improved so has the quality of sake. Drinking sake cold allows you to experience its full complexity.

What are some of the challenges facing the sake industry today?

The decreasing number of consumers and sake breweries over the years. There are also fewer younger people who want to work in the business. Sake production is fascinating yet also tedious and laborious.

Are there any emerging trends in the sake world?

There's a growing interest in smaller-batch artisanal sake as well as experimental sake, with producers experimenting with different rice varieties, yeast strains, and aging techniques.

What are your future plans for LIT and Sake Bar?

We're always looking for new ways to elevate the drinking experience — updating our collection and introducing new and exciting drinks. We're also exploring opportunities to expand and open new locations. If anyone wants to propose a space or partner up, shoot me a line. 📩

www.facebook.com/LITManila/
www.instagram.com/litmanila



FRANCIS' RECOMMENDATIONS:

For beginners and people new to Japanese Whisky:

- Nikka From the Barrel
- Yamazaki NAS
- Ichiro's Malt and Grain
- Kirin Fuji Gotemba Single Grain
- Sakurao Single Malt
- Mars Iwai Tradition Wine Cask Finish

Up-and-coming Japanese distilleries to look out for:

- Chichibu
- Mars Tsunuki
- Nagahama
- Kirin Fuji Gotemba

Recommended whisky bars in Japan:

- Aloha Whiskey in Ikebukuro
- Bar Zoetrope in Shinjuku
- Bar Kitchen in Fukuoka

For people new to sake:

- Junmai Ginjo

Top sakes to try:

- All of Tamagawa Brewery's Sake from Kyoto Prefecture

HOTEL OKURA MANILA

CONTENT PARTNER

COMBINING JAPANESE HOSPITALITY
WITH FILIPINO WARMTH

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **Hotel Okura**



In the heart of Metro Manila, amidst the vibrant energy of Newport World Resorts, stands Hotel Okura Manila — a sanctuary of luxury and hospitality that marries Japanese hospitality culture of *omotenashi* with the warmth of Filipino culture.

“It’s not just about the aesthetics of our beautiful hotel, it’s about delivering personalized service and

Hotel Group, Inc., which operates Newport World Resorts. As a global luxury hotel chain rooted in Japan, Hotel Okura aims to leave a lasting impression on people worldwide, merging tradition with innovation in its pursuit of excellence.

Designed by Filipino architect Joey Cruz in collaboration with Hirsch Bedner Associates (HBA) based in Singapore, Hotel Okura

It’s not just about the aesthetics of our beautiful hotel, it’s about delivering personalized service and embracing the Filipino warmth that sets us apart.

— Addie Capinding, Hotel Okura Manila’s Director of Sales and Marketing.



ホテルオークラマニラ： 日本のホスピタリティとフィリピ ンの温かさを融合

活気あふれるメトロマニラの中心、ニューポート・ワールド・リゾートの中心に位置するホテルオークラマニラは、日本の「おもてなし」の文化とフィリピンの習慣を融合させた贅沢さとホスピタリティの聖域です。

「美しいホテルの美観だけがすべてではありません。お客様一人ひとりに合わせたサービスを提供し、フィリピンの温かいおもてなしの心を受け入れることが、他とは一線を画すことなのです」と、ホテルオークラマニラのセールス&マーケティングディレクター、アディー・カピンディング氏は語ります。

ホテルオークラマニラは、ホテルオークラ株式会社の子会社であり、世界的なホテルチェーンであるオークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティを統括するオークラニッコーホテルマネジメントの一員です。また、ニューポート・ワールド・リゾートを運営するトラベラーズ・インターナショナル・ホテル・グループも傘下に置いています。日本に根ざしたグローバルな高級ホテルチェーンとして、ホテルオークラは、卓越性の追求において伝統と革新を融合させ、お客様にいつまでも心に残る印象を与えることを目指しています。

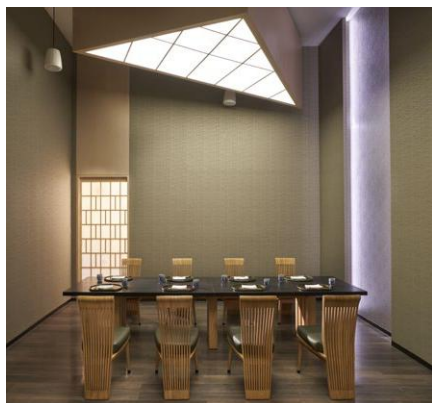
embracing the Filipino warmth that sets us apart,” shared Addie Capinding, Hotel Okura Manila’s Director of Sales and Marketing.

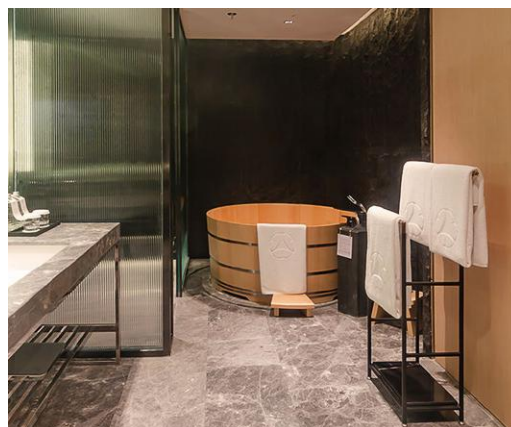
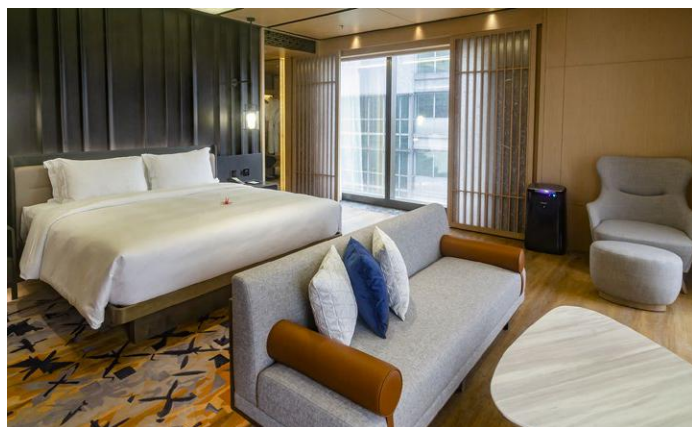
Hotel Okura Manila is part of the esteemed Okura Nikko Hotel Management, a subsidiary of Hotel Okura Co., Ltd., overseeing three hotel chains worldwide: Okura Hotels & Resorts, Nikko Hotels International, and Hotel JAL City, along with Travellers International

Manila stands as a stunning example of cultural collaboration, awarded the prestigious Best Hotel Design by the ATAP Design Awards in 2023.

“Our guest rooms are also Japanese-inspired and provide a sense of calm, luxury, comfort, and privacy,” she added. The rooms, starting at a generous 46 square meters, offer spacious retreats adorned with subtle Japanese motifs.

Yawaragi Main Dining
Yamazato Facade





What distinguishes Hotel Okura Manila is its exclusive provision of hinoki tubs, sourced from Nagiso Town in the Japanese Central Alps region. Forty-eight out of the 190 rooms showcase these custom-made aromatic Japanese cypress (hinoki) tubs. Additionally, select rooms are adorned with subtle Japanese-inspired motifs, including origami crane sculptures and tsubo-niwa, traditional Japanese pocket gardens.

Featured amenities include Japanese yukata sets for lounging.

Guests are invited to experience the sensation of stepping into a Japanese hot spring within the comfort of their own room.

EXCEPTIONAL JAPANESE CUISINE IN MANILA

“Our cuisine, from traditional Japanese at Yamazato to international at Yawaragi, reflects our commitment to offering diverse and exceptional dining experiences,” states Capinding.

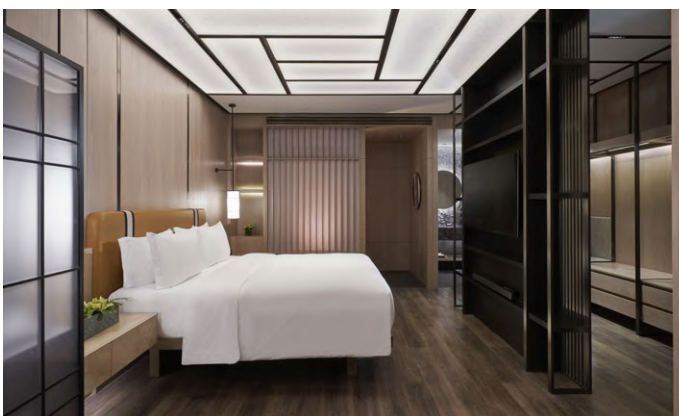
At Yawaragi restaurant, guests immerse themselves in a unique

Custom-made hinoki tubs set the rooms apart with the soothing aroma of Japanese cypress.

Hotel Okura Manila marries Japanese hospitality culture of omotenashi with the warmth of Filipino culture.

フィリピン建築家のジョイ・クルスが、シンガポールに拠点を置くハーシュ・ベッドナー・アソシエイツ（HBA）と共同で設計したホテルオークラマニラは、文化的なコラボレーションの素晴らしい例であり、2023年のATAPデザインアワードで名誉あるベストホテルデザイン賞を受賞しました。

客室は46平方メートル以上の広々とした空間で、折り鶴や坪庭など、さりげない和のモチーフが配されています。ホテルオークラマニラの特徴は、一部の客室に日本の中央アルプス地方にある南木曾町から取り寄せた檜風呂が備えられていることです。アメニティには、くつろぎのひとときにぴったりの和風浴衣セットも用意されています。ゲストは、快適な客室にいながらにして、日本の温泉に浸かっているような感覚を味わうことができます。





dining experience reminiscent of a modern Japanese-inspired village. Meanwhile, Yamazato boasts a traditional interior design, characterized by wood and traditional Japanese elements, transporting guests to authentic restaurants in Japan, where the focus is solely on the food and the ambiance evokes the feeling of being in Japan.

Yamazato, the signature Japanese fine dining restaurant of Okura brands, has earned rec-

ognition with several Yamazato restaurants worldwide either being Michelin-starred or Michelin-plated establishments.

Yamazato's culinary excellence is complemented by various dining areas showcasing different Japanese cuisines, including Tep-panyaki, Kaiseki, Shabu Shabu, and the Sushi Bar serving traditional Japanese sushi. 🍣

www.hotelokuramanila.com

「当ホテルの料理は、伝統的な日本料理を提供する「ヤマザト」からインターナショナルな料理を提供する「ヤワラギ」まで、多様で素晴らしい食事体験を提供するという当ホテルの姿勢を反映しています」とカピディング氏は述べています。

和食レストラン「やわらぎ」は、現代的な和風の村を思わせます。一方、「やまざと」は、日本にある本格的なレストランを彷彿させ、料理だけに集中できる空間を提供しています。

オークラブランドの代表的な高級日本料理店である「やまざと」は、世界各地の店舗がミシュランの星を獲得していることで知られています。

やまざとは、鉄板焼き、懷石料理、しゃぶしゃぶ、寿司など、さまざまな日本料理を提供するさまざまなダイニングエリアを備え、その卓越した料理で知られています。 🍣



Guest rooms are Japanese-inspired, provide a sense of calm, luxury, comfort, and privacy

Starting at 46 square meters, each room is a spacious retreat adorned with subtle Japanese motifs.

PARADISE, IN RICH SHADES OF CRIMSON

BORACAY'S "STATION ZERO" IS HOME TO A LUXURY RESORT AND SPA THAT PAINTS MINDFUL, MEANINGFUL VACATIONS

CONTENT SPONSOR

WORDS AND IMAGES BY **Angie Duarte**



Boracay, an award-winning island destination in the Philippines, has become a sought-after vacation spot of Japanese tourists seeking a balanced blend of natural beauty, lively local culture, and exciting recreational activities in a stunning seaside setting. The island's irresistible allure lies primarily in its powder-fine white beaches, crystal-clear jewel-toned waters, and warm, welcoming atmosphere. While most beachgoers are familiar with Boracay's famed Stations One-Three, home of its storied White Beach, there is another side to the island; a more idyllic

and laidback locale between the lush hills and sunny seashores of Barangay Yapak. This stretch of paradise boasts a number of luxury resorts, including Crimson Resort & Spa Boracay, which has christened the area "Station Zero." Here, on the other side of paradise, Crimson Resort & Spa Boracay reflects the island's legendary loveliness and celebrated conviviality. Moreover, the resort's push towards crafting a more mindful and meaningful stay is particularly pleasing to Japanese travelers with a passion for vacation destinations that place a premium on sustainability.

^
*The impressive
façade of
Crimson Resort
& Spa Boracay,
as seen upon
arrival by
motorboat*

楽園、豊かな深紅の色合い

ボラカイ島の「ステーション・ゼロ」には、心のこもった有意義なパッケージを演出する高級リゾート&スパがある

数々の賞を受賞しているフィリピンのボラカイ島は、美しい自然、活気ある地元の文化、エキサイティングなレクリエーション・アクティビティがバランスよく融合した、素晴らしい海辺の環境を求める日本人観光客に人気のパッケージ・スポットとなっている。この島の魅力はなんといっても、パウダースノーのように真っ白なビーチ、透明度の高い宝石のような海、そして温かく迎え入れてくれる雰囲気にある。

ビーチに行く人の多くは、ボラカイ島の有名なステーション・ワンからステーション・スリーにある有名なホワイト・ビーチをよく知っているが、この島にはもうひとつの側面がある。クリムゾン・リゾート&スパ・ボラカイをはじめとする高級リゾートが立ち並び、このエリアを「ステーション・ゼロ」と命名している。



< Exterior view of the beachfront villas, with the intricate Filipino weaving patterns visible on the masonry

< Tribal drummers at the resort's beachfront make the arrival experience all the more exciting

> A portion of Crimson Boracay's amply-sized beachfront, which boasts the island's famed powder-fine white sand

AN ENTICING, ENCHANTING ESCAPE

Crimson Resort & Spa Boracay is a mere 15-minute boat ride from its exclusive Welcome Pavilion at the port of Caticlan. This world-class beach hotel offers an enchanting escape, enticing Japanese travelers to immerse themselves in a lavish tropical retreat like no other. The resort's seamless layout and elegant façade make the boat arrival an eye-catching experience, enhanced by the rhythmic beats of tribal drummers on the beach.

Clean, contemporary lines and touches of Filipino design flair (such as the weaving pattern integrated into the masonry), characterize the sprawling property comprised of 192 luxuriantly-appointed guestrooms. Every guestroom incorporates a calming neutral palette and minimalist style and opens to a balcony from which to enjoy the brisk Sibuyan Sea breezes and resplendent views. Lush landscaping adds to the paradisiacal ambiance and sublime sophistication of the property.

HEARTFELT HOSPITALITY, GRATIFYING GASTRONOMY

At the Crimson, sincere smiles and seamless service are the order of each day, creating a comforting and comfortable stay for guests. Personalized and attentive service mirrors Japan's gracious and genuine brand of *omotenashi* hospitality. Thoughtful touches—such as well-curated in-room



amenities, a topnotch turndown service, and an elegant cotton yutaka that guests can use during their stay—make for an even more pleasant getaway.

Dining delight is likewise a cornerstone at Crimson Boracay. From authentic Filipino delicacies and Asian specialties to international cuisine and an array of snacks, in between, the resort's restaurants cater to the discerning palates of Japanese travelers. Unique epicurean experiences and vivid seascapes create truly unforgettable moments for those seeking to appease their appetites and satiate their senses.

This luxurious island lifestyle, readily evident in heartfelt hospitality and gratifying gastronomy, permeates every aspect of the guest experience.

楽園の反対側に位置するクリムゾン・リゾート&スパ・ボラカイは、この島の伝説的な美しさと祝祭的な陽気さを反映している。さらに、このリゾートの、より心を込めた有意義な滞在を実現するための取り組みは、持続可能性を重視する/パケーション地への情熱を持つ日本人旅行者には特に喜ばれるものだ。

心を奪われる魅惑の隠れ家

クリムゾン・リゾート&スパ・ボラカイは、カティ克蘭港の専用ウェルカム・パビリオンからボートでわずか15分。このワールドクラスのビーチホテルは、他では味わえない贅沢なトロピカルリトリートで日本人旅行者を魅了し、魅惑的な隠れ家を提供します。リゾートのシームレスなレイアウトとエレガントなファサードは、ボートの到着を人目を引く体験にし、ビーチではトライバルドラムのリズムカルなビートがさらに盛り上げるものとなっています。

清潔で現代的なラインとフィリピンのデザインセンス（石積みにも組み込まれた織り模様など）が、豪華な客室192室からなる広大な敷地を特徴づけています。どの客室も落ち着いた中間色とミニマルなスタイルでまとめられ、バルコニーに面しているため、シブヤン海のさわやかな風と素晴らしい眺めをお楽しみいただけます。緑豊かな景観が、楽園のような雰囲気と洗練された気品をさらに高めています。


ESCAPE TO CONSCIOUS LUXURY

At the core of the brand is its focus on a more sustainability-minded and eco-conscious concept of luxury. The resort boasts a number of initiatives, to this end. For instance, J's Garden, onsite, is an impressive showcase of hydroponically grown greens. Crimson Boracay has also partnered with Aklan's Ati Village, for fresh produce and handicrafts made by the community.

Additionally, the resort is home to a unique Artist in Residence Program, a vital component of its sustainability and Corporate Social Responsibility efforts. The program not only stages annual art exhibits and regular workshops with

featured artists, but also supports an ever-growing art outreach for youths throughout the island.

MINDFUL RESPITE, IN LUXURY'S LAP


At Crimson Resort & Spa Boracay, Japanese travelers find not just a destination, but a sanctuary where sustainability intertwines with serenity. Amidst the ocean's wondrous whispers, rippling in time with the wind whistling through the trees, the elevated yet easygoing island lifestyle, and the staff's sunny smiles, every moment becomes homage to the beautiful balance between nature and nurture, on a heartfelt journey towards a more sustainability-conscious way of life. 



心のこもったおもてなしと美食の数々

ザ・クリムゾンでは、真心のこもった笑顔ときめ細やかなサービスで、お客様に快適なご滞在をお届けしています。お客様一人ひとりに合わせたきめ細やかなサービスは、日本のおもてなしの心を体現しています。お部屋のアメニティやターンダウンサービス、ご滞在中にお使いいただけるエレガントなコットンユタカなど、心のこもったおもてなしが、より快適なご滞在をお約束します。

お食事もクリムゾン・ボラカイの重要な要素です。本格的なフィリピン料理からアジア料理、多国籍料理、スナックまで、リゾートのレストランは日本人旅行者の舌を満足させます。ユニークな美食体験と鮮やかな海の風景は、食欲を満たし、五感を満足させることを求める人々に、忘れられないひとときを演出します。

心のこもったおもてなしと美食が織りなす贅沢なアイランド・ライフスタイルは、ゲストのあらゆる体験に浸透している。 

Crimson Boracay's first female artist in residence, **Christine Sioco**, whose exhibit, *Inamorata*, a one-woman exhibit of 15 empowering paintings, opened at the resort on March 12, 2024

A view of Crimson Boracay's beachfront infinity pool

NISEKO 101

INTRODUCING YOU TO JAPAN'S WINTER WONDERLAND

WORDS BY **Kristian Lund**



Unless you want to venture to the extremities of Alaska or Antarctica, a ski holiday in Niseko is the closest thing you may ever find to a proverbial 'winter wonderland'. With direct flights now between Manila and Sapporo, and Philippines-owned Hotel 101 investing in the resort, it's Filipinos' turn to discover Niseko.

The villages at the base of the Niseko ski resort, on Japan's northernmost island of Hokkaido, are literally buried in velvety soft, fluffy powder snow – as if receiving a fresh, white coat of paint – almost every day between December and March every year. In the evening, twinkling lights diffused by the falling snow create a magical atmosphere unlike anything you could imagine outside a Disney movie or Instagram post.

What's more, unlike Alaska and Antarctica, Niseko has become one of the hottest luxury resort investment destinations in Asia over the past decade. It's now home to one of only five of Ritz-Carlton's 'Reserve' label hotels; a sprawling and exquisite Park Hyatt hotel which is the jewel in the crown of the resort; an Aman resort under construction; several six-star full service chalets and condominiums; a Club Med on snow; plenty of five-star hotels and condos; and literally the most opulent private villas in all of Japan.

Ski holidays have long been annual rituals for the rich and famous in Europe and the US, but now Asia has its own high-end ski resort to the stars to balance out its ubiquitous beach resorts. Niseko is becoming known as 'the Aspen of the East'.

Direct flights between Manila and Sapporo make Niseko much more accessible to Filipinos.





Beyond the glitz and the glamour, what's so special about Niseko you might ask? The number one thing is the quality and quantity of the snow it receives. Perfect dry powder snow only falls and settles in a handful of resorts globally, but nowhere with the regularity of Niseko.

Other than snow, skiing and five-star accommodation however, there are plenty of other attributes that make up a winter holiday in Niseko. Natural volcanic onsen (hot spring) baths dot the landscape across the region. There's nothing quite like stepping outside naked, while heavy snow falls silently all around you, before quickly immersing yourself into the warm embrace of a 40C thermal bath.

Of course Japan is also known for its cuisine. One of the world's most unique ski resort dining scenes has evolved in Niseko as it has matured, with charming izakayas run by old Japanese ski bums, or young Japanese snowboarders right alongside high-end Japanese, Asian and European restaurants headed by chefs with Michelin pedigree.

Add to all this the very basis of what is driving the current Japanese tourism boom – Japan itself. The exquisite courtesy of the people, the mixture of ancient and modern culture, the cleanliness and orderliness of the society. Niseko offers an opportunity to experience Japan on snow – an opportunity unavailable anywhere else in the world. 🍷

< —————
There are several five-star accommodations and luxury properties all around Niseko.

> —————
Natural volcanic onsen (hot spring) baths dot the landscape across the region.

^ —————
Niseko has become one of the hottest luxury resort investment destinations in Asia.

> —————
Charming izakayas to high-end Japanese, Asian and European restaurants, Niseko has a thriving food scene.



ARTS & CULTURE

PROVENANCE ART GALLERY AT *FINOPINAS*

WORDS BY **Angie Duarte**

PAINTING
FILIPINO-JAPANESE
CONNECTIONS
IN TOKYO

If you've ever wondered how art transcends borders and brings distinct cultures together, look no further than Provenance Art Gallery in the Philippines. In a recent groundbreaking exhibition in Tokyo, Japan, Provenance has demonstrated how Filipino artistry is gaining global recognition. The gallery's participation in the *Finopinas: The Finest of Philippine Art and Design* exhibition at the Tokyo Midtown Design Hub is a testament to the power of cross-cultural exchange.

A GALLERY WITH A VISION

Founded by Raul Francisco and Joanna Preysler-Francisco, Provenance Art Gallery opened its doors with a mission: to showcase the depth and diversity of Philippine art while providing Filipino artists with a global stage, fostering cultural exchange between the Philippines and the world.

Joanna Preysler-Francisco shares, "Our goal has always been to push the boundaries of what is considered traditional Filipino art, and to create an environment where contemporary Filipino artists are given a platform to shine."

THE CULTURAL PUSH

One of the gallery's most notable initiatives in recent years has been its involvement in *Finopinas: The Finest of Philippine Art and Design*—a significant exhibition held in Tokyo. The event, which took place from September 2-15, 2024, at the Tokyo Midtown Design Hub, aimed to bring Filipino design and artistic innovation to a wider Japanese



^ —————
@andresbarrioquinto @genius_borta

>> —————
@oliviadaboville @soleenn

audience. The exhibition featured a carefully curated selection of Filipino works spanning visual arts, fashion, home decor, and furniture.

The exhibition, jointly organized by the Philippine Embassy in Japan, the Department of Trade and Industry (DTI), and other esteemed partners, was not just about showcasing art—it was about building relationships. Raul Francisco notes, "We wanted to show the Japanese

audience not just the beauty of Filipino art, but the story and soul behind it... to establish a stronger cultural dialogue between the Philippines and Japan."

PROMOTING FILIPINO ART IN JAPAN

The choice to showcase Filipino art in Japan isn't just a business decision—it's part of a larger cultural strategy. Both countries have rich artistic traditions, yet the Philippine contemporary



フィノピナスのプロヴァンス・アート・ギャラリー：東京でフィリピンと日本のつながりを描く

アンジー・ドウアルテ

アートがどのように国境を越え、異なる文化を結びつけるのか不思議に思ったことがあるなら、フィリピンのプロヴァンス・アート・ギャラリーにおいて他にはないだろう。最近、日本の東京で開催された画期的な展覧会で、プロヴァナンスはフィリピンの芸術性がいかに世界的な評価を得ているかを実証した。同ギャラリーのフィノピナスへの参加は、フィリピンのアートと芸術の最高峰を紹介するものである：東京ミッドタウン・デザインハブで開催された「フィリピン・アート&デザインの最高峰」展への参加は、異文化交流の力を証明するものである。

ビジョンのあるギャラリー

ラウル・フランシスコとジョアンナ・プレイスラー＝フランシスコによって設立されたプロヴァンス・アート・ギャラリーは、フィリピン芸術の奥深さと多



様性を紹介するとともに、フィリピン人アーティストに世界的な舞台を提供し、フィリピンと世界の文化交流を促進することを使命として開廊した。

ジョアンナ・プレイスラー＝フランシスコは、「私たちのゴールは常に、伝統的なフィリピン・アートとされるものの限界を押し広げ、現代フィリピン・アーティストが輝くためのプラットフォームを与えられる環境を作ることです」と語る。

文化的な後押し

近年、ギャラリーの最も注目すべき取り組みのひとつが、フィノピナスへの参加である：フィリピンのアートとデザインの最高峰」展は、東京で開催された重要な展覧会である。2024年9月2日から15日まで東京ミッドタウン・デザインハブで開催されたこのイベントは、フィリピンのデザインと芸術の革新



< L-R: **Emilio Preysler Dizon**, Ambassador **Mylene Garcia-Albano**, **Raul Francisco**, **Joanna Preysler Francisco**

>> L-R: Artist **Solenn Heussaff**, **Joanna Preysler Francisco**, Artist **Olivia d'Aboville**

>> L-R: Director **Eiichi Matsuhashi** of the **Karuzawa New Art Museum**, and artist **Mark Rocha Padernal**

art scene remains relatively under-represented in Japan. Provenance Art Gallery's participation in *Finopinas* aligns with the Philippine Embassy's broader goals of promoting Filipino culture abroad and increasing global awareness of Filipino artists.

As Philippine Ambassador to Japan Mylene Garcia-Albano shares on the website of the Philippine Embassy in Tokyo, "At the heart of this exhibit is the celebration of the convergence of design, innovation, and sustainability, as we underscore the rich cultural heritage of the Philippines and address the challenges faced by today's society through the power of artistic expression. We believe that this event will not only inspire creativity but also further strengthen the cultural and economic ties between the Philippines and Japan."

Through these cross-cultural initiatives, Provenance and its part-

ners aim to challenge the perception of Filipino art in international markets. The Tokyo exhibit, in particular, highlights Filipino artists' unique fusion of mysticism, colonial influences, and contemporary themes. This 'tropical gothic' style, coined by Filipino author Nick Joaquin, is an intrinsic part of the Filipino aesthetic and makes the country's art stand out in a global context.

FILIPINO ART MEETS JAPANESE AUDIENCES

The reception of Filipino art in Tokyo has been overwhelmingly positive, with the Japanese audience expressing both curiosity and admiration for the works on display. Art enthusiasts in Japan have shown a genuine interest in the themes explored in Filipino art, particularly the narrative-driven pieces that delve into identity, history, and societal issues.

"The audience was deeply engaged," shares Preysler-Francisco. "It's exciting to see how Filipino art resonates with an international crowd, especially when it's presented alongside the works of Japanese artists and designers."

The success of this event is a testament to the growing cross-cultural confluence between the Philippines and Japan, where shared values and artistic traditions intertwine to create something uniquely powerful. In this context, ASEAN-Japan Centre Secretary General Kunihiro Hirayabashi underscored the profound connection between the two cultures. He says: "The spirit of 'bayanihan' – the Filipino concept of communal unity – finds a kindred soul in the Japanese principle of 'wa,' which embodies harmony and the collectivity of strength. These values are more than words; they are the very fabric of our societies, woven through generations."

CONTINUING THE EXCHANGE

As the gallery continues its partnership with the Philippine Embassy, the focus will be not only exhibiting Filipino art in Japan but also creating venues for Filipino artists to collaborate with Japanese counterparts, helping to build a deeper appreciation of Filipino artistry abroad.

In a world that is more connected than ever, Provenance Art Gallery is at the forefront of pushing Filipino art into the global spotlight. 📸



性をより多くの日本の観客に伝えることを目的としていた。展覧会では、ビジュアル・アート、ファッション、インテリア、家具など、厳選されたフィリピンの作品が紹介された。

この展覧会は、在日フィリピン大使館、フィリピン貿易産業省 (DTI)、その他の尊敬すべきパートナーとの共同主催によるもので、単に芸術を紹介するだけでなく、人間関係を構築することを目的としていた。ラウル・フランシスコは、「私たちは日本の観客に、フィリピン芸術の美しさだけでなく、その背景にあるストーリーや魂を見せたかったのです。

日本におけるフィリピン美術の振興

フィリピンのアートを日本で紹介するという選択は、単なるビジネス上の決定ではなく、より大きな文化戦略の一環である。両国には豊かな芸術の伝統がありますが、フィリピンの現代アートシーンは日本ではまだあまり知られていません。プロヴァンス・アート・ギャラリーのフィノピナスへの参加は、フィリピン文化を海外に広め、フィリピン人アーティストの世界的認知度を向上させるというフィリピン大使館の広範な目標に沿ったものです。

フィリピンの豊かな文化遺産を強調し、芸術的表現の力を通じて現代社会が直面する課題に取り組むことで、デザイン、イノベ

ション、持続可能性の融合を祝います。私たちは、このイベントが創造性を刺激するだけでなく、フィリピンと日本の文化的・経済的結びつきをさらに強めるものと確信しています。

こうした異文化間の取り組みを通じて、プロヴァンスとそのパートナーは、国際市場におけるフィリピン・アートの認識に挑戦することを目指している。特に東京の展示では、神秘主義、植民地時代の影響、そして現代的なテーマが融合したフィリピン人アーティスト独自の作品を紹介している。フィリピンの作家ニック・ホアキンによって造語されたこの「トロピカル・ゴシック」スタイルは、フィリピンの美学の本質的な部分であり、この国の芸術を世界的な文脈の中で際立たせています。

フィリピンのアートが日本の観客と出会う

東京におけるフィリピン・アートの受容は圧倒的に肯定的で、日本の観客は展示作品に好奇心と賞賛の両方を示している。日本の美術愛好家たちは、フィリピン美術で探求されているテーマ、特にアイデンティティや歴史、社会問題を掘り下げた物語性のある作品に真摯な関心を示しています。

観客は深く関わってくれました。特に日本のアーティストやデザイナーの作品と一緒に展示されることで、フィリピンのアートが国

際的な観衆にどのように響くかを見るのはエキサイティングなことです。

このイベントの成功は、フィリピンと日本が、共通の価値観と芸術的伝統が絡み合い、独自の力強いものを生み出すという、異文化間の合流を深めていることの証である。日本アセアンセンターの平屋橋邦彦事務局長は、このような状況の中で、両文化の深い結びつきを強調しました。バヤニハンの精神、つまりフィリピンの共同体としての団結の概念は、日本の「和」の原則に通じるものがあります。これらの価値観は言葉以上のものであり、何世代にもわたって紡がれてきた私たちの社会そのもののなのです。

交流の継続

同ギャラリーはフィリピン大使館とのパートナーシップを継続しながら、日本におけるフィリピン美術の展示だけでなく、フィリピン人アーティストと日本人アーティストとのコラボレーションの場を設け、海外におけるフィリピン美術への理解を深めることにも注力していきます。

これまで以上につながりの強い世界において、プロヴァンス・アート・ギャラリーはフィリピン・アートを世界的なスポットライトに押し上げる最前線にいます。📍

THE OVERARCHING OTAKU OBSESSION

WORDS BY **Angie Duarte** | IMAGES BY **Better Mondays PR**



“One Piece” anime comic books at a bookstore

While the Philippines has long been a melting pot of cultures, in recent decades, the influence of Japanese pop culture has become remarkably prominent. From television shows, comics, and music to fashion, cosplay, and cuisine, Japanese pop culture has caught the eye of scores of Filipinos — particularly in the cult-worthy genres of anime and manga, both of which have massive followings in the Southeast Asian country. For its upbeat and unique expressions, many of which can be traced to Japan’s centuries-old traditions, Japanese pop culture has become a significant driver of cross-culture in the Philippines.

The themes explored in anime and manga — friendship, perseverance, individuality, identity, and acceptance, among others — hit home with Filipino youth.

THE ANIME ASCENDANCY AND MANGA MANIA

In the 1990s, local television stations began airing popular anime series, such as *Dragon Ball Z*, *Sailor Moon*, and *Voltes V* (which was re-aired after its massive popularity in the late 70s). These shows not only entertained but also allowed Filipino audiences to take a dive into Japanese culture, storytelling, and art styles. The vivid animation and relatable characters generated a rising tide of interest, leading to a growing fandom that thrived in both urban and rural settings.

Alongside anime, manga also found its way into the hearts of many Filipinos. Titles like “One Piece,” “Naruto,” and “Attack on Titan” are often seen in local bookstores and markets. The availability of translated versions has made it easier for fans to access these stories, further

fueling their popularity. In fact, the Philippines ranks among the top countries for manga sales in Southeast Asia, showcasing the high demand for these graphic novels.

By way of a fun fact, in 2021, the Philippines became the top country for “Attack on Titan” fan searches globally, illustrating the nation’s passion for anime. Japanese anime series continue to take a chunk of local TV network programming, airing in both dubbed and subbed formats. Plus, with the rise of streaming services these days, access to a wider array of content has never been easier, entertaining viewers of all ages, and also educating audiences about different narratives and Japanese cultural nuances.

EMPOWERING A FIERCE, FAN-DRIVEN BASE

As the popularity of anime and manga soared, so did the community of Japanese pop culture aficionados. As the fandoms grew, the number of conventions dedicated to these art forms likewise surged in popularity. Events like Cosplay Mania, ToyCon, Sugoi Anime Festival, Anime Cosplay Expo (ACX), Otakufest, and Anime Festival Asia (among numerous others) have become cultural touchstones, drawing thousands of attendees each year and bearing witness to the power of conventions to ignite and fuel fandoms. These conventions usually feature an impressive lineup of guests, including voice actors, artists, and industry professionals, allowing fans to interact directly with the creators of their favorite works.

Moreover, conventions serve as hubs for fans to come together and bond over their mutual love for anime, as well as participate in various activities, including panels, workshops, and contests. The atmosphere is typically supercharged and



^ Filipino anime fans join in on the cosplay fun at a float parade at a provincial festival



^ Cosplay fans at the relaunching of Japan Town in Gorietta, Ayala Center, Makati.



^ A clothing label display at a mall in the Philippines, featuring "One Piece," a popular Japanese anime title and series

^ Filipino cosplayer Charess with a fan at the relaunching of Japan Town in Gorietta, Ayala Center, Makati.

animated to the highest degree, filled with the energy of like-minded individuals celebrating their common passions.

Undoubtedly, these conventions nurture a sense of community, providing a safe space for fans to express themselves and connect with others with the same interests. This sense of belonging plays a significant role in the growth and sustainability of the fandoms, creating lasting friendships and memories that extend far beyond the convention floor.

CHANNELING YOUR INNER COSPLAY CHAMELEON

One of the most vibrant aspects of Filipino fandom is cosplay (costume play) culture, a type of performance art that allows fans to embody their favorite characters through costumes and live exhibitions. This is where fans can tap into their inner chameleon, switching from one character to the next through elaborate costumes and character nuances. Filipino cosplayers — like Alodia and Ashley Gosiengfiao, Prince and Awie de Guzman, Myrtle Sarrosa, and Charess — have become masters of transformation and have gained recognition for their creativity, charisma, and keen attention to detail.

A bit of trivia, the Philippines is also known for its unique twist on cosplay, often incorporating local culture and humor into costumes. Many Filipino cosplayers uniquely blend local culture and humor into their costumes by including elements like traditional attire, such as

the Barong Tagalog, into popular anime designs. They draw inspiration from iconic Filipino themes, like jeepneys and street food, reimagining beloved characters in playful ways. This fusion not only showcases national pride but also adds a humorous touch, celebrating both Filipino and Japanese pop cultures.



MERCHANDISING AND MAKING A MEMORABLE MARK

As can be expected, given the boom, the demand for anime-related merchandise has skyrocketed in recent years. Another highlight of conventions and similar events is the array of stalls and booths (very likely fan-owned) brimming

with merchandise, allowing event-goers to acquire exclusive items and support local artists. From collectible toys and action figures to clothing and accessories, Filipino fans are eager to display their favorite characters and series on the pedestal of their personhood. Additionally, fan-made merchandise has flourished, highlighting the creativity of Filipino artists.

Furthermore, the influence of Japanese pop culture has led to exciting collaborations between Filipino and Japanese artists. For example, some Filipino musicians draw inspiration from anime soundtracks, incorporating elements into their own songs. Anime and manga have also had a profound impact on language learning in the Philippines. Many young people are inspired to learn Japanese to better understand their favorite series and to better relate with their beloved fictional characters.

BUILDING DYNAMIC CULTURAL BRIDGES THROUGH DECADES

Cultural exchange between the Philippines and Japan is, indeed, evident in various forms; from more traditional avenues of bilateral relations to the trendier streets of popular culture, cross-cultural confluence continues to make its dynamic journey between the two countries. In the Philippines, the love for Japanese pop culture remains fresh and fiery, shaping communities, inspiring creativity, and building robust connections across nations and generations. 🇵🇭



**YUCHENGCO GROUP
OF COMPANIES**

The Power of Teamwork: Paving the way for collective success

As the Yuchengco Group of Companies (YGC) has evolved, expanded and grown into the conglomerate it is today, it has always maintained its singular focus on becoming a catalyst for the country's growth and development. Through its strong presence in industries such as banking and investment, insurance, energy, construction, education, health care, automotive, advertising, travel and tours and afterlife services, YGC continually provides Filipinos with quality services and products that address their needs and positively contributes to the country's welfare.



PetroEnergy



Plus over 40 subsidiaries and affiliates

A LITTLE HOME ON THE BIG MOUNTAIN

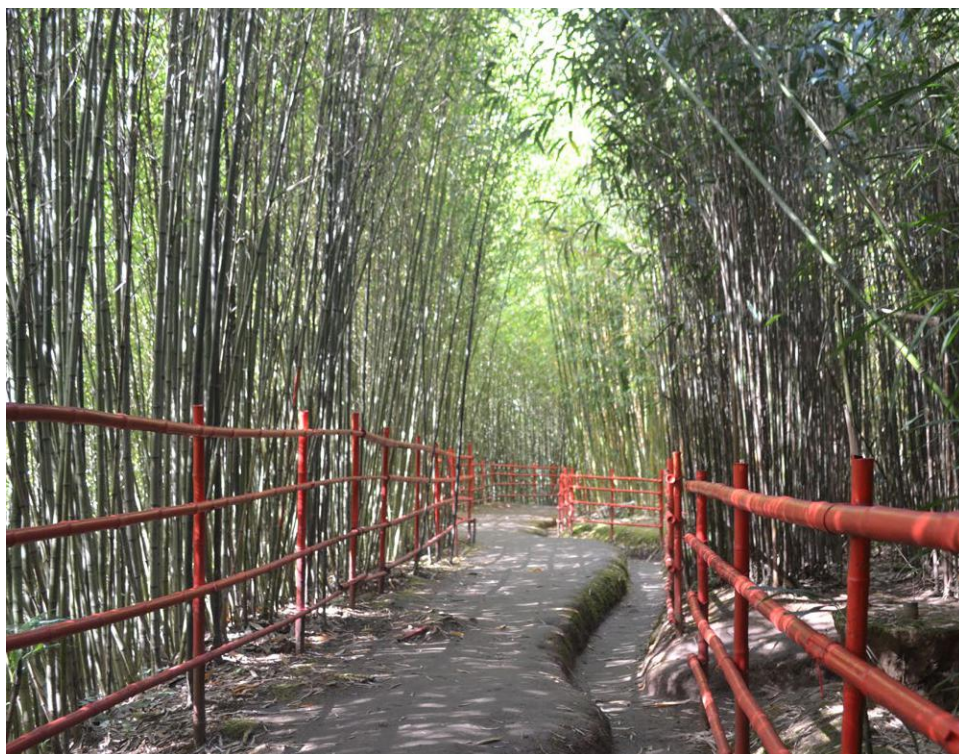
WORDS BY Angie Duarte

NORTHERN LUZON'S NIKKEI-JIN COMMUNITY SURVIVES AND THRIVES THROUGH THE YEARS, AGAINST ALL ODDS

Baguio City, known as the “Summer Capital of the Philippines,” has a fascinating historical connection to the Japanese community, particularly during the early twentieth century. During the American colonial period in the Philippines, Baguio became a thriving center for the Nikkei (Japanese Filipino) community. In the 1900s, when the United States established its presence in the Philippines, Baguio’s cool climate and scenic beauty made it an attractive destination for both Americans and Japanese immigrants. This small but significant Japanese community grew around the key installations of the American administration in the Philippines. The city was developed as a resort and administrative hub, with Baguio serving as the summer retreat for American officials.

One of these major installations, the hill station resort of the American colonial government, attracted numerous Japanese laborers. Japan had just reopened, and many of the nation’s rural workers found themselves displaced and in need of employment. As such, scores of Japanese workers, mostly young men, migrated out of Japan to various countries. A good deal of the Japanese migrants to the Philippines ended up in the mountain province of Benguet, settling in Baguio City and neighboring La Trinidad Valley.

The construction of Kennon Road, part of the bigger plan of the hill station resort, was the very first project to attract Japanese migrants to Benguet. Records have it that, initially, 34 Japanese nationals came to work on the road, in July of 1903; this figure jumped to more than 500 Japanese migrant workers by the end of the same year. As other big projects came along, this number reportedly rose to over 4,000 — forming a solid and strong Nikkei community in the north.



大きな山の上の小さな家
北ルソン地方の日系人コミュニティ
は、あらゆる逆境を乗り越え、長年に
わたって存続し、繁栄してきました。

St. Francis Xavier Seminary's Bamboo Eco-Park Sanctuary in Baguio's Liteng, Pacdal district is reminiscent of Sagano Bamboo Forest in Kyoto.

「フィリピン避暑地」として知られるバギオ市は、特に20世紀初頭には、日本人コミュニティとの興味深い歴史的つながりがありました。フィリピンがアメリカの植民地であった時代、バギオは日系（日本人とフィリピン人の）コミュニティの活気あふれる中心地となりました。1900年代、アメリカがフィリピンに存在を確立した際、バギオの涼しい気候と美しい景観は、アメリカ人と日本人移民の両方にとって魅力的な目的地となりました。この小規模ながら重要な日本人コミュニティは、フ

ィリピンにおけるアメリカ統治の主要施設を中心に形成されました。この都市はリゾート地および行政の拠点として開発され、バギオはアメリカ政府高官の避暑地となりました。

その主要施設の一つであるアメリカ植民地政府の避暑地には、多数の日本人労働者が集まりました。日本がようやく開国したばかりで、国内の農村で働く人々の多くは職を失い、職を求める必要に迫られました。そのため、多くの日本人労働者、主に若い男性が、日本を離れ、さまざまな



The torii, Mirador Peace Memorial, atop Mirador Hill. The bell was fashioned from an unexploded, neutralized WWII bomb found at the hill.

The Japanese migrants worked alongside their local counterparts to build several major American colonial installations in the Northern Luzon locale; projects that would lead to the area's transformation from a sleepy mining town to one of the Philippines' most famous tourist destinations. These installations include Teacher's Camp, Camp John Hay, Camp Holmes, The Governor's Residence, as well as Baguio Hospital and Baguio Country Club.

ROOTS, RUIN, AND RECOVERY

In the 1920s and 1930s, after completion of the majority of the installations, some of the Japanese migrants dispersed to other parts of the Philippines. Those who stayed in Baguio City and La Trinidad Valley, however, established their own trades and small businesses, mostly in retail, farming, construction, and trucking. These settlers became the cornerstone of the Nikkei community in the north, eventually intermarrying with locals from the Igorot, Ifugao, and Ibaloy tribes, giving rise to a generation of Japanese Filipinos.

Of course, World War II took its toll on the Nikkei community, with the relationship between Filipinos and Japanese bearing the brunt of wartime and the atrocities that came with it. Many of the Nikkei were displaced, as they dealt with post-war socio-economic issues such as poverty and exclusion from society.

Fast-forward to 1972, when an elderly Japanese nun by the name of Sr. Theresa Unno saw the plight of the Northern Luzon Nikkei and their descendants. Sr. Unno — who, for health

reasons, had relocated to Baguio from Japan — became the rallying point for the recovery of the Nikkei community, unifying the remnant and helping them get back on their feet and reintegrate with society. Sr. Unno's efforts lay the groundwork for what would eventually become known as the Filipino-Japanese Friendship Association of Northern Luzon Inc. or Abong, an Ibaloy term meaning “small house / home”

bombing of Baguio during World War II. Mirador Park also boasts a replica of Kyoto's Arashiyama Bamboo Grove, as well as a Zen-style rock garden. In Baguio's Liteng, Pacdal district, St. Francis Xavier Seminary's Bamboo Eco-Park Sanctuary has been drawing tourists for its ambiance that is reminiscent of Sagano Bamboo Forest in Kyoto.

Meanwhile, at Baguio's Filipino-Japanese Friendship Park, the



BUILDING ROADS TO RECOLLECTION AND RESPECT

Abong remains active, to date, as a private, non-stock, non-profit corporation that serves as a hub for the Northern Luzon Nikkei and their descendants. In 2006, Japanese director Imaizumi Koji released a film entitled “Abong: Small Home” depicting the life of a second and third generation Japanese-Filipino family residing in Baguio City.

At the Jesuit-run Mirador Heritage and Eco-Spirituality Park at Baguio's Mirador Hill, landmarks pay homage to the Filipino-Japanese community. At the park's highest point, affording spectacular city views and dazzling sunsets, a torii stands as the Mirador Peace Memorial. The symbolic Japanese gateway has become a shrine, of sorts, to the history of the Nikkei in the city, as well as a monument to peaceable, harmonious living. The bell hanging atop the torii is actually made from an unexploded, neutralized bomb found at Mirador Hill; a remainder and reminder of the

Filipino-Japanese Friendship Memorial Shrine, also known as Baguio Memorial Tower, honors all soldiers who fought during WWII. The tower, erected in 1973 by the Baguio Lions Club in partnership with the War Memorial Service Association based in Japan, has also come to symbolize the post-war bilateral friendship between the two nations. Other similar historical markers may be found throughout the city, such as the one commemorating the end of the war, with the surrender of General Tomoyuki Yamashita “The Tiger of Malaya” and all the Japanese forces to the US 6th Army at an old schoolhouse in the hills near Camp John Hay.

Indeed, time and tide have taken their toll. But, while the Northern Luzon Nikkei community is nowhere near as big or robust as it was in the 1900s, a vibrant fragment remains. Only this time, the roads they build are metaphorical, leading to cultural understanding and mutual respect. ☺

国々へと移住していきました。フィリピンに移住した日本人の多くは、ベンゲット州の山岳地帯にたどり着き、バギオ市や隣接するラ・トリニダッド渓谷に定住しました。

ヒルステーションリゾートのより大きな計画の一部であるケノン道路の建設は、ベンゲットに日本人移住者を惹きつけた最初のプロジェクトでした。記録によると、1903年7月に34人の日本人が道路建設のためにやってきたとあります。この数字は、同年

もちろん、第二次世界大戦は日系社会に大きな打撃を与え、フィリピン人と日本人の関係は戦時中の残虐行為の矢面に立たされました。多くの日系人は、戦後の貧困や社会からの疎外などの社会経済問題に対処しながら、住む場所を失いました。1972年、Sr. テレジア・ウノという名の年輩いた日本人修道女が、北部ルソン在住の日系人と彼らの子孫の苦境を目にしました。健康上の理由から日本からバギオに移住していたSr. ウノは、日系コミュニティ

象徴する記念碑でもあります。鳥居の上に吊るされた鐘は、実際にはミラドールヒルで発見された不発弾を処理して作られたもので、第二次世界大戦中のバギオ空襲の遺物であり、その記憶を留めるものです。ミラドール公園には、京都の嵐山竹林のレプリカや禅式のロックガーデンもあります。バギオのリテン、パックダル地区にある聖フランシス・ザビエル神学校のバンブー・エコパーク・サンクチュアリは、京都の嵯峨野竹林を思わせる雰囲気で見物客を惹きつけています。

一方、バギオのフィリピン・日本友好公園には、第二次世界大戦で戦ったすべての兵士を称えるフィリピン・日本友好記念神社（通称バギオ記念塔）があります。この塔は、1973年にバギオ・ライオンズクラブが日本の戦没者追悼奉仕会と協力して建立したもので、戦後の両国の友好関係を象徴する存在にもなっています。この他にも、戦後を象徴する史跡は市内各所に見られます。例えば、マレーの虎の異名を持つ山下奉文大将をはじめとする日本軍が米第6軍に降伏した終戦記念碑は、キャンプ・ジョン・ヘイ近くの丘にある古い学校に残されています。

確かに、時の流れは容赦なく犠牲を強いるものです。しかし、1900年代の規模や活気には遠く及ばないものの、北ルソン日系コミュニティには今も活気のある人々が残っています。彼らが築く道は比喩的なもので、文化の理解と相互尊重につながるものです。🇵🇭



末には500人以上の日本人出稼ぎ労働者にまで膨れ上がりました。他の大規模プロジェクトが次々と始めると、この数字は4,000人以上にまで増加したと言われています。これにより、北部に強固で強力な日系コミュニティが形成されました。

日本人移住者は地元の人々と協力し、ルソン島北部にアメリカ植民地時代の主要施設をいくつか建設しました。これらのプロジェクトは、この地域を鉱山の眠ったような町からフィリピンで最も有名な観光地へと変貌させることになりました。これらの施設には、ティーチャーズキャンプ、キャンプジョンヘイ、キャンプホームズ、知事公邸、バギオ病院、バギオカントリークラブなどがあります。

ルーツ、荒廃、そして回復

1920年代と1930年代、大半の施設が完成した後、一部の日本人移住者はフィリピンの他の地域へと散らばりました。しかし、バギオ市とラ・トリニダッド渓谷に残った人々は、小売業、農業、建設業、運送業などの自営業や小規模事業を立ち上げました。これらの入植者たちは北部の日系コミュニティの礎となり、やがてイゴロット族、イフガオ族、イバロイ族といった先住民と結婚し、日系フィリピン人の世代が誕生しました。

イの復興の要となり、残った人々をまとめ、彼らが再び立ち直り、社会に再び溶け込めるよう支援しました。セント・ウノの努力は、後にフィリピン・ジャパン・フレンドシップ・アソシエーション・オブ・ノーザン・ルソン（略称アボン）として知られるようになる組織の基盤となりました。アボンとはイバロイ語で「小さな家・家庭」を意味します。

記憶と尊敬の道を築く

アボンは現在も、北ルソン日系人とその子孫のための拠点として、非営利の民間非営利法人として活動しています。2006年には、今泉浩司監督が、バギオ市に住む日系フィリピン人2世と3世の家族の生活を描いた映画「アボン：小さな家」を発表しました。

イエズス会が運営するミラドール・ヘリテージ・アンド・エコスピリチュアリティ・パークは、バギオのミラドール・ヒルにあり、この地にはフィリピンと日本のコミュニティを称えるランドマークがあります。この公園の最も高い場所には、素晴らしい市街の眺望と素晴らしい夕陽が楽しめる場所に、ミラドール平和記念碑として鳥居が立っています。この象徴的な日本の門は、この都市の日系人の歴史をたたえる神社のような存在であり、平和で調和の取れた生活を



NOT JUST YOUR TYPICAL ROBE

WORDS BY **Angie Duarte**

THE EVOLUTION OF JAPAN'S KIMONO

Japanese style and aesthetic sense have undoubtedly influenced global fashion trends in big ways, primarily centered on the ancient philosophy of “wabi sabi” (which

THE KIMONO'S EARLY BEGINNINGS

Literally speaking, kimono means “wearing thing,” or “something to wear.” During the Heian era (794-1192), panels of straight-



hinges on the Art of Imperfection, transience, and rustic simplicity), as well as on the nation's rich heritage. To name just a few examples, top western designers and fashion houses like Giorgio Armani, Consuelo Castiglioni's Marni label, Prada, Proenza Schouler, and Zuhair Murad have, throughout their illustrious careers, presented luxurious fashion collections infused with Japanese design elements, patterns, and motifs.

Inarguably, however—in a long list of Japanese fashion influences—it is the kimono that has taken the world of style by sartorial storm.

cut cloth were sewn together to make a garment that fit every body shape and size. This simple-to-wear and easily customizable piece of clothing quickly became a staple in Japanese wardrobe; originally worn as outerwear by commoners, and only as undergarments, by the aristocracy. By the Edo period (1603-1868), however, it had morphed into a unisex outer garment known as kosode. The kosode was distinguished by its smaller armholes and shorter sleeves, hence the literal meaning of the word, “little sleeves.” Around the end of the Meiji era (1868-1912), the robe-like garment

植物や動物、そして素晴らしいものすべてに対する才能

デザイナー、フィーンのウェアラブルアートは、伝統と上品さに好奇心という要素をたっぷりに加えたものです

画像：フィアンおよびクレジット記載された写真家

デザインの世界は歴史に彩られ、古代文明にまで遡ります。伝統と革新の境界線は、常に変化し続けるコミュニティや文化の流動的な砂の上に引かれた、曖昧なものです。そのため、デザイナーやアーティストにとって、慣習と変化の間をスムーズに行き来することは、非常に難しいことなのです。ビジュアルアーティスト、イラストレーター、ファッションおよび表面パターンデザイナーであるフィアンは、優雅さと大胆さをもって、これらの領域を軽やかに進んでいきます。おそらく、彼女のスタイルが、古来の芸術の図像学から派生しているからでしょう。しかし、それ以上に、彼女のスタイルが、心の奥底にある本能的な衝動によっても動かされているからでしょう。

自身の名を冠したブランドフィアンのクリエイティブな原動力として、彼女の旅は、日本文化と美意識と深く結びついた、芸術的進化と異文化の融合という独自の物語を映し出しています。

アート主導のブランドの誕生

「私のブランドの始まりは長く、一筋縄ではいきませんでした」と、ファーストネームで呼ばれることを好むフィアンは語ります。フィリピン大学ディリマン校の卒業生であるフィアンは、2011年にインテリアデザインの学位を取得しました。卒業後しばらくして、インテリアデザインからテキスタイルデザインへと転身しました。

「私は自分の作品を布にプリントし、そのプリント生地をスカーフや着物に加工し始めました。ファッションデザインや製造のトレーニングを受けていなかったとしても、インテリアデザインで学んだことでそれを実現することができました」と彼女は振り返ります。「私はブランドを持つアーティストです。」



gained even more popularity, as Noh actors incorporated its use as costumes in their plays. It was also around this time that the name evolved into its current label, kimono.

The overall design and fabric of the kimono disclosed much about the wearer, in early Japan. The choice of fabric, the quality of the fabric, the prints and patterns, colors, and even the thread used to embroider the garment revealed details such as societal rank, status, age, and gender of the wearer. Members of the upper class typically wore kimonos made of the most luxurious of silks,

while the majority of the populace would use their silk kimonos only on special occasions.

A WEALTH OF MEANING AND SYMBOLISM

Perhaps what makes the kimono even more special is the story and symbolism each robe embodies. In the early years of its emergence, kimono prints and patterns frequently contained multiple layers of significance and meaning. The crane, for example, is the most commonly-depicted bird in customary kimono designs. It is a sign of longevity and good fortune, rooted in legend and folk-

私のキャリアに対するアプローチは、やるべきことのリストというよりも、庭に種を植えるようなものです」と、フィアンは自身のオーガニックなアートとデザインに対する考え方を語ります。

2015年に設立されたフィアンは、それ以来、その枠を超えて成長を続けています。

旺盛な好奇心で創造力を刺激する

フィアンのデザインで最も特徴的なのは、アジアの影響を受けた、凝った様式化された動植物のモチーフでしょう。このブランドは高く評価され、愛されています。フィアンが多様な芸術形式に触れ、自然の微妙なニュアンスを深く理解しているからこそ、この特徴的なスタイルが生まれたのです。自然界と複雑なデザイン要素を融合させたスタイルです。

「まさに私の好みです。私は自分の好奇心の赴くままに創作しています。時には、アール・ヌーヴォーの歴史的な様式のように、その複雑な細部や鞭のような曲線がはっきりとわかりやすく影響を与えることもあります。また時には、乾燥した土のひび割れの質感や模様といった、ごくありふれたものに夢中になることもあります。自分の好奇心の赴くままに創作し、庭に種を蒔き続けて、何が育つか見てみることは、私にとって大切なことです。」と彼女は語ります。

異文化の融合

フィアンの製品ラインは、アーティストの多才さとビジョン、創造性と統一性の美しいバランスを軸としています。すべてのコレクションは、ブランドの特徴である魅力的な手描きプリントで統一された、個性的な作品で構成されています。フィアンは、自身のコレクションの多様性を、彼女が流暢に操る包括的な美的言語で巧みに定義しています。特に、日本のアートや文化への彼女の探求は、彼女のパターン作りやデザインを豊かにしています。彼女の作品には、伝統的な浮世絵の影響がはっきりと見て取れます。「私はただのおタクなんです」と彼女は指摘します。これは、特に日本文化に熱中している人に対する俗語です。「アニメをたくさん見えていますし、日本文化の多くのものに夢中になっています」

この文化の融合は、彼女の着物に特に顕著に表れており、伝統的な日本のシルエットにフィリピン風のデザインを融合させています。彼女のコレクション全体を通して、着物やローブは最も注目を集める主役的な存在です。

lore, since cranes are said to live for a thousand years and to inhabit the country of the immortals.

Similarly, specific designs were employed to symbolize the qualities or traits of the wearer and to honor the season or a special event (such as weddings and festivals). During such events, the patterns of the kimono were meant to bestow good fortune on the wearer. Moreover, color choice conveyed rich symbolic meaning and cultural connotations, as well. The Japanese back then believed that the dyes used for the fabric and threads conveyed the spirit and therapeutic properties of the plants, leaves, flowers, or berries from which they were derived. These properties were thought to be imbued in the fabric, and, as a



found favor with fashion aficionados and couturiers, alike. It has evolved from its role in traditional culture to a cult classic in the realm of style, with a strong following amongst the fashion-savvy set the world over. Industry giants and icons such as French designers Paul Poiret, Vionnet,



「私は着物の外観が大好きで、自分の経験や影響によりふさわしい方法で作れたかったです。一見すると和風に見えるのが楽しいのですが、よく見ると典型的な着物ではありません。以前は、日本人が外国人がデザインしたものに興味を持たないのではないかと思っていました。彼ら自身がすでにうまくやっていることなのに」とフィアーンは振り返ります。

多文化の節目を祝う

しかし、日本の市場が彼女のデザインをどう受け止めるかという当初の不安から、フィアーンはすぐに、人々が彼女の作品に興味を持っているだけでなく、彼女が提供するものに投資していることに気づきました。その関心は、業界におけるイニシアティブや機会へと発展しました。例えば、フィリピン国際見本市・ミッションセンター (CITEM) によるビジネスインキュベーションプログラム「PHxTokyo 2020-2021」、大阪で開催されたファッションショーケース2022、そして最近では、大阪で開催されたTAYOファッションショーケース2023とTAYOファッションウィーク2024の成功など、いずれもフィアーンが参加したイベントです。



← Cranes (Tsuru) are believed to live for a thousand years and inhabit the land of the immortals. Symbolize longevity and good fortune. A pair represent a happy marriage.

result, transferred to the wearer. For instance, because blue dye was largely sourced from the indigo plant—which was also employed to heal bites and stings—a kimono made from blue cloth was believed to ward off snakes and insects.

FROM CLASSIC CULTURE TO CULT CLASSIC

The classic kimono, inextricably intertwined with Japanese culture and couture, is now beloved not just in Japan, but also across the globe. For its elegance, ease of wear, vibrancy, and versatility, the customary Japanese robe has

Chanel, Molyneux, Bertrand Guyon, among many others; Italian couture legend, Elsa Schiaparelli; American fashion designer and entrepreneur Eileen Fisher; and Japanese avant-garde designers like Issey Miyake, Yohji Yamamoto and Rei Kawakubo have all played a big part in bringing the kimono to the forefront of fashion consciousness.

From its ancient roots to its modern-day popularity, the kimono is here to stay—in all its silken, symbolic, sophisticated, subdued, and sultry glory. ☞

スローファッションを推進

多作なアーティストであるフィアーンは、スローファッションの提唱者でもあり、業界のペースの速い規範とは対照的に、クラフトの慎重さや思慮深さを大切にしています。「私はファッション業界の標準的なペースでは仕事をしません。アーティストであることを強調しているので、ファッションカレンダーに従わないことを人々は理解してくれると思います」と彼女は指摘します。

このこだわりは、彼女の芸術的誠実さを際立たせるだけでなく、作品の価値を高め、待つ価値のあるものになっています。これは、量よりも質を重視する日本の感性、侘び寂びの哲学を反映し、時の流れの中に美と目的を見出すものです。

フィアーンの芸術的ファンは、魅了され、熱狂しながら、次の芽吹きを待ち望んでいます。☞

RAFIKIMONO

INSPIRED BY JAPANESE TRADITION, CRAFTED
WITH FILIPINO INGENUITY *An interview with Raffi and
Shaun, founders of Rafikimono*

WORDS BY
Marco Lobregat

IMAGES COURTESY OF
Rafikimono



Rafael “Raffi” Fuchs-Simon and Shaun Sager travel the world to source exceptional materials for Rafikimono. Inspired by the timeless elegance of the Japanese kimono, Rafikimono offers a modern interpretation of this iconic garment that can be worn anywhere from tropical beaches to urban streets.

How did the idea for rafikimono come about? Can you share the story behind its inception and some key milestones?

Raffi: When I moved to the Philippines and needed corporate clothes, I found a local tailor that would make me custom fitted shirts, sparking my addiction for unique garments. I would search for fabrics and buttons at local textile markets when traveling. Together, Shaun and I developed the idea of a one-size-fits-all, timeless, yet contemporary kimono silhouette

that you could wear and love for years.

When you hunt for fabrics, what exactly are you looking for? Is it more about comfort or patterns?

Shaun: We always prioritize softness and comfort. The look is just a bonus; the first thing we do is touch the fabric to assess its quality.

Rafikimono emphasizes minimal fabric waste. How do you incorporate this principle into your designs?

Raffi: When we first started, we were only making a long kimono, which is known for having little fabric waste because of the optimized pattern. During the pandemic, we started making face masks with all our saved fabric scraps and soon, scrunchies, twillies, and scarves.

^
Rafikimono offers a modern interpretation of the timeless kimono

^
Their iconic garments can be worn anywhere from tropical beaches to urban streets.

ラフィキモノ： 日本の伝統からインスピレーションを得て、フィリピンの創意工夫で製作

ラフィキモノの創設者、ラフィとショーンへのインタビュー

ラファエル「ラフィ」フックス・サイモンとショーン・セイガーは、ラフィキモノの素材を求めて世界中を旅しています。ラフィキモノは、日本の着物の時代を超えたエレガンスにインスピレーションを得て、この象徴的な衣服を現代風に解釈したものです。熱帯のビーチから都会の街角まで、どこでも着られるデザインです。

ラフィキモノのアイデアはどのようにして生まれたのでしょうか？ その発案の背景や主なマイルストーンについてお聞かせいただけますか？

ラフィ: フィリピンに移住してビジネス用のスーツが必要になったとき、体にぴったりフィットするシャツを作ってくれる地元の仕立屋を見つけ、個性的な衣服へのこだわりが火がつきました。出張の際には、地元の繊維市場で生地やボタンを探します。ショー



We were inspired by Japanese sensibilities. Japanese clothing is crafted with incredible attention to detail and practicality, lasting generations. We wanted to create garments that could stand the test of time in both quality and style.

Do you think there's a Filipino sensibility that also influences your designs?

Raffi: Absolutely. The Filipino sensibility comes through in the ingenuity and the melting pot of ideas and cultures that influence our work. We take different prints and fabrics from around the world and recontextualize them into something that resembles a kimono but is uniquely our own – comfortable, functional, and designed for real-life use.

Can you share a memorable story from your fabric-hunting adventures?



Hats, shorts, scunchies, twillies and scarves are a few other designs made from the iconic fabrics sourced by Rafikimono

The designs are a blend of Japanese and Filipino sensibilities.

ンと私は、どんな体型の人にもフィットし、時代を超えても現代的なシルエットで、何年も着続けられるような着物のアイデアを一緒に開発しました。

生地を探す際には、具体的にどのようなものをお探しですか？ 着心地の良さや柄を重視されるのでしょうか？

ショーン: 私たちは常に柔らかさと快適さを優先しています。見た目はあくまでおまけで、最初にするこは生地に触れて品質を評価することです。

ラフィキモノは生地の無駄を最小限に抑えることを重視しています。この原則をデザインにどのように取り入れていますか？

ラフィ: 私たちが最初に始めた頃は、最適化されたパターンにより生地の無駄が少ないことで知られるロング丈の着物だけを作っていました。パンデミックが起こった際、私たちは保存していた生地の端切れをすべて使ってフェイスマスクを作り始め、その後すぐにシュシュやツインクル、スカーフも作り始めました。



Shaun: One of my most memorable fabric hunts was our first one on my birthday where we slept in a different town everyday for 4 nights, visiting markets, warehouses, people's houses, and many other places trying to find backstock, overlooked fabrics.

If you could invite any historical figures to a Rafikimono dinner party, who would they be?

Shaun: Definitely Salvador Dalí and his pet anteater! Although they're not historical in the traditional sense, his influence on culture and style is undeniable and would guarantee to entertain. 🍷

<https://rafikimono.com/>

私たちは日本の感性を参考にしました。日本の衣類は、細部へのこだわりと実用性を備え、何世代にもわたって受け継がれるように作られています。私たちは、品質とスタイルの両面で、時を超えて通用する衣類を作りたいと考えました。

フィリピン的な感性も、あなたのデザインに影響を与えていると思いますか？

ラフィ: もちろんです。フィリピン人の感性が、私たちの作品に影響を与えるアイデアや文化の融合と創意工夫に表れています。私たちは、世界中のさまざまなプリントや生地を取り入れ、それらを着物に似た独自のスタイルに再構成しています。着物は、快適で機能的、実生活で使えるようにデザインされています。

生地探して印象に残っているエピソードを教えてくださいませんか？

ショーン: 最も印象に残っている生地探しは、私の誕生日に初めて行ったもので、4泊の間、毎日違う町で寝泊まりしながら、市場や倉庫、人々の家など、さまざまな場所を訪れ、バックストックや見落とされた生地を探しました。

ラフィキモノのディナーパーティーに歴史上の人物を招待できるとしたら、誰を招待しますか？

ショーン: 間違いなくサリ・バドール・ダリと彼のペットのオオアリクイです！彼らは伝統的な意味での歴史上の人物ではありませんが、文化やスタイルに対する彼の影響力は否定できず、間違いなく楽しませてくれるでしょう。 🍷

^
The softness of the fabric and comfort of Rafikimono's garments are always prioritized.

^
Each kimono is also functional, and designed for real-life use.

A FLAIR FOR FLORA, FAUNA, AND ALL THINGS FABULOUS

DESIGNER FEANNE'S WEARABLE ART MARRIES TRADITION AND TASTEFULNESS WITH CURIOSITY IN COPIOUS MEASURE

WORDS BY
Angie Duarte

IMAGES BY
Feanne and
Photographers
as Credited

The realm of design is steeped in history, dating to antiquity and ancient civilizations; the line between tradition and innovation is often fine, drawn in the shifting sands of ever-evolving communities and cultures. As

As the creative force behind her eponymous brand, FEANNE, her journey reflects a unique narrative of artistic evolution and cross-cultural confluences, deeply entwined with Japanese culture and aesthetics.

植物や動物、そして素晴らしいもののすべてに対する才能

デザイナー、フィーヌのウェアブルアートは、伝統と上品さに好奇心という要素をたっぷりと加えたものです



>> Feanne in her reversible kimono and full skirt in Sabong print

< Feanne's products at TAYO Fashion Showcase 2024 in Osaka

such, it can be quite challenging for the designer and artist to flow between convention and change, with ease. Visual artist, illustrator, fashion and surface pattern designer, Feanne, glides through these territories with grace and gumption — very possibly because her style is derived from the age-old iconographies of art, but highly likely because it is also driven by the to-the-minute instincts of the heart.

BIRTHING AN ART-DRIVEN BRAND

“My origin story for my brand is long and not straightforward,” Feanne (who prefers to be referenced by her first name) says. An alumna of the University of the Philippines – Diliman, where she graduated with a degree in Interior Design in 2011, Feanne made the leap from interior design to textile design, some years post-graduation.

デザインの世界は歴史に彩られ、古代文明にまで遡ります。伝統と革新の境界線は、常に変化し続けるコミュニティや文化の流動的な砂の上に引かれた、曖昧なものです。そのため、デザイナーやアーティストにとって、慣習と変化の間をスムーズに行き来することは、非常に難しいことなのです。ビジュアルアーティスト、イラストレーター、ファッションおよび表面/パターンデザイナーであるフィーアンは、優雅さと大胆さをもって、これらの領域を軽やかに進んでいきます。おそらく、彼女のスタイルが、古来の芸術の図像学から派生しているからでしょう。しかし、それ以上に、彼女のスタイルが、心の奥底にある本能的な衝動によっても動かされているからでしょう。

自身の名を冠したブランドフィーアンのクリエイティブな原動力として、彼女の旅は、日本文化と美意識と深く結びついた、芸術的進化と異文化の融合という独自の物語を映し出しています。アート主導のブランドの誕生

「私のブランドの始まりは長く、一筋縄ではいきませんでした」と、ファーストネームで呼ばれることを好むフィーアンは語ります。フィリピン大学ディリマン校の卒業生であるフィーアンは、2011年にインテリアデザインの学位を取得しました。卒業後しばらくして、インテリアデザインからテキスタイルデザインへと転身しました。

「私は自分の作品を布にプリントし、そのプリント生地をスカーフや着物に加工し始めました。ファッションデザインや製造のトレーニングを受けていなかったとしても、インテリアデザインで学んだこ

“I started printing my art on fabric, and then getting that printed fabric made into scarves and kimonos... even if I had no training in fashion design and manufacturing, I was able to pull it off because of what I learned in interior design,” she recounts. “I’m an artist with a brand. My own approach with my career is less like a to-do list, and more like planting some seeds in a garden,” Feanne shares of her largely organic art and design ethos.

Founded in 2015, FEANNE has blossomed beyond the borders of its birth, since.

FUELING CREATIVITY WITH FIERCE CURIOSITY

Perhaps the most distinctive hallmarks of Feanne’s designs are the ornately stylized flora and fauna, with

とでそれを実現することができました」と彼女は振り返ります。「私はブランドを持つアーティストです。私のキャリアに対するアプローチは、やるべきことのリストというよりも、庭に種を植えるようなものです」と、フィーアンは自身のオーガニックなアートとデザインに対する考え方を語ります。

2015年に設立されたフィーアンは、それ以来、その粋を超えて成長を続けています。

旺盛な好奇心で創造力を刺激する

フィーアンのデザインで最も特徴的なのは、アジアの影響を受けた、凝った様式化された動植物のモチーフでしょう。このブランドは高く評価され、愛されています。フィーアンが多様な芸術形式に触れ、自然の微妙なニュアンスを深く理解しているからこそ、この特徴的なスタイルが生まれたのです。自然界と複雑なデザイン要素を融合させたスタイルです。

「まさに私の好みです。私は自分の好奇心の赴くままに創作しています。時には、アール・ヌーヴォーの歴史的な様式のように、その複雑な細部や鞭のような曲線がはっきりとわかりやすく影響を与えることもあります。また時には、乾燥した土のひび割れの質感や模様といった、ごくありふれたものに夢になることもあります。自分の好奇心の赴くままに創作し、庭に種を蒔き続けて、何が育つか見てみることは、私にとって大切なことです。」と彼女は語ります。

異文化の融合

フィーアンの製品ラインは、アーティストの多才さとビジョン、創造性と統一性の美しいバランスを軸としています。すべてのコレクションは、ブラン

ドの特徴である魅力的な手描きプリントで統一された、個性的な作品で構成されています。フィーアンは、自身のコレクションの多様性を、彼女が流暢に操る包括的な美的言語で巧みに定義しています。特に、日本のアートや文化への彼女の探求は、彼女のパターン作りやデザインを豊かにしています。彼女の作品には、伝統的な浮世絵の影響がはっきりと見て取れます。「私はただのオタクなんです」と彼女は指摘します。これは、特に日本文化に熱中している人に対する俗語です。「アニメをたくさん見えていますし、

日本文化の多くのものに夢中になっています」

この文化の融合は、彼女の着物に特に顕著に表れており、伝統的な日本のシルエットにフィリピン風のデザインを融合させています。彼女のコレクション全体を通して、着物やローブは最も注目を集める主役的な存在です。

「私は着物の外観が大好きで、自分の経験や影響によりふさわしい方法で作りたいかったので、一見すると和風に見えるのが楽しいのですが、





← Feanne's products at TAYO Fashion Showcase 2024 in Osaka

Asian inspirations, for which the brand is lauded and loved. Feanne's exposure to diverse art forms and her deep appreciation for nature's nuances have given rise to this signature style, marrying the natural world with intricate design elements.

"It's just what I like. I try to follow my curiosity. Sometimes my influences are clear and easy to trace, like the historical style of Art Nouveau with its intricate details and whiplash curves. Sometimes, I just get fixated on the most mundane things, like the texture and pattern of cracks in dry soil. It's important for me to follow my curiosity, and to keep planting seeds in the garden and see what grows," she shares.

CRAFTING A CROSS-CULTURAL CANVAS

FEANNE's product range pivots on the artist's versatility and vision, a beautiful balance of creativity and cohesion. Every collection comprises distinct pieces, unified by the captivating hand-drawn prints that characterize the brand. Feanne deftly defines the diversity of her collections with an all-encompassing aesthetic language — one that she speaks with great fluency. Her exploration of Japanese art and

culture, in particular, has enriched her pattern-making and design; so much so that one will readily see the influence of customary *ukiyo-e* in her work. "I'm just a weeb," she points out, using the slang term for someone particularly passionate about Japanese culture. "I watch a lot of anime and I'm a fan of a lot of things in Japanese culture."

This cultural crossover is particularly evident in her kimonos, blending traditional Japanese silhouettes with Philippine-inspired designs. Across her collections, the kimonos and robes are typically the hero pieces, drawing the most attention.

"I love the look of kimonos, and I wanted to make them in a way that's more relevant to my own experiences and influences. I enjoy how they look Japanese, at first glance; but they're not the typical kimono, when you look closer. I used to think that Japanese people might not be interested in something designed by a foreigner; something that they already do so well, themselves," Feanne reflects.

MARKING MULTICULTURAL MILESTONES

But from the initial trepidation of how the Japanese market would receive her designs, Feanne quickly

found out that not only were they interested in her pieces, they were also invested in what she had to offer. The interest has grown into initiatives and opportunities in the industry, like PHx Tokyo 2020-2021, a business incubation program by the Center for International Trade Expositions and Missions (CITEM) in the Philippines; the Philippine Consulate General in Osaka's Fashion Showcase 2022; and more recently, the successful TAYO Fashion Showcase 2023 and TAYO Fashion Week 2024, both held in Osaka — all of which featured FEANNE.

CHAMPIONING SLOW FASHION

While she is a prolific artist, Feanne is also an advocate of slow fashion, embracing a deliberateness and thoughtfulness of craft, in stark contrast to the industry's fast-paced norms. "I don't work at the fashion industry's standard pace. Since I emphasize that I'm an artist, I think people understand that I don't follow the fashion calendar," she notes.

This dedication not only highlights her artistic integrity but also enhances the value of her creations, making them truly worth the wait — mirroring Japanese sensibilities that prioritize quality over quantity, reflecting the philosophy of *wabi-sabi*, and finding beauty and purpose in the passage of time.

With fascination and fervor, fans of Feanne's art watch eagerly for signs of the next sprouting. 🌱

よく見ると典型的な着物ではありません。以前は、日本人が外国人がデザインしたものに興味を持たないのではないかと思っていました。彼ら自身がすでにうまくやっていることなのに」とフィーアンは振り返ります。

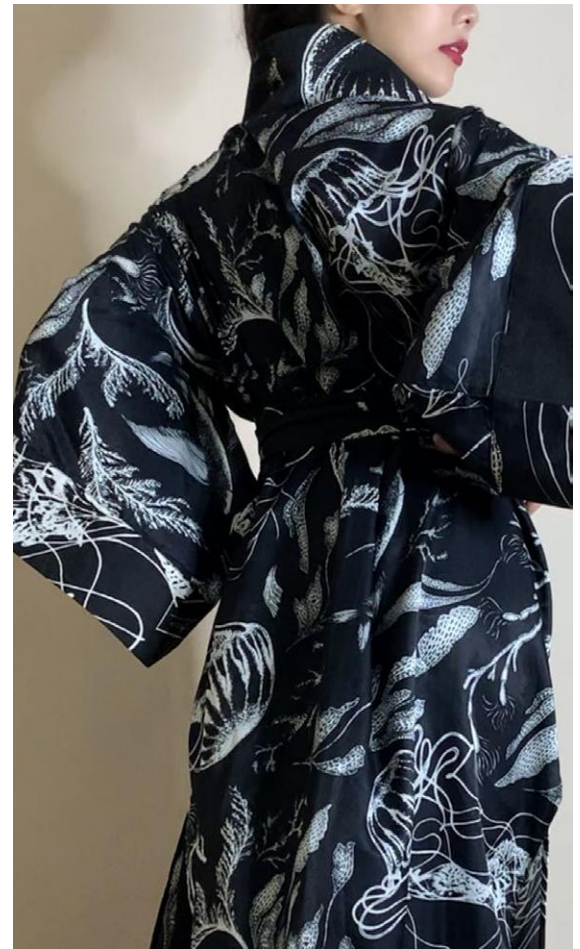
多文化の節目を祝う

しかし、日本の市場が彼女のデザインをどう受け止めるかという当初の不安から、フィーアンはすぐに、人々が彼女の作品に興味を持っているだけでなく、彼女が提供するものに投資していることに気づきました。その関心は、業界におけるイニシアティブや機会へと発展しました。例えば、フィリピン国際見本

市・ミッションセンター (CITEM) によるビジネスインキュベーションプログラム「PHxTokyo 2020-2021」、大阪で開催されたファッションショーケース2022、そして最近では、大阪で開催されたTAYOファッションショーケース2023とTAYOファッションウィーク2024の成功など、いずれもフィーアンが参加したイベントです。


スローファッションを推進

多作なアーティストであるフィーアンは、スローファッションの提唱者でもあり、業界のペースの速い規範とは対照的に、クラフトの慎重さや思慮深さを大切にしています。「私はファッション業界の標準的なペースでは仕



事をしません。アーティストであることを強調しているので、ファッションカレンダーに従わないことを人々は理解してくれると思います」と彼女は指摘します。

このこだわりは、彼女の芸術的誠実さを際立たせるだけでなく、作品の価値を高め、待つ価値のあるものになっています。これは、量よりも質を重視する日本の感性、侘び寂びの哲学を反映し、時の流れの中に美と目的を見出すものです。

フィーアンの芸術のファンは、魅了され、熱狂しながら、次の芽吹きを待ち望んでいます。 

< Feanne wearing her reversible kimono and full skirt in Sabong print. Photographed and directed by Tricia Gosingtian

^ Feanne in her sheer silk robe with organic cotton hemp trim in Sea Life print

WELLNESS

BAMBIKE

CONTENT SPONSOR

WORDS BY **Marco Lobregat**
IMAGES COURTESY OF **Bambike**

BRIDGING CULTURES, RIDING THE MOMENTUM

Bambino, a bamboo balance bike by Bambike Revolution Cycles, was one of the four winners from the Philippines featured in Tokyo, Japan, through the ASEAN Design Selection program. This initiative, established by the ASEAN-Japan Centre (AJC) in partnership with the Japan Institute of Design Promotion (JDP), aims to promote creative industries in ASEAN by acknowledging products and services with outstanding design and positive social impact.

Bambike is a socio-ecological enterprise in the Philippines, crafting bamboo bicycles with fair-trade labor and sustainable

friendly products and foster employment opportunities.

Both Japanese and Filipinos share a deep connection with bamboo, evident in local folklore, stories, art, and cuisine. In the Philippines, bamboo faces stigma despite its abundance, often considered inferior to traditional wood. However, Bambike's founder, Bryan Benitez McClelland, proves that with proper utilization, bamboo embodies Filipino pride. Recognizing bamboo's rapid growth and eco-friendliness, Bambike crafts durable bicycles from bamboo. With strength comparable to steel, bamboo bikes offer smooth rides, effectively absorbing road vibrations.



practices. Their bamboo bike builders, known as Bambuilders, are sourced from Gawad Kalinga, a local community development organization. Committed to social and environmental stewardship, Bambike aims to create the greenest bikes while providing jobs to those in need, aligning with its mission to build environmentally

Part of the Bambike ecosystem, Bambike Ecotours offers an immersive exploration of Manila's rich history and culture, as told by the sites and streets of Intramuros. These guided tours around Manila's storied "Ciudad Murada" or Walled City, built in 1571 by the Spanish colonial government, take visitors from the iconic San

バンバイク： 文化の架け橋、勢いに乗って

バンバイク革命サイクルズの竹製バランスバイク「バンビーノ」は、その優れたデザインと社会的な影響力により、東京で開催されたアセアン・デザイン・セレクション・プログラムでフィリピン代表の受賞製品の一つに選ばれました。

バンバイクは、環境に最もやさしい自転車を製造することに専念しながら、地域開発組織ガワック・カリンガの「バンビルダー」たちに雇用を提供しています。創設者のブライアン・ベネティス・マクレランド氏は、スチールに匹敵する強度を持つ竹の可能性をアピールしています。この竹製自転車は、スムーズな乗り心地で、路面の振動を吸収します。

ブリッジズ：バンバイクと関連して日本を思い浮かべると、何が見えますか？

博物館、歴史的建造物、神道寺院、そして活気のある自転車文化は、日本が自然を深く愛していることを示しています。バンバイクもこれらの価値観を共有しており、私たちは製品を通じて自然を尊重し、称えることを目指しています。

ブリッジズ：もしそのシナリオを逆転させるとしたら、フィリピンの自転車文化のどのような側面が、日本からの訪問者にとって興味深いと思われますか？

フィリピンでは、特定の地域や層でサイクリングが盛んです。イントラムロスにあるバンバイク・エコツアーは、サイクリング愛好家向けに、冷たいおしぼりや日本語の地図など、日本的なサービスを提供しています。また、クロスローズのような組織と提携し、日本語を話すインターンを受け入れることで、日本語話者にもツアーを提供しています。

Bambike crafts bamboo bicycles with fair-trade labor and sustainable practices.

The bikes are durable and offer smooth rides.

Agustin Church, a UNESCO World Heritage site, through the historic streets and notable landmarks of Intramuros. Bambike Ecotours is a highly recommended activity for eco-conscious travelers, promising a memorable and educational experience in Manila.

BAMBIKE'S FOUNDER BRYAN BENITEZ MCGLELLAND SHARES MORE:

Bridges: When you think of Japan in connection to Bambikes, what do you see?

Bryan: Well, I see similarities in the way that both cultures appreciate bamboo. Through cultural heritage and a preference for the material, there's a mutual draw. Recently visiting Tokyo and experiencing events like the World Design Assembly and the ASEAN Good Design Exhibition was eye-opening. Exploring museums, historical houses, and Shinto temples showcased Japan's deep appreciation for nature. Bambike shares these values; we aim to respect and honor nature through



Bambike Ecotours offers a sustainable experience for eco-conscious travelers.

The ecotour incorporates elements of Japanese hospitality, including a cold towel service and Japanese-language tour maps.

Bambike's Bambino line of bamboo children's bikes has generated interest in Japan.

Through collaborations with local bike shops, we're striving to enhance accessibility for Japanese consumers.

—Bryan Benitez McClelland, Founder

our products. The vibrant bike culture in Japan, especially the sight of young mothers navigating the city on e-bikes, was truly impressive. It reflects a deep integration of biking into everyday life, something we aspire to achieve.

If we were to reverse the scenario, what aspects of Filipino biking culture do you think Japanese visitors might find intriguing?

While there's a growing biking culture in the Philippines, it's more limited and specialized compared to Japan. We've noticed specific areas and demographics embracing biking here. At Bambike Ecotours in Intramuros, we've incorporated touches of Japanese hospitality, such as our cold towel service and Japanese-language tour maps. Partnering with organizations like Crossroads, we've welcomed Japanese interns who've contributed to our initiatives, making our tours more accessible to Japanese-speaking visitors.

How do you plan to attract more Japanese tourists to experience Bambikes in the Philippines?

We're exploring collaborations with entities like the ASEAN-Japan Center to promote our services to Japanese travelers. Our goal is to integrate Bambike Ecotours into their recommended itineraries, tapping into Japan's interest in exploring cultural and sustainable experiences abroad.

Could you tell us about the market potential for Bambino and other Bambike products in Japan?

The Bambino, our children's bike, and other products like our mountain bike frames have sparked interest in Japan. We've observed our bikes being utilized and appreciated on Japanese streets. Through collaborations with local bike shops, we're striving to enhance accessibility for Japanese consumers. Our innovative designs, such as the Bambino's modular frame, cater to diverse age groups and lifestyles, positioning them as ideal gifts or eco-conscious investments in Japan's market. 🇯🇵

www.bambike.com



フィリピンでバンバイクを体験する日本人観光客をさらに増やすために、どのような計画をお持ちですか？

私たちは、アセアン・ジャパン・センターと協力し、日本人旅行者へのサービスを促進することを検討しています。私たちの目標は、バンバイク・エコツアーを同センターの推奨する旅程に組み込むことであり、海外での文化体験や持続可能な体験への関心が高い日本市場を開拓することです。

ブリッジズ：日本におけるバンビーノやその他のバンバイク製品の市場潜在力について教えていただけますか？

私たちは、日本の消費者の方々によりご利用いただきやすいよう、各地の自転車販売店との提携を通じて努力しています。バンビーノのモジュラーフレームなど、革新的なデザインは、幅広い年齢層やライフスタイルに適しており、贈り物や環境に配慮した投資として最適です。 🇯🇵



Committed to social and environmental stewardship, Bambike aims to create the greenest bikes while providing jobs to those in need.

Bambike Ecotours offers an immersive exploration of Manila's rich history and culture.

SLOPE THRILLS AND RENTAL SKILLS

WORDS BY
Franz J. Fricke

IMAGES BY
Rhythm Japan
Franz J. Fricke

GETTING STOKED WITH RHYTHM JAPAN



In the heart of Japan's snow-laden mountains, there's a place where excitement thrives and adventure awaits. Rhythm Japan beckons enthusiasts from across the globe to embrace the thrill of skiing and snowboarding amidst breathtaking alpine landscapes.

Upon touchdown at Sapporo airport and a scenic bus ride to Hirafu, our anticipation reached a fever pitch. Our first port of call was none other than Rhythm Japan, where we eagerly prepared

to outfit ourselves for six days of snowy bliss. Our crew, a blend of intermediate skiers and a lone snowboarder, accompanied by an enthusiastic novice, brimmed with excitement for the snowy escapades that lay ahead.

GEAR GALORE!

Rhythm Japan's extensive gear selection was perfectly tailored to accommodate our diverse group. We were spoiled for choice with over 7,000 skis and snowboards from prestigious brands





In the realm of winter sports, Rhythm Japan stands as a beacon of excitement and adventure, inviting guests to leave their worries behind.

with quality surpassing any of my personal gear left at home, right down to the identical Atomic ski boots.

The staff's commitment to convenience and customer satisfaction shines through in every facet of the rental experience. Whether you're a pro or a novice skier, this meticulous attention to detail from the right DIN (release) settings to the exact boot size is particularly reassuring, prioritizing your safety on the slopes.



STOKED ON THE SLOPES

The snow-covered slopes beckon; their pristine beauty is a canvas waiting to be carved with graceful arcs and daring maneuvers. As you're navigating the twists and turns of the mountain, or carving the powder-white snow with each movement, you feel one with and confident in your perfectly-fitted gear.

When your fun in the snow comes to a close, Rhythm Japan's complimentary pick-up service, arranged with





a simple phone call the day prior to your departure, spares you the hassle of lugging around the equipment in the biting cold.

In the realm of winter sports, Rhythm Japan stands as a beacon of excitement and adventure, inviting guests to leave their worries behind. From their exceptional service to their top-notch equipment and unwavering dedication

to customer satisfaction, Rhythm Japan delivers an unparalleled winter getaway in Hokkaido.

If you're considering a snowy getaway to Hokkaido, here's a tip: leave your gear behind and rely on Rhythm Japan. We did, and we weren't disappointed. 🇯🇵

www.rhythmjapan.com

I49

Sapporo Beerfest
A Festive Evening
of Brews, Bites, and Bonding

I52

Sake Manila
A Splendid Celebration
of Japan's Sake and Spirits

04

SAPPORO BEERFEST

A FESTIVE EVENING
OF BREWS, BITES,
AND BONDING

WORDS BY
Angie Duarte

IMAGES BY
**Angie Duarte and
Sapporo Philippines**

On September 20, 2024, Manila witnessed a groundbreaking gathering: the first-ever Sapporo Beerfest, tickets to which sold out in mere days. Organized by Philippine Wine Merchants (PWM), the official and first distributor of the beer brand in the Philippines, in collaboration with Sapporo Premium Beer – Philippines, the enthralling event took place at the elegant epicurean establishment, Yawaragi at Okura Manila. This festival brought together beer enthusiasts and culinary adventurers for an evening that showcased the dynamic interplay of cultures, through the lens of Japanese brewing excellence. “The Sapporo Beer Festival is something they have been doing in Hokkaido, for years. And now, we have it in Manila. This will be the first of many beerfests that we will be doing with Sapporo,” shared



サッポロビールフェスト： ビール、軽食、そして絆を 深める祝祭の夜

2024年9月20日、マニラで画期的なイベントが開催されました。チケットは数日で完売した、史上初の「サッポロビールフェスティバル」です。フィリピンにおける同ブランドの公式かつ最初のディストリビューターであるフィリピン・ワイン・マーチャント社（PWM）が、サッポロ・プレミアム・ビール・フィリピン社と共同で、この魅力的なイベントをエレガントな美食の殿堂、オークラ・マニラ内の「やわらぎ」で開催しました。こ

のフェスティバルは、ビール愛好家と食の冒険家たちが集い、日本の醸造技術の素晴らしさを軸に、文化のダイナミックな相互作用を披露する一夜となりました。

「サッポロビールフェスティバルは、北海道で長年開催されているものです。そして今、マニラでも開催されることになりました。これは、サッポロビールとの共同開催による数々のビールフェストの第一回目と

△ One of several Sapporo Beer stations at the event.

△ Guests savored their beers while participating in engaging conversations.



Raymond Lim Joseph, Director for Sales & Marketing at Philippine Wine Merchants. “In Japan, it usually takes place in July. Here, we decided to have it in September, because why wait for October,” Raymond quipped, referencing the popularity of the Oktoberfest in the Philippines.

A RICH BREWING HERITAGE

Sapporo Beer, one of Japan’s oldest and most revered brands, carries a rich history dating to its founding in 1876. Known for its commitment to quality, Sapporo has established itself as a symbol of both tradition and innovation in the brewing world. This hybrid approach results in a refreshing beer characterized by its crispness and slightly bitter finish, appealing to a broad spectrum of palates, including that of Filipino beer lovers. The beer’s origins reflect a fascinating blend of Japanese and German brewing techniques, illustrating a remarkable example of cultural confluence — throw Filipino hospitality into the mix, and you end up with a multicultural marvel, which was certainly evident at the Sapporo Beerfest.

The festival was a feast for the senses, featuring unlimited servings of three exceptional **Sapporo** varieties on tap: the original **Sapporo Premium**, known for its bright, crisp flavor and smooth finish; the rich and smooth **Sapporo Black Brew**, which offers a deeper malt character and a hint of sweetness; and the unique **Half & Half**, a delightful blend that combines the lightness of the Premium with the robust flavors of darker ales. Guests eagerly explored the unique flavors and nuances of these iconic brews, each designed to enhance the culinary offerings from Yawaragi’s renowned Kisetsu Buffet.



FUN-FILLED FESTIVITY

The ambiance of the Sapporo Beer Festival was electric. Aside from the gastronomic highlights, the event featured a lively mix of music, with DJs spinning tracks that encouraged guests to dance and mingle. Japanese musicians, DJ Hidemi and Saxophonist Takumi, joined

by Filipino DJ Renee, crafted a fun-filled, festive, and fabulous evening. This super-charged atmosphere attracted a multicultural crowd, spanning generations and backgrounds; a melting pot of cultures, bonded by a shared passion for ale, ailments, and amusement.



Yawaragi at Okura Manila showcases an elegant and chic Japanese aesthetic.

L-R PWM and Okura Manila executives, Ronnie Joseph, Danner Delgado Barbasa, Ralph Joseph, Raymond Joseph, Ryan Joseph

The evening was fun-filled, festive, and fabulous, enjoyed by all.

Guests loved the sushi and sashimi station at Yawaragi.

The buffet also featured a roster of appetizing sausages, for beer pairings.

DJ Hidemi and Saxophonist Takumi on stage.



CHEERS, TO CROSS-CULTURAL CONNECTIONS!

What makes Sapporo Beer particularly appealing to Filipinos is not just its topnotch quality but also its accessibility. The brand has established a strong presence in the Philippines, making it a familiar choice among beer enthusiasts. The festival showcased this popularity, as guests eagerly sampled the different varieties and engaged in lively discussions about their favorites.

By blending Japanese culinary traditions with local Filipino culture, the festival demonstrated the beauty of cultural exchange. It provided a space for people to celebrate not only the craftsmanship of Sapporo Beer but also their mutual appreciation of life's lighter, more leisurely moments — with libations, laughter, and luscious cuisine at the heart of it all. 🍷

なります」と、フィリピン・ワイン・マーチャント社の営業・マーケティング担当ディレクター、レイモンド・リム・ジョセフ氏は語りました。「日本では通常7月に開催されますが、ここでは10月まで待つ必要はないとして、9月に開催することにしました」と、レイモンド氏は、フィリピンでのオクトーバーフェストの人気の高さを引き合いに出して、冗談めかして付け加えました。

豊かな醸造の伝統

サッポロビールは、日本で最も歴史が古く、最も尊敬されているブランドのひとつであり、1876年の創業以来、豊かな歴史を誇ります。品質へのこだわりで知られるサッポロビールは、醸造業界における伝統と革新の象徴として確固たる地位を築いています。このハイブリッドなアプローチにより、爽やかなビールが生み出され、そのキレとほろ苦い後味が特徴となっています。このビールは、フィリピンのビール愛好家を含む幅広い層に好まれています。このビールの起源は、日本とドイツの醸造技術の魅力的な融合を反映しており、文化の融合の顕著な例を示しています。そこにフィリピンのおもてなしの心を織

り交ぜると、多文化の驚異的な融合が生まれます。

このフェスティバルは五感の饗宴であり、3種類の素晴らしいサッポロビールが飲み放題でした。鮮明で爽快な味わいと滑らかな後味で知られるオリジナルのサッポロプレミアム、深いモルトの風味とほのかな甘味が特徴の濃厚で滑らかなサッポロブラックビール、そしてプレミアムの軽さと濃色エールのもつしっかりとした風味を組み合わせたユニークなハーフ&ハーフです。お客様は、やわらぎの里の有名な「季節のバイキング」の料理を引き立てるようにそれぞれ設計された、これらの象徴的なビールの独特な風味とニュアンスを熱心に探求しました。

楽しいお祭り

サッポロビールフェスティバルの雰囲気は最高潮に達していました。美食のハイライトに加え、イベントでは音楽も活気あふれるミックスで、DJが流す曲はお客様に踊ったり交流したりするよう促すものでした。日本人ミュージシャンのDJ秀美とサックス奏者の匠、そしてフィリピン人DJのレネが加わり、楽しいお祭り騒ぎで素晴らしい夜を演出しました。この活気に満ちた雰囲気に惹きつけられ、さまざま

な世代や背景を持つ多文化的な人々が集まりました。ビール、食べ物、娯楽に対する共通の情熱で結ばれた文化のつぼです。

乾杯！異文化交流に乾杯！

フィリピン人にとってサッポロビールが特に魅力的なのは、その最高品質だけでなく、手に入りやすいという点でもあります。このブランドはフィリピンで確固たる地位を築いており、ビール愛好家にとって馴染み深い選択肢となっています。このフェスティバルでは、お客様が様々な種類のビールを熱心に試飲し、お気に入りのビールについて活発に意見を交わす様子が見られ、その人気ぶりが示されました。

日本の食文化とフィリピンの文化を融合させることで、このフェスティバルは文化の交流の素晴らしい実演しました。このフェスティバルは、サッポロビールの職人技を称えるだけでなく、人生のより軽快でゆったりとした瞬間を互いに楽しむ人々のための空間を提供しました。🍷

SAKE MANILA

A SPLENDID CELEBRATION
OF JAPAN'S SAKE AND SPIRITS

WORDS AND IMAGES BY Marco Lobregat



In a spirited collaboration, Philippine Wine Merchants and Okada Manila united to unveil the inaugural Sake Manila festival. Taking place on May 24, 2024, within the opulent confines of the Okada Manila Grand Ballroom, this event heralded a new era of sake appreciation. As the Asia Editor of Bridges Magazine, I had the pleasure of indulging in this delectable occasion.

This grand festival brought together sake enthusiasts and connoisseurs for a celebration of Japanese craftsmanship and tradition. Set against the luxurious backdrop of Okada Manila, the event provided an immersive experience into the world of sake, with an ambiance that hinted at the essence of Japanese culture.

Okada's talented chefs showcased their expertise with meticulously curated Japanese dishes, cheeses, desserts, and more, perfectly paired with sake selections.

SAKE BOOTHS, BREWS AND BEVERAGES

One of the first people I met was Akihiro Igarashi, Senior Managing Director of Koedo Kagamiyama Sake Brewery. Their Kagiya Junmai, originating from Saitama Prefecture, Japan, embodies a delicate aroma and rich flavor, crafted from the finest Sakemusashi rice with a 40% polishing ratio. Established in 1875 in Shintomi-cho, Kawagoe City, the brewery upholds tradition while embracing innovation, prioritizing local production and collaborating with farmers to cultivate "Sake Musashi," a new type of sake rice. Located in Kawagoe, known as Little Edo, they draw inspiration from the town's heritage to create sake that captivates the palate and honors tradition.

Also present at the event was Shigeharu Asagiri, President and CEO of Coedo Brewery, offering a delightful selection of their brews for attendees to enjoy.

Chefs of Okada Manila meticulously curated Japanese dishes, perfectly paired with sake selections.

Sake Manila also showcased more than a hundred sakes as well as other Japanese spirits like whiskey and beer.

Coedo Brewery focuses on producing premium craft beer by combining small-batch artisan techniques with traditional craftsmanship.

サケ・マニラ：日本酒とスピリッツの素晴らしい祭典

フィリピン・ワイン・マーチャントとオカダ・マニラがコラボレーションし、初開催の「サケ・マニラ」フェスティバルが開催されました。2024年5月24日、オカダ・マニラのグランドボールルームで、日本文化のエッセンスを感じさせる雰囲気の中、このイベントは日本酒鑑賞の新時代の幕開けとなりました。ブリッジズ・マガジンのアジア担当編集者として、私はこの素晴らしい機会を堪能することができました。

この職人技と伝統の祭典には、日本酒愛好家や専門家が集まり、岡田の才能ある料理人による料理とともに、日本酒の世界に浸る体験を楽しみました。

注目ブース、醸造酒、飲料

小江戸鏡山酒造

埼玉県発祥の「鏡山 純米」は、酒造好適米「さけ武蔵」を40%まで精米して醸造された、繊細な香りと豊かな味わいが特徴です。この醸造所は地産地消を優先し、農家と協力して新しい酒米である「さけ武蔵」を栽培しています。

I had the pleasure of sampling a flight of their brews, which included their innovative creations. Coedo Brewery, originating from Saitama Prefecture, Japan, is known for its innovative approach to brewing, including the creation of the world's first sweet potato beer, "Beniaka," in 1996. Coedo focuses on producing premium craft beer by combining small-batch artisan techniques with traditional craftsmanship.

Among the standout participants for me was Kikuchi Sake Brewing Co., Ltd., a small brewery from Okayama Prefecture, established in 1878. Yoko Kikuchi, the Director and wife of President Daisuke Kikuchi, showcased their classical brand "Sanzen," which means "Brilliance," brewed with traditional skills. The brewery is renowned for using Omachi rice, a specialty of Okayama, and for producing "Kiseki no Sake," or "miracle sake," made from rice cultivated without pesticides and fertilizers, adhering to a philosophy of sustainability and excellence.

Another popular exhibitor was Asahi Shuzo, makers of Dassai. Their philosophy, "we cherish sake crafting," is evident in every bottle. As their website states, "Here at Asahi Shuzo, we craft sake to brighten your life, not to drive sales or for you to get drunk." This commitment to quality is why friends often ask me to bring back Dassai whenever I

travel to Japan. Dassai is crafted for enjoyment, not mass consumption, aiming to enhance a pleasant lifestyle while remaining accessible to all. Asahi Shuzo focuses on creating high-quality sake and sharing it globally, maintaining strong partnerships to introduce Dassai to enthusiasts around the world.

FAMILIAR FACES AND NETWORKING OPPORTUNITIES

The festival was not only a celebration of sake but also a reunion of familiar faces from various industries. I saw many friends from the food and beverage sector, including chefs, alcohol distributors, food suppliers, restaurateurs, food

This festival of craftsmanship and tradition brought together sake enthusiasts and connoisseurs for an immersive experience into the world of sake complemented by food from Okada's talented chefs.

I also had a taste of Tatsuriki Junmai, this exceptional sake offers a glimpse into meticulous craftsmanship. Brewed under precise conditions, it undergoes an extensive process, including over 100 hours of rice polishing to 35% and a three-week brewing period. Aged for five years under controlled temperatures, it boasts a nuanced aroma of honeysuckle, musk-melon, pear, and apple, with a delicate balance of sweetness and dryness on the palate. Tatsuriki Brewery's dedication to using high-quality rice, particularly Yamada Nishiki from Hyogo Prefecture, reflects their commitment to creating sake that impresses with each sip.

connoisseurs, and sake lovers. The atmosphere was vibrant and fun, overflowing with libations, gastronomy, and entertainment, with everyone coming together to experience and enjoy the diverse offerings of sake. Beyond the sake and culinary experiences, Sake Manila offered valuable networking opportunities for industry professionals and enthusiasts. Guests had the chance to engage with like-minded individuals, make new connections, and reconnect with old acquaintances who share their passion for sake and Japanese culture.

Sake Manila 2024 was a grand celebration of Japan's gastronomic treasures, and I eagerly look forward to next year's event. 🍷

コエドブルワリー

埼玉県に拠点を置くこのプレミアムブルワリーは、世界初のさつまいもビール「紅赤」など、革新的なビールで知られています。

菊池酒造株式会社

岡山県から参加した際立った小規模醸造所。彼らは「輝き」を意味するクラシックなブランド「三千」を展示しました。この醸造所は、岡山の名産品である雄町米を使用すること、また、サステナビリティの理念に則り、無農薬・無肥料で栽培された米から「奇跡の酒」を製造することで知られています。

「獺祭」のメーカーであるアサヒ酒造

日本を旅行するたびに、友人たちから「獺祭」を持ってきてほしいと頼まれます。獺祭は、大量消費ではなく、楽しむために作られています。誰もが手に入れられる価格でありながら、快適なライフスタイルの向上を目指しています。

龍力

厳格な条件の下で醸造され、35%まで100時間以上精米するなど、3週間にわたる入念な工程を経て造られます。温度管理された環境で5年間熟成され、スイカズラ、マスクメロン、洋梨、リンゴなどの繊細な香りを持ち、口

に含むと甘味と辛味の絶妙なバランスが感じられ、一口飲むごとに感動を覚えます。

馴染みのある顔ぶれとネットワーキングの機会

イベントの雰囲気は活気に満ち、楽しく、お酒や美食、エンターテインメントであふれていました。お客様は、同じような考えを持つ人々と交流したり、新しいつながりを作ったり、日本酒や日本文化への情熱を共有する旧知の友人と再会したりする機会がありました。

サケ・マニラ2024は、日本の美食の宝物を盛大に祝うものでした。来年のイベントが今から楽しみです。 🍷

155

Gifts from Afar
Japanese Favorites
from the Philippines

162

Homegrown Luxuries
Japanese Expats' Guide
to Filipino Artisanal Crafts

158

Umami Overload
The Rise of Japanese
Cuisine in the Philippines

168

Filipino Wellness
Health and Beauty Must-Haves
for Japanese Expats

172

Editors' Choice
Must-Stay
Hotels in Japan

05

GIFTS FROM AFAR

JAPANESE FAVORITES FROM THE PHILIPPINES

WORDS BY Katya F. Lichauco



© facebook.com/drinksula

The Philippines offers an incredible array of thoughtfully crafted products that highlight its rich heritage, natural resources, and commitment to sustainability — making them ideal gifts for Japanese expats or anyone who appreciates meaningful items with a good story. From artisanal food and beverages to modern Filipino fashion, local textiles, and fragrances that capture the spirit of the islands, these Filipino brands combine tradition, innovation, and local craftsmanship.

Here's a curated list of standout Filipino gifts guaranteed to bring a touch of the Philippines to friends and families abroad.

SULÀ

SULÀ is a Filipino liquor brand that blends tradition and modernization, aiming to showcase the country's craftsmanship on a global stage. Their line of products features natural, ethically sourced ingredients: local coconuts, Batangas coffee, and Davao cacao, to offer unique libations that transport you to the country's charms. The brand's philosophy includes environmental sustainability, and their bottle design is inspired by the Philippines being the "Pearl of the Orient," with a hidden message that enhances the consumer's connection to the culture.



遠い国からの贈り物： フィリピンで人気の日本のお菓子

フィリピンには、豊かな伝統、天然資源、持続可能性への取り組みを強調する、考え抜かれた素晴らしい品々が数多くあります。日本からの駐在員の方や、ストーリー性のある有意義な品を好む方への贈り物に最適です。職人の手による食品や飲料から、モダンなフィリピンファッション、現地の織物、島の精神を表現した香りまで、これらのフィリピブランドは、伝統、革新、そして現地の職人技を融合しています。

海外在住の友人や家族にフィリピンの雰囲気をお届けること間違いなしの、厳選されたフィリピンのお土産のリストをご紹介します。

SULÀ

SULÀは、伝統と近代化を融合させたフィリピンのリキュールブランドで、同国の職人技を世界に披露することを目指しています。同社の製品ラインは、地元産のココナッツ、バタガスコーヒー、ダバオ産カカオなど、倫理的に調達された天然素材を使用しており、フィリピンの魅力を伝える独特な飲み物を提供しています。このブランドの理念には環境維持が含まれており、ボトルのデザインは「東洋の真珠」と呼ばれるフィリピンにヒントを得たもので、消費者が文化により親近感を抱くようにという隠れたメッセージが込められています。

JOS MUNDO

JOS Mundo creates stylish, high-quality products with a focus on craftsmanship, comfort, and functionality. With a small factory in the country's footwear capital of Marikina, you can be assured that products are intentionally made within a tried and tested ecosystem where every stakeholder is considered. Fusing local artistry and modern aesthetics, their line of footwear and accessories are made in small batches with materials sourced from partially recycled rubber, regional shells, fish skin, and old wood.



© www.jos-mundo.com

JOS ムンド

JOS ムンドは、職人技、快適性、機能性に重点を置き、スタイリッシュで高品質な製品を製造しています。フィリピンのシューズの中心地であるマリキナに小さな工場を構え、すべての利害関係者が考慮された、試行錯誤を経た生態系の中で、意図的に製品が製造されていることを保証しています。地元の芸術性と現代的な美しさを融合させた同社のシューズやアクセサリは、部分的にリサイクルされたゴム、地域の貝殻、魚の皮、古材などの素材を使用し、少量ずつ製造されています。



CEBU BEST MANGO CHOCOLATE

Cebu Best Mango Chocolate is a pioneering Filipino brand renowned for its premium dark chocolate-dipped dried mangoes, first launched in 2011. Building on a family legacy of dried mango innovation since the 1970s, the brand blends the natural sweetness of Cebu's mangoes with rich dark chocolate for a luxurious treat wrapped in elegant packaging. Esteemed for its quality, Cebu Best Mango Chocolate has been a component in diplomatic giveaways, airlines, presidential flights, and the 2015 Papal Visit.



© facebook.com/CebuBestMango



セブ・ベスト・マンゴー・チョコレート

セブ・ベスト・マンゴー・チョコレートは、2011年に発売されたプレミアムなダークチョコレートでコーティングしたドライマンゴーで有名なフィリピンのパイオニア的ブランドです。1970年代から続くドライマンゴーのイノベーションという家族の伝統を基に、このブランドはセブ産マンゴーの自然な甘さと濃厚なダークチョコレートをブレンドし、贅沢な味わいをエレガントなパッケージで包んでいます。その品質の高さで評価されているセブ・ベスト・マンゴー・チョコレートは、外交上の贈答品、航空会社、大統領専用機、2015年のローマ教皇訪問の贈答品として採用されています。



© facebook.com/simoyngharaya

SIMOY NG HARAYA

Simoy ng Haraya is a renowned Filipino brand that specializes in hand-crafted home fragrances inspired by the essence of the Philippines. Famous for their artisanal candles and reed diffusers, the brand offers signature scents which reflect the country's cultural richness and natural beauty. Whether transporting you to an island getaway or evoking the warmth of a panaderia making fresh bread, every product is carefully designed to deliver a sensory experience that infuses homes with the captivating aromas of the Philippines.

シモイ・ング・ハラヤ

シモイ・ング・ハラヤは、フィリピンのエッセンスを取り入れた手作りのホームフレグランスを専門とする有名なフィリピンブランドです。職人によるキャンドルやリードディフューザーで有名なこのブランドは、フィリピンの豊かな文化と美しい自然を反映したシグネチャースパイスを提供しています。島での休暇を思い出させたり、焼き立てのパンを作るパン屋さんの温かみを喚起したりと、すべての製品は、フィリピンの魅力的な香りを家に取り入れる感覚的な体験をお届けできるよう、慎重に設計されています。



ANTHILL FABRICS

ANTHILL Fabrics is a Filipino social enterprise committed to preserving and celebrating the country's rich weaving traditions. By collaborating with indigenous and local weaving communities, ANTHILL promotes cultural continuity, sustainable livelihoods, and women empowerment. The brand focuses on design innovation, circularity, and zero waste, transforming traditional weaves into contemporary textiles for designers, hobbyists, and collectors. Get to know the weaves of the Philippines with their curated bundles that showcase the best of the best from Luzon, Visayas, and Mindanao. 📖

アンサリ・ファブリック

アンサリ・ファブリックは、フィリピンの豊かな織物の伝統を守り、称えることを使命とするフィリピンの社会的企業です。地元の織物コミュニティと協力することで、アンサリは文化の継続性、持続可能な生計、女性の地位向上を推進しています。このブランドは、デザインの革新性、循環性、ゼロ・ウェイストに重点を置き、伝統的な織物をデザイナー、愛好家、コレクター向けの現代的なテキスタイルに変えています。ルソン島、ビサヤ諸島、ミンダナオ島から厳選された最高品質の織物を紹介するバンドルで、フィリピンの織物について知ることができます。📖



© anthillmarkets.com

UMAMI OVERLOAD

THE RISE OF JAPANESE CUISINE IN THE PHILIPPINES

WORDS BY **Angie Duarte**
IMAGES BY **Angie Duarte and Photographers as Credited**

In recent years, Japanese cuisine has taken the Philippines by storm, captivating the taste buds of foodies across the archipelago. With its emphasis on fresh ingredients, meticulous preparation, and bold flavors, Japanese food has become a sumptuous staple in the country's culinary landscape.

However, the uptick in popularity of Japanese cuisine in the Philippines extends beyond just the flavorful fare itself; it embodies a cultural fascination and a growing trend towards international culinary experiences. Filipinos appreciate not only the umami-rich flavors but also the traditional aesthetic appeal, creative culinary flair, and exacting customary techniques of Japanese dining; specifically, in dishes like sushi and sashimi. Meanwhile, fondly familiar offerings like tempura, ramen, teppanyaki, yakitori, and such resonate with the desire for comfort food that truly satisfies.

Indeed, the proliferation of Japanese restaurants across the Philippines, from urban centers to provincial towns, underscores

its broad appeal and accessibility. These establishments offer a range of dining experiences, from casual conveyor belt sushi joints to high-end omakase restaurants and trendy izakayas, catering to diverse preferences and budgets. The integration of Japanese food into Filipino culture is further reinforced by cultural exchanges, culinary events, and the influence of Japanese pop culture, all of which continue to fuel the Japanese cuisine craze in the Philippines.

This growing demand has birthed a number of Japanese food destinations and food halls in Metro Manila; vibrant venues that propel the popularity and availability of the cuisine not only with Filipino foodies, but also with Japanese nationals residing in and visiting the Philippines.

Here are a number of the more prominent Japanese food spots, for discerning diners and adventurous food lovers, alike:

JAPANTOWN

Situated on Level 4 of Glorietta 3 in Ayala Center, one of Makati City's premier shopping

うま味の過剰摂取：フィリピンにおける日本料理の台頭

近年、日本料理はフィリピンで大ブームとなり、同国の食文化の贅沢な定番となりました。フィリピン人は、うま味が豊かな味付けだけでなく、品質へのこだわり、伝統的な美的感覚、独創的な料理のセンス、そして日本食の厳格な伝統的技術も高く評価しています。フィリピン全土に広がる日本食レストランの増加は、その幅広い魅力とアクセスのしやすさを裏付けています。回転寿司のカジュアルな店から高級な「おまかせ」レストラン、流行の居酒屋まで、さまざまな食事体験と予算に対応する店が数多くあります。

ここでは、グルメな方にも冒険好きな方にもお勧めできる、マニラ首都圏の日本食レストランをいくつかご紹介しましょう。

ジャパントウン

マカティ市の一流ショッピングセンターのひとつであるアヤラセンターのグロリエッタ3の4階にあるジャパントウンは、活気あふれる日本の街角に迷い込んだような、文化と食のクロスオーバーを体験できる場所です。ダイナミックな雰囲気と、伝統的な料理から現代的な料理まで多彩なメニューが揃うジャパントウンは、日本の美食を堪能できる人気スポットとして急速に成長しています。注目すべきレストランには、濃厚で風味豊かなスープが自慢のラーメン店「ラーメン凪」、バラエティ豊かな日本のカレーメニューで人気の「CoCo壱番屋」、日本の家庭料理をヒントにしたカスタマイズ可能な定食を提供する「弥生」、寿司愛好家の聖地「武蔵丸」、とんこつラーメンで高い評価を得ている「博多どんいち」などがあります。

料理の提供以外にも、ジャパントウンは日本の居酒屋のような活気のある雰囲気を醸し出しています。屋外のセントラル・スクエアには、屋外ダイニングスペース、社交の場やリラックスに最適な共有スペース、さまざまなアート作品が設置されています。

< Some of the restaurants in JapanTown. Image from Better Mondays PR

>> The entrance to and just some of the restaurants in JapanTown. Image from Better Mondays PR





As the popularity of Japanese cuisine in the Philippines soars — driven by an ever-growing appreciation for its bold flavors, skilful preparation, and traditional culinary techniques — diners can expect continued growth of these gastronomic havens.

complexes, JapanTown offers an immersive cultural and culinary crossover that transports diners to the lively streets of Japan. Boasting a dynamic atmosphere and a diverse array of customary and contemporary dining options, JapanTown has quickly become a favorite destination for a big bite of Japanese gastronomy. From traditional sushi bars to modern izakayas, visitors can explore a variety of Japanese culinary delights. Notable restaurants include Ramen Nagi, renowned for its rich and flavorful noodle soups; Coco Ichibanya, beloved for its hearty roster of Japanese curry dishes; Yayoi, which offers customizable

set meals inspired by Japanese home cooking; Musashi-Maru, a sanctum for sushi enthusiasts; and Hakata Ton-Ichi, lauded for its tonkotsu ramen.

Beyond its culinary offerings, Japan Town fosters an upbeat atmosphere that echoes the welcoming ambiance of Japanese izakayas. The outdoor Central Square features al fresco dining spaces, communal areas ideal for social gatherings and relaxation, and various artworks. JapanTown also plays host to an interesting calendar of events, including DJ nights, Japanese-inspired workshops, and other family-friendly activities. An added attraction, the Omniverse Museum is likewise located in the area. This combina-

キワミ・フードホール

ボニファシオ・グローバリシティ (BGC) のハイストリートとアラバン・タウンセンター (ATC) に位置するキワミ・フードホールには、4つの一流の日本食レストラン、藪、一風堂、八兵衛、半之助の活気あふれるエッセンスが詰まっています。食通の方々に、本格的な日本料理の数々をお楽しみいただけます。くつろいだ家庭的な雰囲気の店内では、オープンなレイアウトで、美食家たちが自由に探索や試食ができるようになっています。厳選されたメニューには、日本の伝統料理の粋が凝縮されています。

また、黒みつタピオカ入りのカップ入り、メープルハニーコムサンデー、またはレングア・デ・ガトー（「猫の舌」バタービスケット）のコーン入りの「北海道ソフトクリーム」も、キワミでぜひお試しください。絶品スイーツとして人気を博しています。

三越フレッシュ

BGCの三越モール内にある三越フレッシュは、日本料理ファンにとって最高のスポットであり、日本料理の芸術性を際立たせる洗練された小売と食事体験を提供しています。有名な三越百貨店チェーンの重要な一部である三越フレッシュは、プレミアムな食材と入念に調理された料理の品揃えに重点を置くことで、他店との差別化を図っています。すべ

tion of authentic cuisine, uplifting ambiance, and cultural enrichment makes Japan Town an engaging destination for both locals and visitors seeking a taste of Japan in the heart of Metro Manila.

KIWAMI JAPANESE FOOD HALL

Located in Bonifacio Global City's (BGC) High Street and Alabang Town Center (ATC), Kiwami Food Hall houses the spirited essence of four topnotch Japanese food concepts: Yabu, Ippudo, Hachibei, and Hannosuke. Inviting diners to explore an appetizing array of authentic Japanese dishes in a warm and welcoming atmosphere, Kiwami Food Hall

Japanese culinary delights, in one convenient location.

But wait, there's more: the Hokkaido Soft Cream, available in a cup with Kuromitsu Boba (black honey tapioca pearls), as a Maple Honeycomb Sundae, or in a Lengua de Gato ('Cat's Tongue' butter biscuit) cone, is also a raved-about, must-try treat, at Kiwami. Whether visiting for a sweet fix, a quick bite, or a leisurely meal, Kiwami Food Hall affords a gratifying foray into the flavor and flair that infuse Japanese cooking styles.

MITSUKOSHI FRESH

Located within Mitsukoshi Mall in BGC, Mitsukoshi FRESH

てが一つの屋根の下に集結しています。三越フレッシュでは、日本から直送された新鮮なシーフードを厳選し、ユニークなダイニング体験を提供しています。その日中に調理されたパック詰めのお惣菜は、テイクアウトにも、店内にあるシックなフードコートで楽しむのにも最適です。

グルメな品揃えに加え、三越フレッシュは、日本の食文化の豊かな伝統を伝える文化拠点としても機能し、季節ごとのイベントやワークショップを多数開催しています。これらのイベントはすべて、日本の調理技術や食材への理解を深めるためのものです。

リトル東京

マカティの賑やかな市街地の中心、チノ・ロセス通りとパソン・タモ通りに挟まれた場所にあるリトル東京は、人気の日本食レストラン街として今も繁栄を続けています。この魅力的なレストラン



offers foodies the opportunity to indulge in a variety of authentic Japanese dishes. From crispy karaage dishes and savory tempura and tendon platters to hearty ramen bowls with rich broths and fluffy okonomiyaki rice meals, Kiwami serves iconic Japanese fare in a relaxed and homey setting. The hall's open layout encourages epicurean exploration and experimentation, guided by a carefully curated menu that embodies the best of Japanese culinary traditions. Combining all four masterful brands, the comprehensive menu is a definite draw for diners looking to sample a range of

is as a premier destination for fans of Japanese cuisine, offering a sophisticated retail and dining experience that highlights Japanese culinary artistry. As an integral part of the renowned Mitsukoshi department store chain, Mitsukoshi FRESH distinguishes itself with its emphasis on premium ingredients and meticulously prepared food offerings, all under one roof. Mitsukoshi FRESH provides a unique dining experience with its premium selection of fresh seafood sourced directly from Japan, expertly crafted sushi showcasing delicate flavors and textures, and beautifully presented

> Ippudo's
Yokohama Shoyu
Ramen and
Yabu's Chicken
Tonkatsu at
Kiwami Japanese
Food Hall.

> Hokkaido Soft
Cream Maple
Honeycomb
Sundae with a
Lengua de Gato
cone at Kiwami
Japanese Food
Hall. Image by
Andie Syypap





bento boxes that exemplify the balance and aesthetics of Japanese cuisine. Their pre-packed meals, made fresh throughout the day, are perfect for takeaway or for enjoying within the venue's chic food court.

In addition to its gourmet offerings, Mitsukoshi FRESH serves as a cultural hub for the rich traditions of Japanese gastronomy. By hosting a variety of seasonal events and workshops, like healthy cooking classes and maguro cutting shows, the venue paves the path to a greater appreciation of Japanese culinary techniques and ingredients. These educational and interactive endeavors serve to enrich the overall dining experience, as well as celebrate Japan's heritage. As such, Mitsukoshi FRESH caters not only to culinary connoisseurs seeking authentic Japanese flavors, but also to food enthusiasts eager to explore the nuances of the cuisine.

LITTLE TOKYO

In the heart of Makati's busy city streets, tucked away along Chino Roces and Pasona Tamo, Little Tokyo continues to thrive as favorite Japanese food haunt. This charming enclave of restaurants evokes a feel of Japan's byways and back alleys that burgeon with culinary gems. With its traditional architecture and authentic dining establishments — amidst

a maze of alleyways lined with izakayas, ramen shops, and sushi bars — Little Tokyo offers a glimpse into Japan's delectable culinary heritage. Whether exploring the cozy confines of a ramen shop or savoring the delicate flavors of sushi, Little Tokyo offers a journey through Japan's culinary landscape, promising an unforgettable experience of authenticity and charm. Popular choices include Seryna, known for its succulent Wagyu beef dishes, and Izakaya Kikufuji, celebrated for its extensive selection of grilled skewers and small plates.

Beyond its culinary offerings, Little Tokyo also hosts various cultural events and festivals throughout the year, further enriching the dining experience for visitors.

As the popularity of Japanese cuisine in the Philippines soars — driven by an ever-growing appreciation for its bold flavors, skilful preparation, and traditional culinary techniques — diners can expect continued growth of these gastronomic havens. And, with the innovation and expansion of such establishments, the cross-cultural bond between the Philippines and Japan is poised to grow even stronger, beyond the robust realm of culinary confluence. 🍣

As the popularity of Japanese cuisine in the Philippines soars — driven by an ever-growing appreciation for its bold flavors, skilful preparation, and traditional culinary techniques — diners can expect continued growth of these gastronomic havens.

JapanTown's Central Square and Taiko drumming exhibition at a recent event held there. Image from Better Mondays PR

街は、日本の裏通りや路地裏にひしめく美食の宝庫を彷彿とさせます。居酒屋、ラーメン店、寿司バーが並ぶ迷路のような路地に囲まれた伝統的な建築様式と本格的な飲食店が立ち並ぶリトル東京では、日本の美味しい食文化を垣間見ることができます。こじんまりとしたラーメン店を探索したり、繊細な味の寿司を堪能したり、リトル東京では日本の食文化を巡る旅を体験でき、本物と魅力の忘れられない体験をお約束します。人気の店には、ジュシーな和牛料理で知られるSerynaや、豊富な種類の焼き串と小皿料理で名高い居酒屋菊富士などがあります。

このような店舗の革新と拡張機能は、フィリピンと日本の異文化間の絆を強め続けています。それは、強力な（そして美味しい）料理の融合という領域をはるかに超えたものです。 🍣

HOMEGROWN LUXURIES

WORDS BY KATYA F. LICHAUICO

JAPANESE EXPATS' GUIDE TO FILIPINO ARTISANAL CRAFTS

Filipino artisanal crafts, with their rich heritage, sustainability, and innovation, offer meaningful homeware for Japanese expats. This guide introduces standout Filipino brands offering bespoke furniture, handwoven textiles, and home goods. Each brand showcases a unique blend of traditional techniques and modern aesthetics, reflecting the rich talent found in the Philippines.

Make your house feel like a home with a touch of quint-essential Filipino hospitality — pieces from these brands offer a glimpse into the islands' spirit and artistry, ideal for global appreciation.

自家製の高級品： 日本人駐在員のためのフ ィリピン職人技の手作り 工芸品ガイド

豊かな伝統、持続可能性、革新性を備えたフィリピンの職人による工芸品は、海外在住の日本人にとって有意義な家庭用品となります。このガイドでは、オーダーメイドの家具、手織りの織物、家庭用品を提供する優れたフィリピンブランドを紹介しします。各ブランドは、フィリピンに存在する豊かな才能を反映し、伝統的な技術と現代的な美意識を独自の方法で融合させています。

これらのブランドの製品は、フィリピンの精神と芸術性を垣間見ることができ、世界中で高く評価されるにふさわしいものです。フィリピン流のおもてなしの心で、あなたの家をくつろげる空間にしましょう。



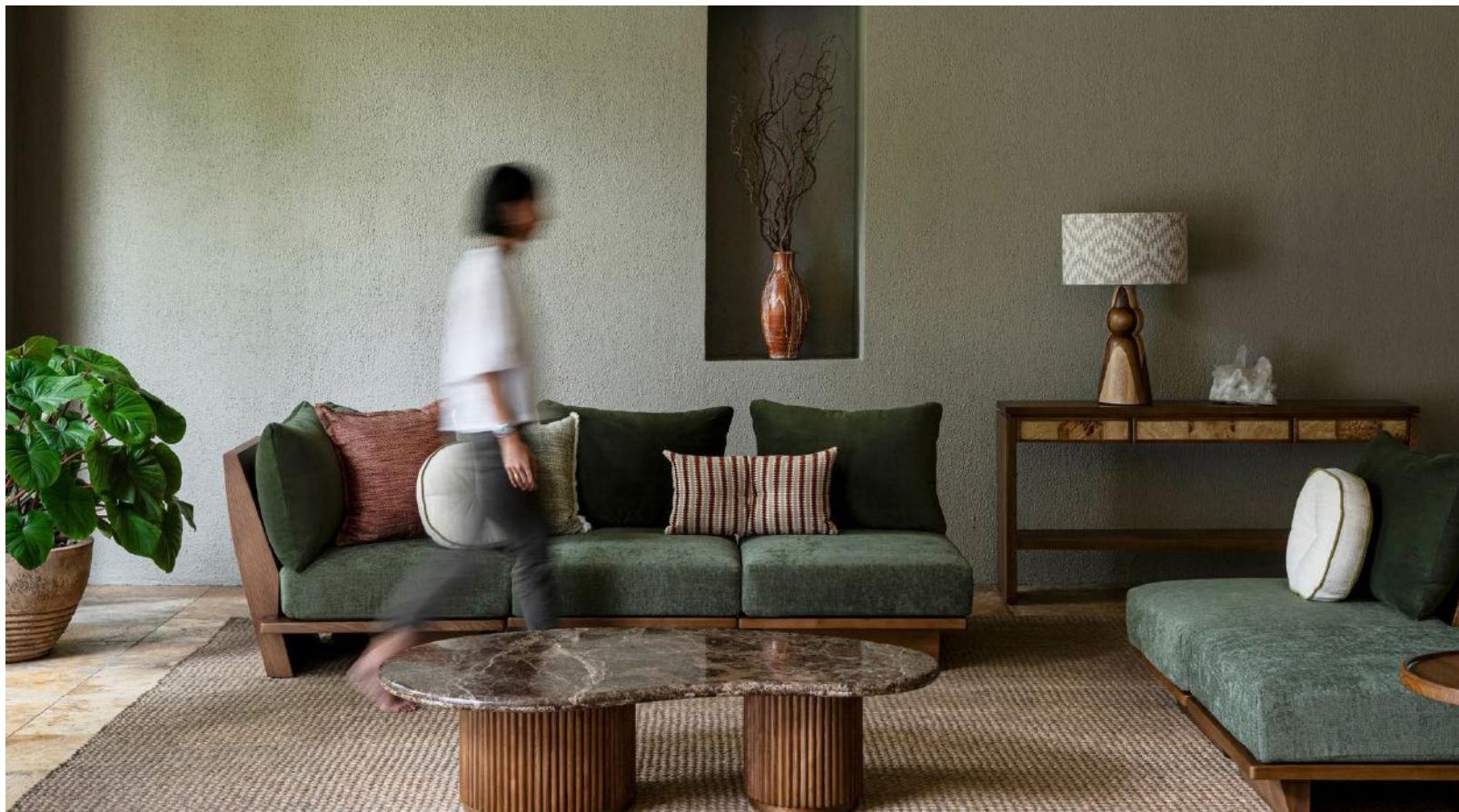
© facebook.com/TagolwanenWomenWeavers

TWWA TAGOLWANEN HANDWOVEN

The Tagolwanen Women Weavers Association (TWWA) works to preserve the traditional mat-weaving craft of the Tagolwanen tribe and pass it on to future generations. The organization empowers Tagolwanen women by promoting indigenous arts and supporting their right to self-determination. Instilling cultural pride and economic independence together with its 148 active Bukidnon-Tagolwoanen tribe women weavers, the weaving tradition has been revitalized — tangible through their flagship *banig* (mat), baskets, placemats, hats, bags, and more. Their products have been recognized through international export.

TWWA タゴルワネン手織り

タゴルワネン女性織物協会 (TWWA) は、タゴルワネン族の伝統的なマット織りの技術を保存し、次世代に伝えていくことを目的としています。この組織は、先住民族の芸術を推進し、自己決定権を支援することで、タゴルワネン族の女性を力づけています。148人のブキドノン・タゴログ族の女性織り手とともに、文化的誇りと経済的自立を育み、織物の伝統は復活しました。その代表的な製品であるバニグ（マット）、バスケット、ランチョンマット、帽子、バッグなど、目に見える形で復活しています。彼女たちの製品は、国際的な輸出を通じて認められています。



© facebook.com/philuxinc

PHILUX

Philux is a Filipino furniture manufacturer and retailer that began as a small workshop with two carpenters. Over the years, it has expanded into a company of over 200 employees, featuring a manufacturing workshop and five retail showrooms across Metro Manila. Philux specializes in thoughtfully designed and consciously crafted furniture by creating luxury, locally. Furniture is made from premium, kiln-dried wood sourced sustainably. Merging traditional Filipino techniques with modern technology, Philux's pieces seamlessly evoke form and function — made to last and stand out.

フィルックス

フィルックスは、2人の大工による小さな工房から始まったフィリピンの家具メーカー兼小売業者です。長年にわたり、従業員200名を超える企業へと成長し、マニラ首都圏に製造工房と5つの小売ショールームを構えています。フィルックスは、贅沢な家具を現地で製造し、考え抜かれたデザインと意識的に作られた家具を専門としています。家具は、持続可能な方法で調達された最高級の乾燥木材から作られています。フィルックスの作品は、フィリピンの伝統的な技術と現代のテクノロジーを融合させ、フォルムと機能をシームレスに呼び起こします。



© www.emurio.com

E. MURIO

E. Murio Manila is a family-run workshop established in 1984, specializing in handcrafted furniture with a unique aesthetic that combines Filipino with Spanish and Far Eastern influences. Known for its intricate details like bindings and bone fittings, the brand offers both heritage and contemporary pieces. E. Murio also welcomes collaborations for custom furniture and has extensive experience in residential and contract projects globally. Their furniture aims to be “intimate architecture for the body,” evoking emotion and comfort as seen in their diverse catalog of designs.

イー・ムリオ

イー・ムリオ・マニラは、1984年に設立された家族経営の工房で、フィリピン、スペイン、東洋の影響を融合させた独特の美意識を持つ手作り家具を専門としています。装飾や骨組みなど、細部にまでこだわったデザインで知られるこのブランドは、伝統的な作品と現代的な作品の両方を提供しています。イー・ムリオは、特注家具のコラボレーションも歓迎しており、住宅や契約プロジェクトにおいて、世界中で豊富な経験を積んでいます。彼らの家具は「身体のための親密な建築」を目指しており、その多様なデザインカタログに見られるように、感情と快適さを呼び起こします。

SUSTAINABLY MADE®

SustainablyMade® of MARSSE Tropical Timber offers wooden kitchenware, home accessories, and furniture crafted with sustainably farmed hardwoods like mahogany and teak from Umingan, Pangasinan. Rooted in ethical practices, the brand transforms tree farm resources into durable, one-of-a-kind products, while employing local rice farmers and promoting environmental advocacy.

サステイナブリー・メイド®

サステイナブリー・メイド®・オブ・マッセ・トロピカル・ティンバーは、パンガシナン州ウミンガン産のマホガニーやチークなどの持続可能な農法で栽培された広葉樹を使用した木製キッチン用品、家庭用品、家具を提供しています。倫理的な事業活動に根ざしたこのブランドは、植林地の資源を耐久性のある唯一無二の製品に変えるとともに、地元の米農家を雇用し、環境保護を推進しています。



© www.sustainably-made.com





CASA SELMA

Casa Selma was founded by designer Vito Selma, who is from the furniture capital of Cebu. It is a Filipino-owned company focused on thoughtful design in furniture, lighting, and home accessories. The brand emphasizes creativity and meticulous craftsmanship, drawing inspiration from its surroundings and fostering collaboration. The company strives to create high-quality pieces that reflect the beauty of Filipino design. 📷

カーサ・セルマ

カーサ・セルマは、家具の都として知られるセブ出身のデザイナー、ヴィト・セルマ氏によって設立されました。フィリピン人オーナーによる同社は、家具、照明、ホームアクセサリにおけるデザイン性の高い製品に重点を置いています。このブランドは、創造性と緻密な職人技を重視し、周囲からアイデアを得て、コラボレーションを促進しています。同社は、フィリピンデザインの美しさを反映した高品質な製品づくりに努めています。 📷



facebook.com/casaselma.ph

Committed to Our Customers



Serving customers has been at the heart of our business. Millions of Filipinos count on us daily and we look forward to serving more as we continue to expand across the nation.

SM INVESTMENTS



Scan to see how our businesses work together to serve more customers or visit:
www.sminvestments.com
for more information



FILIPINO WELLNESS

HEALTH AND BEAUTY MUST-HAVES FOR JAPANESE EXPATS

WORDS BY **KATYA F. LICHAUCO**

The vibrant Filipino wellness industry offers a treasure trove of products and practices rooted in natural ingredients, traditional remedies, and sustainability. From tropical skincare solutions to home-grown products upholding the highest international standards, this guide introduces the must-haves to help you stay radiant while embracing the best of Filipino wellness.

フィリピン式の健康法： 駐在日本人にとっての健康と美容の必需品

活気あふれるフィリピンのウェルネス業界では、天然素材、伝統的な治療法、持続可能性に根ざした製品や実践法の宝庫を提供しています。熱帯のスキンケアソリューションから、国際的な最高水準を満たす国産製品まで、このガイドでは、フィリピンのウェルネスを最大限に享受しながら輝きを保つために欠かせないアイテムをご紹介します。



PURE CULTURE: **Wild Algae Glow Up Serum**

Pure Culture is dedicated to offering natural, effective products blended with traditional wisdom and modern formulations. The Pure Culture Code stresses their commitment to sustainability and ethical practices, using local ingredients to create eco-friendly, cruelty-free skincare solutions with heat-inactivated pro-

biotics. Notable among their products is the award-winning Wild Algae Glow Up Serum, a lightweight, potent product designed for combination-to-oily skin. With Vitamin C, hyaluronic acid, and niacinamide, it provides a glow without being heavy or sticky, perfect for tropical climates. One-percent of sales go toward rewilding habitats, beginning with Philippine oceans.



© purecultureph.com | facebook.com/purecultureph

ピュアカルチャー： **ワイルドアルガグローアップセラム**

ピュアカルチャーは、伝統的な知恵と現代の処方ブレンドした、天然で効果的な製品を提供することに専念しています。ピュアカルチャーの理念は、持続可能性と倫理的な実践へのコミットメントを強調しており、地元の原料を使用して、熱不活性化プロバティクスを配合した環境に優しく動物実験を行わないスキンケアソリューションを開発しています。同社の製品の中でも特に注目すべきは、受賞歴のあるワイルドアルガグローアップセラムです。これは、混合肌からオイリー肌の方のために設計された軽量で効果の高い製品です。ビタミンC、ヒアルロン酸、ナイアシンアミドを配合し、重くならずベタつかないのに輝きのある肌を実現します。熱帯気候に最適です。売上の1%は生息地の再生に充てられ、まずはフィリピンの海から始めます。



© facebook.com/PiliAniPH



PILI ANI: Self-Care Night Recovery Oil and Moisturizing Tinted Pili Lip Butter

Pili Ani supports the livelihoods of farmers in the Bicol region by sourcing precious Pili and Elemi oils, rich in antioxidants and essential nutrients and considered the “holy grail” of anti-aging. By collaborating with locals, Pili Ani ensures sustainable sourcing, supporting communities and preserving Filipino heritage. Among their standout products is the Self-care Night Recovery Oil, which combines oils and botanicals to boost skin renewal during sleep. Another favorite is the Moisturizing Tinted Pili Lip Butter, providing both color and hydration. Every purchase helps support reforestation efforts in Bicol.

ピリ・アニ： セルフケアナイトリカバリーオイルと保湿ティント ピリリップバター

ピリ・アニは、抗酸化物質と必須栄養素が豊富で、アンチエイジングの「聖杯」とされる貴重なピリとエレミのオイルを調達することで、ビコール地方の農家の生計を支援しています。地元の人々と協力することで、ピリ・アニは持続可能な調達を確保し、地域社会を支援し、フィリピンの伝統を守っています。同社の代表的な製品には、オイルと植物成分を配合し、睡眠中の肌の再生を促進する「セルフケア・ナイトリカバリーオイル」があります。また、色づけと保湿を両方行う「保湿ティントピリリップバター」も人気です。購入することにより、ビコール地方の森林再生の取り組みを支援することができます。

**VMV HYPOALLERGENICS®:
Armada Face Cover Sunscreen**

VMV Hypoallergenic® offers clinically proven, hypoallergenic skincare products with a focus on safety and efficacy. Their unique VH-Rating system ensures products are free of allergens, providing gentle yet effective care for

all skin types, backed by over 75 published and awarded studies. Their famed Armada Face Cover Sunscreen contains antioxidants and calming ingredients, providing powerful protection against UVA, UVB, infrared, and visible rays, helping prevent skin cancer, hyperpigmentation, and photoaging.



© facebook.com/VMVHYPOALLERGENICS.PH



**VMVハイポアレルジェニクス®:
アルマダ・フェイス・カバー・サンスクリーン**

VMVハイポアレルジェニクス®は、安全性と有効性に重点を置いた、臨床的に実証済みの低刺激性のスキンケア製品を提供しています。独自のVH-Ratingシステムにより、アレルゲンを一切含まない製品であることが保証されており、75以上の研究論文が発表され、受賞歴もある同社の製品は、あらゆる肌質にやさしく、かつ効果的なケアを提供しています。同社の有名な「アルマダフェイスカバー・サンスクリーン」には、抗酸化成分と鎮静成分が配合されており、UVA、UVB、赤外線、可視光線から強力に肌を守り、皮膚がん、色素沈着、光老化を予防します。

**ELLANA COSMETICS:
Loose Mineral SkinShield Foundation**

Ellana Cosmetics was founded in 2007 with the goal of creating skin-loving, high-performance makeup that puts your skin first. The brand prioritizes skincare benefits, sustainability, and eco-consciousness, offering vegan, cruelty-free products that are designed to improve skin health while being

mindful of the planet. Formulations with skincare actives help improve skin over time, seen in their best-seller, the Ellana Loose Mineral SkinShield Foundation with SPF 16. Made with gentle ingredients like Kaolin Clay and Zinc Oxide, it provides buildable coverage while absorbing impurities and reducing inflammation.



© facebook.com/ellanaminerals

**エラナ・コスメティックス:
ルースミネラル・スキンシールド・ファンデーション**

エラナ・コスメティックスは、2007年に、お肌のことを第一に考えた、お肌にやさしい高機能メイクアップ製品を作ることを目的として設立されました。このブランドは、スキンケア効果、持続性、環境への配慮を優先し、地球環境に配慮しながらお肌の健康を改善するよう設計された、ヴィーガンで動物実験を行わない製品を提供しています。スキンケア成分配合の処方により、時間をかけて肌を改善する効果があります。ベストセラー商品である「エラナルースミネラルスキンシールドファンデーション SPF16」にもその効果が表れています。カオリン粘土や酸化亜鉛などの肌に優しい成分を使用しており、不純物を吸収し、炎症を抑えながら、重ね塗りが可能なカバー力を実現しています。



© humanheartnature.com

HUMAN NATURE: Natural Hair Revival Coco Mask

Human Nature is the country's pioneering brand focused on natural, affordable, and quality personal care products. Their mission is to uplift the Filipino people, especially the working poor, by offering safe, effective, and sustainable products while promoting faith, integrity, and stewardship. Their highly rated Natural Hair Revival Coco Mask is a weekly intensive treatment designed to restore hair health and shine. It contains virgin coconut oil to reduce protein loss, nourish hair, and promote softness and manageability, with a relaxing fruity scent. 🌿

ヒューマンネイチャー：ナチュラルヘアリバイバル ココナッツマスク

ヒューマンネイチャーは、自然で手頃な価格の高品质パーソナルケア製品に重点を置く、同国を代表するブランドです。彼らの使命は、信仰、誠実さ、責任感を推進しながら、安全で効果的かつ持続可能な製品を提供することで、特にワーキングプアと呼ばれる人々を含むフィリピン国民の生活を向上させることです。高い評価を得ている同社のナチュラルヘアリバイバルココナッツマスクは、毎週の集中ケア用に開発された製品で、髪健康と輝きを取り戻します。バージンココナッツオイルがタンパク質の損失を抑え、髪に栄養を与え、柔らかさと扱いやすさを促進します。フルーティーな香りでリラックス効果もあります。 🌿

EDITORS' CHOICE

WORDS BY **KATYA F. LICAUCO**

MUST-STAY HOTELS IN JAPAN

For the discerning traveler, finding the right place to stay is key to ensuring both productivity and comfort. No matter the reason for your trip, choice of accommodation may make or break. As old school, word-of-mouth recommendations are still prized, our Bridges editors have carefully selected a range of top hotels in Japan that they can personally vouch for, each offering world-class amenities, exceptional service, and strategic locations to meet the needs of today's executive traveler.

1 **SWISSÔTEL NANKAI OSAKA** Location: **Osaka** Category: **5-Star**

Experience unparalleled Swiss hospitality blended with Japanese warmth in the heart of Osaka. Swissôtel Nankai combines elegant interiors, functional conference areas, exceptional service, and panoramic city views. Its prime location above the Namba Train Station grants guests seamless access to the city's vibrant shopping and dining hubs, major tourist attractions, and the Kansai International Airport.





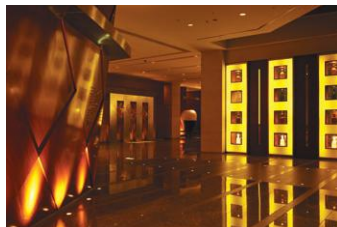
2 **PARK HYATT KYOTO**
Location: Kyoto
Category: 5-Star

Nestled in the historic Higashiyama district, Park Hyatt Kyoto is a harmonious fusion of modern luxury and traditional Japanese design. Described as a “luxurious guesthouse,” the preserved culture of Kyoto is evident and coupled with the Park Hyatt touch. As a whole, the hotel seamlessly integrates with the location’s rich historical setting. Appreciate the modern amenities in every room, with work areas and day beds to delineate business and pleasure.



3 **GRAND HYATT TOKYO**
Location: Tokyo
Category: 5-Star

Located in the upscale Roppongi Hills area, Grand Hyatt Tokyo offers world-class amenities and sophisticated interiors. With its proximity to cultural hotspots, luxury boutiques, and art museums, it’s a perfect base for exploring the city’s dynamic lifestyle. Suites and select rooms have access to the Grand Club Lounge, and the fully equipped Business Center makes it ideal for corporate needs.





4 SHANGRI-LA TOKYO
Location: Tokyo
Category: 5-Star

Escape into an urban oasis at Shangri-La Tokyo, where modern opulence meets genuine hospitality and a familiar melody echoes through the air. Positioned near Tokyo Station, this hotel is a gateway to both the city's bustling core and tranquil retreats in-house, with every amenity you can dream up.



6 THE PENINSULA TOKYO
Location: Tokyo
Category: 5-Star

The Peninsula Tokyo delivers a masterful blend of modern luxury and traditional Japanese aesthetics. Its central location in the Marunouchi District is a stone's throw away from the Imperial Palace Gardens and Hibiya Park, making it a top choice for cultural and business travelers alike. Several bars and restaurants are found within the hotel, but for the curious crowds, Peninsula's experiential program, Keys to the City gives guests insider access to a curated list of exclusive spots.





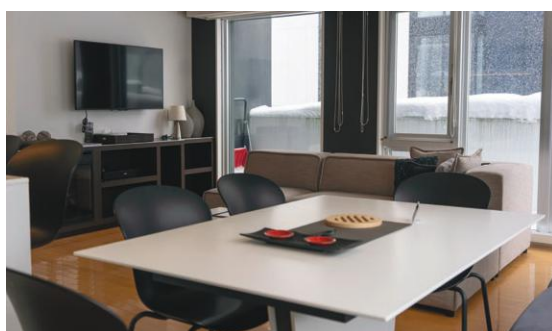
5 SHINKA NISEKO
Location: Hokkaido
Category: 3.5-Star

Perfect for adventure-seekers, Shinka Niseko's stylish accommodations give guests direct access to Niseko's famed ski slopes. Equal parts chic and cozy, Shinka Niseko's condos are fashioned with picturesque views of Mt. Yotei with close proximity to the main street of Hirafu, ski lifts, restaurants, and shops. After a day out on the slopes, guests can unwind in this luxurious alpine retreat.



7 ALPEN RIDGE
Location: Niseko, Hokkaido
Category: 4-Star

Enjoy direct access and a ski-in, ski-out experience at Alpen Ridge, located right at the base of the Ace Family Chairlift in Hirafu Village. This property is a favorite for families and groups, offering spacious apartments with modern amenities. There's something for everyone at Alpen Ridge, and its covetable location isn't just for those who hit the slopes, but is also a close distance away from onsens, grocery stores, and more.




8 **SKIJAPAN LODGES**
Location: Niseko,
Hokkaido, and more
Category: Varied

SkiJapan offers a diverse selection of accommodations and packages across Japan's premier ski resorts, including self-contained apartments, resort homes, lodges, and family-friendly hotels. These options cater to various preferences and budgets, ensuring easy access to ski lifts and village services.



9 **MERCURE TOKYO HIBIYA**
Location: Tokyo
Category: 4-Star

Mercure, a globally recognized brand within the Accor Group, takes pride in drawing inspiration from local culture and creating hotels that reflect the distinctive character of each destination. Their Tokyo location is minutes away from Shimbashi, Uchisaiwaicho, and Hibiya stations, as well as the high-end area of Ginza. The hotel prides itself in its sustainability initiatives throughout their operations as stewards of responsible tourism. 





SHERATON
Cebu Mactan Resort

世界がひとつになる場所



Punta Engaño Road, Mactan Island, Lapu-Lapu City 6015, Cebu, Philippines
+6332 520 5500

sheratoncebu.reservations@sheraton.com



Sheraton Cebu Mactan



sheratoncebumactan

The meticulously
crafted Lexus.

A LEAGUE OF DISTINCTION

The Lexus LS is a masterpiece of exceptional comfort, intuitive design, smooth performance and advanced technology. Experience Lexus Electrified with this exquisitely crafted sedan in the LS 500h Premier and Executive model grades. Also available in LS 500 Premier.

EXQUISITE

LS



 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING

Lexus.com.ph  (632) 8856 5050

Follow us on socials at /LexusPhilippines and @LexusPH