

SHOPS

HIMIKO **HIMIKO** Wir sind original japanische Produkte spezialisiert: Furoshiki, Tenugui, Pasta Dosen, Teedosen, Origami Papier, japanische Stoffe, sowie Grusskarten gehören zu unserem Angebot. www.himiko.ch

raku-art **Atelier-Galerie raku-art Evi Kienast**
Ich zeige und verkaufe Chawans (Teeschalen für den Macha-Tee) sowie Schalen, Dosen und Vasen. Sie können zudem für Fr. 5.00 ein japanisches Higashi (Süsse Biskuits) und eine Schale Macha-Tee geniessen. <http://www.raku-art.ch>

Ron's Koji **Kôji-Pilz** Kôji-Pilz spielt eine große Rolle in der Japanischen Küche. Ich produziere und verkaufe Kôji-Produkte. Der seit 37 Jahren Tofu Produzent „Engel Tofu“ verkauft Tofu zusammen. Geniessen Sie auch Miso-Suppe.

Miyako
Ein Stück japanischer Kultur für alle Japan Fans!
Angebot: Kimono, Haori (Kimono Jacke), Stoff-Täschli, Porzellan, Faltpapier, etc.
Tiefgekühlte Fische (干物): Bestellung bis Fr.15.02.2019 Check Webseite "Sakura Festival".

Wa-gashi
Wagashi sind traditionelle japanische Süßigkeiten. Sie gelten auch als eine „Kunst der fünf Sinne“. Mit dem schönen Design, der delikaten Süße und dem außerordentlichen Wohlgeschmack bieten sie immer neuen Genuss.

WASHOKU-KOBO **Washoku-Kobo**
Mit meinem Take-Away Washoku-Kobo biete und bereite ich typische japanische Hausmannkost vor, unter anderem Sushi, Bento-Box, Brote, Nudeln und Süßigkeiten für Sushi-Catering und Partyservices. Ich freue mich über Euren Besuch. www.washokukobo.com

DARUMA **Daruma**
Daruma ist ein sehr beliebter Glücksbringer in Japan. Wir wollen mit unseren Produkten Genuss, Zufriedenheit und Geselligkeit bringen. Produkte verkaufen: Shoyu (Sojasauce), Dashi (japanischer Bullion), Sake, Ramen, Udon, Functional Food, etc. www.daruma.co.com

shizuku – a drop of Japan
Über 30 verschiedene Sake, Umeshu, Shochu, Likör oder Rum. Lernen Sie japanische Tropfen von ihrer spannenden Seite kennen, besuchen Sie uns im shizuku Store in Zürich.
oder an unseren Events: www.shizuku.ch

151A (Ichigoichie)
Wir verwenden traditionelle japanische Materialien und Motive, um hausgemachte Accessoires und Wohnaccessoires herzustellen. Wie möchten Sie den schönen Duft Japans in Ihrem täglichen Leben hervorheben?

Kona Küche
Bekannt ist Kona Küche für ihre Nikuman und Vegiman: das sind gedämpfte Hefeknödel mit Fleisch- und Gemüsefüllung, die man überall in Ostasien gut kennt und gerne isst. In der Schweiz sind sie sehr beliebt, weil sie einfach anders sind. Das Fleisch, Gemüse und Mehl für Nikumans stammt aus der Schweiz. www.konakueche.com

SPONSOREN

Sakura Japan Kultur Festival

Sonntag 24. März 2019

ab 11 Uhr bis 19 Uhr

Eintritt frei

Veranstalter 主催者 : Sakura Planning

Konferenzzentrum - Schluefweg

Schluefweg 10, 8302 Kloten

Parkplätze in der Nähe
ca. 5 Minuten zu Fuß vom Bahnhof

Unter der Schirmherrschaft von:

JCZ
Japan Club Zürich

在スイス日本国大使館
Japanische Botschaft in der Schweiz

<https://sakurafestival2019.wixsite.com/sakura>

KONZERTE

- Anmeldung auf der Webseite nötig -

ko-KIRAKU 小喜楽 um 13:00 Uhr



Das Tschugaru-Shamisen, welches heute hier gespielt wird, schreibt eine 100-jährige Geschichte und gilt als Schlaginstrument, weil die Saiten nicht gestrichen oder gezupft (wie bei Geige oder Gitarre), sondern mit dem "Bachi" geschlagen werden. Ursprünglich wurde dieses Instrument von blinden Leuten gespielt, die von Haus zu Haus gingen, um ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Sie waren stolz darauf. Unsere Gruppe "ko-KIRAKU" spielt nach Meister Isaka-Stil. Dieser Meister, "Toshiyuki Isaka" gab im Februar 2008 erstmals ein Konzert in der Schweiz und gründete dabei die heutige Schweizergruppe. www.isaka-shamisen.com

Koto & Shakuhachi 箏と尺八 um 15:30 Uhr



Chizuko Hayashi fing in 1973 die Lehre des Koto an der Ikutaryu-Koto in Kyoto Todo-Kai an. Nach sechzehnjährigem Studium in Kyoto zur Meisterin des Ikutaryu-Koto ernannt. Seit 2002 lebt sie in der Schweiz, wo sie an diversen Musikveranstaltungen auftritt und Unterricht gibt.

chiko.schweiz@bluewin.ch

Ursula Fuyûmi Schmidiger, geb.1963. 1998 Beginn mit Shakuhachi-Studium bei Andreas Fuyû Gutzwiller, Basel. 2010 shihan-menjô, Lehrdiplom und Meisternamen Fuyûmi, verliehen

in Tokyo durch Kawase Junsuke III, Oberhaupt der Zenkoku Chikuyûsha. Seither folgten regelmässige Japanreisen zu Studienzwecken, sowie Engagements und Konzerte in der ganzen Schweiz, besonders jedoch in Luzern und Tokyo. www.chikuyusha.ch / ursula.schmidiger@chikuyusha.ch

Taiko Zürich ツリ太鼓 um 17:00 Uhr



Die japanische Trommel, Taiko, bildet seit jeher das Herzstück in traditionellen Volksfesten. Diese Kunstform, die auf kraftvolle und mitreissende Art die Seele von Japan verkörpert, hat die Welt im Sturm erobert. Dieses Konzert wird von den Mitgliedern von Taiko Zürich aufgeführt, unter der kreativen Leitung von Micah Wilhelm. Taiko Zürich ist eine Organisation, die durch Taiko Selbstbewusstsein, -disziplin und -entfaltung der

Spieler fördern möchte. Alle zwei Jahre organisiert Taiko Zürich auch das Festival 'Taiko Spirit', das Spieler aus aller Welt zusammenbringt, um die Freude an Taiko zu feiern. www.taikozeurich.ch

AUSSTELLUNGEN

SHOGEI HAKUYO KAI 書芸白羊会



SHOGEI HAKUYO KAI, Swiss Branch ist eine vom Mutterverein in Tokio anerkannte Kalligraphie-Schule in der Schweiz. An drei Samstagmorgen im Monat haben wir die Gelegenheit, im GZ Altstadtthaus (Obmannamts-gasse 15, Zürich) die Schriftarten *Kanji* und *Kana* zu üben. Meisterin Hoka Koikeda (Masami Hilt-pold) leitet die Kurse seit über 15 Jahren. Ab dem Primarschulalter sind gross und klein, selbstverständlich auch ohne Vorkenntnisse, bei uns willkommen. Näheres bei: hokakoikeda@gmail.com

IKEBANA INTERNATIONAL 生け花インターナショナル



Ikebana International ist ein Verein, der die Freundschaft zwischen zahlreichen Ländern und Japan pflegt, indem er Ikebana und andere japanische Künste fördert oder bekannt macht. Unser Motto „Freundschaft durch Blumen“ soll durch Ikebana, der japanischen Blumensteckkunst, gelebt und verbreitet werden. Ikebana kann bei Lehrerinnen und Lehrern unserer verschiedenen Schulen gelernt werden.

www.ikebana-international.ch



Kimono Silk Art

MAYUKO OKADA 1974 in Kyoto, Japan geboren. Studierte japanische Malerei am der Kyoto Seika Universität. Zertifizierter Abschluss an dem Parson Interior Design Cert. Program. Seit 2015 lebt sie in Bern. Ihre Herausforderung ist die Verwendung von Kimonoseide für ihre Arbeit, die auf traditionellem Training und dem Spektakel des Lebens hier in der Schweiz basiert. Website: www.mayuko-okada.com



Sumi-e 墨絵

Eine Philosophie in Schwarz-Weiss nach alten Tradition Sumi-e heisst „Zeichnung mit der schwarzen Tusche auf Papier“. Die Sumi-e Malerei, Margot Olejniczak hat von The Sumie Friendship Association das Diploma der Dozentin japanischer Malerei Sumi-e erhalten. Sie unterrichtet international, in Zurich, Krakau, Warschau und Düsseldorf. Beim Sakura Festival demonstriert sie die Zeichenkunst. <http://www.m-olejniczak.ch>



Origami 折紙

Origami, die Kunst des Papierfaltens, ist eine beliebte japanische Kunstfertigkeit. Iwao Yamaguchi, organisiert seit über 30 Jahren immer wieder Ausstellungen in Galerien, Museen und für Japanische Anlässe. Er ist anwesend im Sakura Kultur Festival. Er zeigt und demonstriert seine Werke. Er wird mit Ihnen zusammen Origami falten. Let's enjoy and do it together !!!