

# Moon Rabbit

— ASIA MAG —

**ASIA**

FESTIVALES  
EN OTOÑO

**CHINA**

EL REY  
MONO

**COREA**

LIVING  
LA VIDA LOCA

**JAPÓN**

ILUSTRADORES  
KAWAII

**NO.4**



@moonrabbit.com.mx

# QUIERES

## APRENDER COREANO Y JAPONÉS...

# INSCRIPCIONES

➤ Del **04** al **19** de enero de 2020



Instituto Coreano KYU



maestrokyu@outlook.com



55 5086 1724



Monterrey No. 177, Roma Nte.,  
06700 Cuauhtémoc, CDMX



# Directorio

## Arte



**Leticia Proal**

@letz.ab.universe

## Jefa de Redacción



**Anahí Vargas**

## Digital



**Shari Yañez**

@mylifeasshari

## — Alianza Comercial —



**Nestor Serrano**



**Marco Rodríguez**

## Ventas



**Aarón Serrano**

@aaironman10

## P.R.



**Javier Malo**

@javiermalo

## Marketing



**Isale Ortíz**

@isaleortiz

## Ilustración



**Samantha García R**

@samantha.dibujando

## Diseñadora Jr.



**Daniela Arellano**

@daniela\_bam

## Colaboradores



**Gabriela Ramírez**

@always\_travel



**Irving De la Rosa**



**Tania Lara**

@tani\_cone



**Raúl Martínez**

@raulmaor



**Guillermo García**

@guillermo271

## Colaborador



**J. R. Ángeles**

@fractaljohnangels

## — Ciclo by Studio Sally Japan —



**Melissa Acosta**

@meacr22



**Ryo Utsunomiya**

@studio\_sally.design / @ciclomagazine.jp



**Manami**

## Finanzas

**Ernesto Maldonado**

## Asesores

**Guillermo Reyes  
Mauricio Guerrero**

## Contador

**Leonardo Belmontes**

**Contacto** 55 4049 0490

mail

web

hello@moonrabbit.com.mx



Revista digital

issuu.com/moonrabbitsiamag

Moon Rabbit Asia Mag es una publicación de Editorial Moon Rabbit, con dirección fiscal en Tizoc No. 13 col. Tlaxpana, alc. Miguel Hidalgo, CDMX, CP 11370 con RFC POML9604097V0. Revista bimestral. Editora responsable: Leticia Proal. Año I, número 4. Moon Rabbit Asia Mag en una marca con registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial con el expediente: 2213880. Número Internacional Normalizado para publicaciones periódicas (ISSN) ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor: en trámite. Certificado de contenido en trámite y certificado de licitud de título: en trámite, que serán otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Los artículos firmados son responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente el punto de vista de Moon Rabbit Asia Mag. Impreso en México por: Compañía Impresora El Universal S.A de CV, RFC IUNO309106X4, teléfono (0155) 51170190 Allende No. 174, Guerrero, Cuauhtemoc, CDMX. C.P. 06300, impreso en octubre 2019.



## Queridos lectores

Bienvenidos al cuarto número de Moon Rabbit. A pesar de que el primer número salió en abril, fue justo hace un año cuando nos planteamos la creación de este proyecto y desde ahí no hemos parado. Nos emociona ver el buen recibimiento que ha tenido y se los agradecemos mucho. Esta vez, te contaremos acerca de una de los relatos más antiguos de China, nada más y nada menos que la leyenda del Rey Mono. Además, descubriremos como es la vida nocturna en Seúl, la capital surcoreana que no se detiene; conoceremos a varios ilustradores que han sido influenciados por la cultura japonesa y les presentaremos a Denitsu Fujiwara, un chico nikkei con mucha energía y amor por sus orígenes nipones. Ciclo, de Studio Sally Japan, nos presenta *Mikan*, una nueva propuesta de hermosos kimonos. No se pierdan las sorpresas que les traeremos muy pronto.

Gracias por ser parte de este proyecto.

**Moon Rabbit**  
- ASIA MAG -

# Contenido

## *Cultura*

**04** MUSEO  
*World Expo Museum*

**06** HISTORIA  
*La Nueva Ruta de la Seda*

**08** TRADICIÓN  
*La leyenda del Rey Mono*

## *Viajes*

**10** EXPLORA  
*Vida nocturna en Seúl*

**12** AVENTURA  
*Diseño coreano*

**14** RUTA  
*Cafeterías Kpop*

**16** GOURMET  
*Receta / Sabores de Corea*

## *Tendencias*

**24** CICLO  
*Kimonos upcycling*

**26** INSPIRACIÓN  
*Ilustradores Kawaii*

**30** BELLEZA  
*Matcha Beauty*

**32** SÓLO EN ASIA  
*Momiji y el otoño japonés*

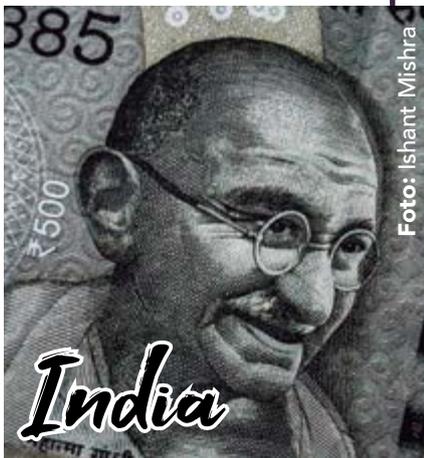
# FESTIVALES EN ASIA

Celebraciones de agradecimiento.

Por: Shari Yañéz @mylifeasshari

**2 de Octubre/ Gandhi Jayanti:** Es la celebración nacional del aniversario de Mahatma Gandhi, considerado Padre de la Patria, quien fue un predicador de la verdad y el

*Ahimsa* (no-violencia). Los líderes de las diferentes comunidades acuden a Nueva Delhi a leer en conjunto distintos fragmentos de libros sagrados, además, suelen entonar la canción *Raghupati Raghava* como homenaje, ya que era la favorita de Gandhi.

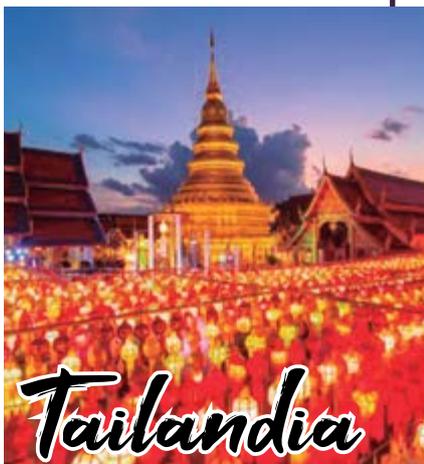


**27 de Octubre/Tihar:** Significa festival de luces y dura 5 días, en los que se colocan velas y luces fuera y dentro de las casas, que brillan especialmente de noche. Este

festival celebra a los humanos, dioses y animales; como el cuervo, la vaca y el perro. Que poseen una relación intensa con el ser humano, según sus creencias. Cada día se celebra un motivo diferente, para darle su importancia a cada uno.



**13 Noviembre/Loi Krathong:** Este es uno de los mayores festivales del país. El motivo de la celebración es el final de la época de lluvias. Los tailandeses homenajean principalmente a *Mae Khongkha*, quien es la diosa de las Aguas. Como ofrenda de agradecimiento, la gente acostumbra a hacer flotar en lagos o ríos un *krathong*, que es una pequeña cesta que lleva dentro flores de loto, monedas, incienso, velas y papeles de colores.



**15 Noviembre/ Shichi-Go-San:** El nombre viene de las cifras siete (shichi), cinco (go) y tres (san), las cuales corresponden a la edad de los niños que lo celebran. Este día los padres llevan a sus hijos de tres, cinco y siete años a los santuarios y templos, en donde rezan para pedir salud. Las familias visten a sus hijos con trajes tradicionales y les compran el *chitose-ame*, el *caramelo de los mil años*.

# Cultura

## EL MUSEO del Mundo

Un lugar único, de valor internacional y con mucha cultura.  
Por: Guillermo García @guillermo271

Fotos 1 y 2: Jamie Liu

**A** orillas del Puente Lupu, en la ciudad de Shanghai, se alza el espectacular World Expo Museum; un museo único en el mundo ya que está enteramente dedicado a la historia y la colección de objetos de las Exposiciones Mundiales. Cabe recordar que de mayo a octubre de 2010 Shanghái albergó “la Expo más grande de todos los tiempos”; con un recinto ferial de 500 hectáreas al que acudieron más de 71 millones de visitantes para deleitarse con pabellones, espectáculos, muestras y experiencias en torno al tema “Mejor Ciudad, Mejor Vida”.



Foto: Guillermo García

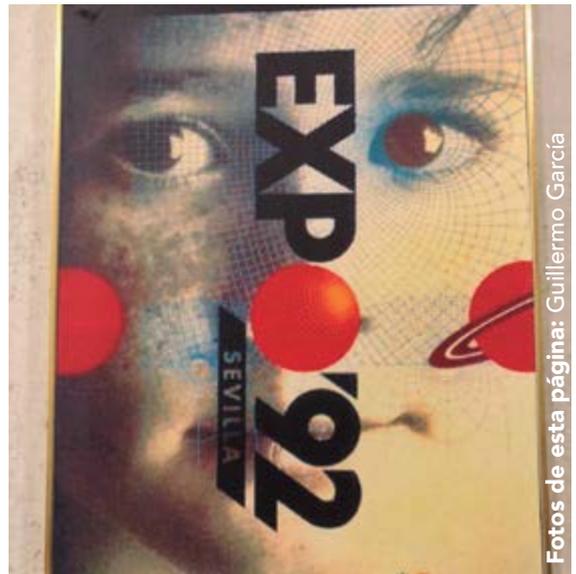
Fue tal el furor que causó dicho evento que, en conjunto con el *Bureau International des Expositions*, el organismo regulador de las Exposiciones Mundiales, se decidió emprender el proyecto de este museo y en 2017 abrió sus puertas al público. El edificio es de diseño futurista y sostenible, se compone de un cuerpo principal hecho de aluminio y sobre el cual se eleva una estructura en forma de nube, los cuales se yuxtaponen como una alegoría entre el pasado y el futuro. Asimismo, la construcción fue pensada para fomentar el ahorro energético y usando materiales que favorecen la eficiencia térmica.

El recorrido inicia con una introducción a lo que son las Expos y remontándose a sus inicios con una maqueta del célebre Palacio de Cristal de la Gran Exposición de Londres 1851, que fue la primera Exposición Universal. Posteriormente recapitula otras ediciones previas a la Segunda Guerra Mundial, en las que el objetivo era ofrecer un acercamiento a las diversas naciones del mundo a la par de promover los avances de la ciencia. De este periodo una de las Expos más destacadas es la de París 1889, cuyo legado se convirtió en uno de los monumentos más icónicos a nivel mundial: la Torre Eiffel.

La siguiente sala es sobre las Expos de la segunda mitad del S. XX, donde el objetivo era mostrar un futuro optimista y alentador, casi con tintes propagandistas en el contexto de la guerra fría. Se menciona a Bruselas '58 con su Átomo gigante, a Seattle '62 con la Space Needle y se concluye con las dos Expos más destacadas este periodo: Sevilla '92, con una maqueta del recinto que se alzó en la isla de la cartuja, vídeos y una imagen de la mascota Curro; y con Lisboa '98, que representa el caso más exitoso de aprovechamiento posterior del recinto para beneficio del desarrollo urbano de la ciudad anfitriona.

El clímax de toda la visita se encuentra en la sala de la Expo 2010 y en ella destaca el que era el atractivo principal del pabellón chino: una representación multimedia del *Qingming Shanghe tu*, es decir una pintura que debido a su exquisitez y relevancia ha sido apodado como "La Mona Lisa china". La sala se complementa con recuerdos de los demás pabellones de la Expo 2010, incluida una imagen del "bosque de papalotes", es decir el pabellón de México, que mediante coloridas estructuras representó papalotes al considerarlos un elemento común entre las culturas china y mexicana.

El recorrido termina con una reproducción del show *Albero della Vita* (árbol de la vida) que era el espectáculo nocturno de la Expo Milán 2015 y fue realizado por el prestigioso productor Marco Balich. En torno al show se encuentra información sobre las tres Expos que están por acontecer: Dubai 2020, Buenos Aires 2023 y Osaka 2025. Además del recorrido aquí descrito el museo también ofrece un simulador con una película de una niña de la época actual que viaja en el tiempo para conocer en persona la Expo 2010. Una visita a este museo puede complementarse con subir al mirador del puente Lupu o bien con una visita al China Art Museum, que es en lo que se convirtió el pabellón de china una vez terminada aquella Exposición Universal.



Fotos de esta página: Guillermo García



Foto: Diem Nhi Nguyen



Foto: Denys Nesozhai

# La nueva ruta de la **Seda**

China y la ruta ancestral que ha encontrado un espacio en el presente.

Por: Raúl Martínez  @raulmaor



Foto: Sam Beasley

Gracias a su creciente economía, China ha logrado una presencia a nivel internacional con gran impacto en otros países en debido a sus relaciones comerciales, convirtiéndose en una nación estratégica, pero ¿cómo lo ha logrado? Primero veamos el contexto; sabemos que la Ruta de la Seda fue el nombre que se le dio a las rutas comerciales organizadas a partir del negocio de la Seda en China desde el siglo I a.C., este se extendía por todo el continente de manera que conectaba a China con Mongolia, Persia, Arabia, India, África y Europa. Fue así como los intercambios comerciales se fueron desarrollando rápidamente por todo el continente asiático en la antigüedad.

La Historia nos demuestra que el comercio y necesidad de nuevos mercados por parte de las potencias o imperios, han sido una base para buscar maneras de conectar tanto culturalmente como económicamente mediante rutas efectivas que hagan más simple y fácil el comercio.

En el año 2013, el presidente Xi Jing Ping anunció el proyecto “One Belt, One Road” el cual aparece como acciones para cumplir el sueño chino de restaurar y legitimar el resurgimiento de China como potencia mundial. El anuncio de este nuevo proyecto dejó al mundo en una expectativa al no saber que se podría esperar con esta nueva visión estratégica. Por su parte se ha declarado que la innovación dentro del plan no es más que la alusión a la antigua Ruta de la Seda, vínculo comercial entre Asia y Occidente. La “Nueva Ruta de la Seda” como se le ha llamado, pretende hacer lo que hacía su antecesora, conectar China, Eurasia, Oriente Medio, África y Europa. Se proponen crear sectores de cooperación que atraerían la inversión

y la construcción de una red de infraestructuras que sin duda modernizarían todo lo que es la ruta para tener un comercio internacional más eficiente.

El “One Belt, One Road” alude a la creación de vías de comunicación terrestre, como autopistas, ferrocarriles y ductos, que básicamente cruzarían toda Asia, Rusia y llegarían a puertos de Europa. También, se busca abrir y modernizar de puertos marítimos en el Mediterráneo, el Mar Rojo, el Océano Índico y el mar del sur de China.

Las expectativas de este proyecto no solo son para Europa, África y Asia; China planea llegar hasta los países latinoamericanos, con quienes en las últimas décadas ha logrado tener una estrecha relación en cuanto al comercio exterior. La Alianza del Pacífico integrada por México, Chile, Colombia y Perú, se especula, se convertirá en una plataforma para la integración de la región en Asia Pacífico.

Hay que destacar la manera en la que China ha sabido mover sus intereses para reabrirse más rutas comerciales, que han logrado que la mirada de muchos países se concentren en darle oportunidad a la inversión China. México es uno de ellos, actualmente la inversión de muchas empresas chinas comienza a hacerse mas notoria y no hay duda que poco a poco el gigante asiático se podría convertir en la nueva potencia económica mundial.



# LA LEYENDA Rey del Mono

No sólo una leyenda sino una enseñanza de vida.

**Ilustración:** Samantha García Ríos  @samantha.dibujando / **Texto:** Juan Ángeles  @fractaljohnangels

**H**ablar de la figura Rey Mono en el hemisferio occidental puede ser meramente anecdótico, pero en la cultura oriental, es hacer referencia a unas de las 4 obras maestras de la literatura china. El Rey Mono Sung Wu-Kung es un personaje que trasciende fronteras y tiempo. Este texto contiene aventura, filosofía, historia, valores y aunque parezca raro, un toque de humor, lo cual hace que la lectura sea amena. Ejemplos de cómo está impregnada esta obra es que existen cómics, películas, operas, videojuegos y una gran cantidad de referencias en la cultura popular. Por el nombre ya nos hacemos referencia a un personaje de anime ampliamente conocido en nuestro país, el carismático y controvertido Son Goku.

Si eres partidario del shounen manga, seguro te interesarán sus habilidades: Sun Wu-kung posee una fuerza increíble, puede desplazarse a gran velocidad. Sun conoce 72 transformaciones, lo que le permite transmutarse en distintos animales y objetos. Sin embargo, se le muestra teniendo leves problemas al transformarse en otras personas, ya que no logra completar la transformación de su cola. Cada uno de sus vellos posee propiedades mágicas, de manera que puede transformarlos en sus clones, en armas, animales u otros objetos. Posee la capacidad única de cambiar su cabello de color empezando con el dorado y siendo el negro el más poderoso, estos reflejan un aumento significativo en sus habilidades y otras simplemente reflejan el estado emocional de mono. Por otro lado, si estás interesado en temas filosóficos-espirituales, esta leyenda también posee dilemas existenciales, paradojas y morales.

Para ejemplificar esto, en un inicio, debido a sus habilidades, fue elegido Rey de los Monos y vivía sin preocupaciones... hasta que un día en un lamentable suceso, su mejor amigo muere y reconoce lo frágil que es la vida y decide salir al mundo a buscar el secreto de la inmortalidad y así comienzan sus aventuras, entre las cuales existe un reto con el mismísimo Buda y un viaje al Oeste donde acompaña al monje Xuanzang en una peregrinación a la India para conseguir unos textos religiosos y expiar sus pecados.

## Referencias al Rey Mono

### Videojuegos:

*Saiyou Goumaroku -China Gate-* (1988)

*Saiyuki: Journey West* (2001)

*Enslaved: Odyssey To The West* (2010)

*League of Legends*

### Películas:

*El Rey Mono I* (2014), *II* (2016) y *III* (2018)

### Doramas:

*Korean Odissey* (2017)

### Series animadas:

*Lady Bug* (2019)

*Dragon Ball* (1986)

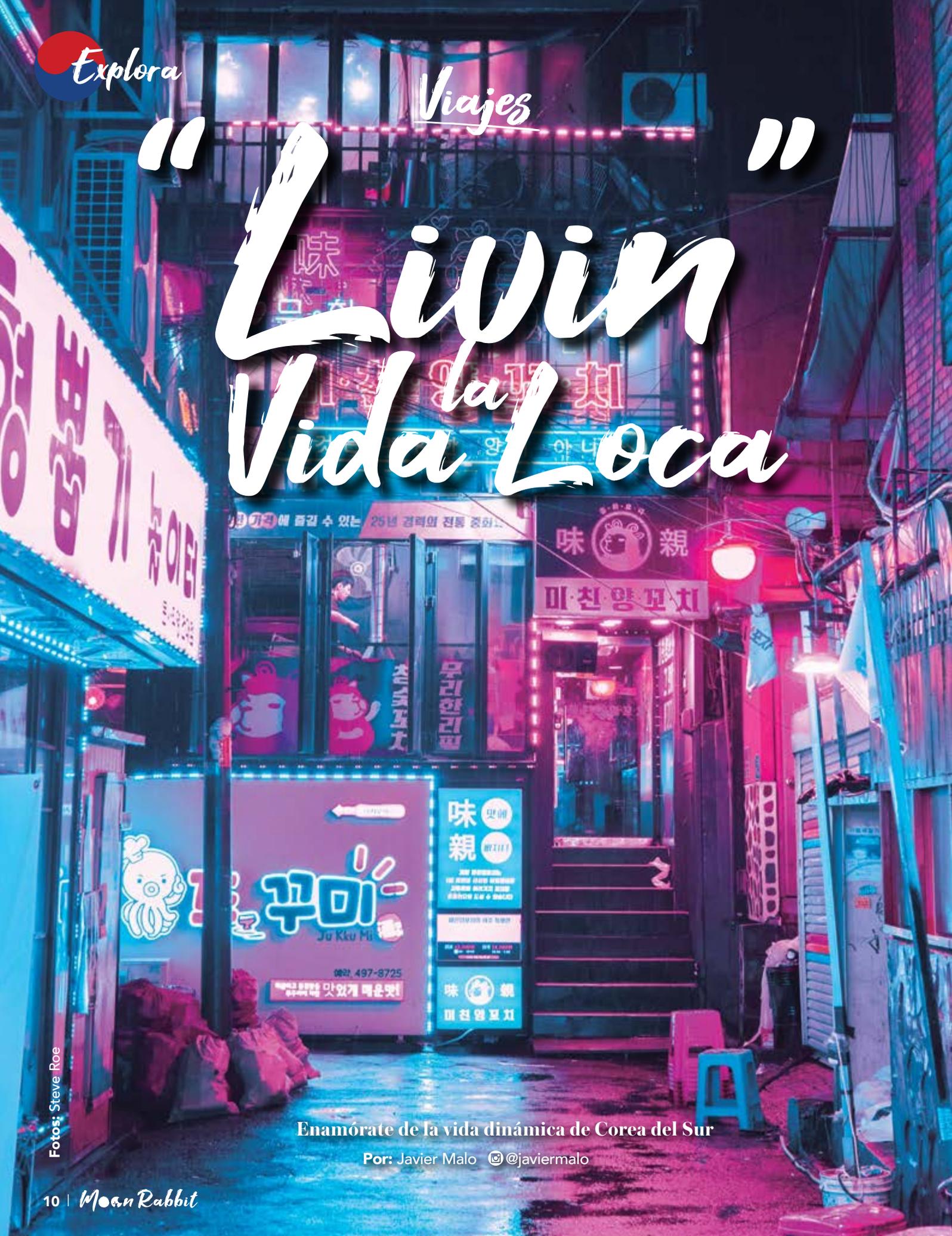
### Mangas:

*Dragon Ball* (1984)



“Posee una fuerza increíble, puede desplazarse a gran velocidad”.

# "Living la Vida Loca"



Fotos: Steve Roe

Enamórate de la vida dinámica de Corea del Sur

Por: Javier Malo @javiermalo

La vida en Corea del Sur tiene un ritmo único que lleva su productividad a un nivel ejemplar en administración del tiempo; pero no todo es estudiar o trabajar, cuando se trata de fiesta, aquí es donde se viven las noches más alucinantes sin importar el día de la semana.

### *¡Pali-pali!*

El sentido de urgencia en la vida de los habitantes de Corea del Sur tiene un nombre: Pali-pali. Esto que en Latinoamérica podría traducirse como 'rapidito' es una forma de ser y de vivir en lo personal, laboral y lo social. Así que aquí todo necesitas hacerlo 'Pali-pali' y olvidarte del 'ahorita' mexicano, el cual nos encanta porque nos permite jugar con el término ahora, que bien puede ser ahora mismo o en un momento más, –pero en diminutivo suena más bonito–. Regresando al Pali-pali, la canción que hizo vibrar al mundo el 1999, 'Livin' la Vida Loca' de Ricky Martin, podría ser la canción perfecta para imaginarse el ritmo de vida de cada día y sobre todo, de cada noche en uno de los lugares donde se vive la fiesta más intensa del mundo, específicamente en Seúl.

Para entender más este Pali-pali, podría resumirse en hacer lo más en el menor tiempo posible y a la perfección. Un auténtico estilo de vida que podría parecer estresante, pero hace aún más emocionante la vida aquí, las 24 horas se transforman en innumerables misiones y aventuras cumplidas sin perder el equilibrio.

### *Bienvenido al club de las citas*

Si tienes menos de 30 años y estás en la vida productiva de Seúl, te preguntarán en algún momento cómo conocer a otras personas y especialmente: cómo tener una cita. Esta parte de la vida está incluida en la fórmula de la escena nocturna con los Clubes de Citas en los que la entrada es permitida para adultos de máximo 30 años generalmente y se procura una asistencia equilibrada entre hombres y mujeres con toda la intención de conocerse de una forma casual.

### *La noche siempre es joven*

Seúl hace ver como un aprendiz al mundo occidental cuando se trata de celebrar entre semana y sobre todo una ocasión especial. La primera vez que escuché esta forma de vivir la noche me pareció una locura, después se convirtió en la mejor propuesta que mi espíritu inquieto ha encontrado. Tomar una ronda de tragos (o shots) no está reservado sólo para el fin de semana e incluso tienen

un remedio para nunca sentir las consecuencias físicas que podrías imaginar sentir a la mañana siguiente (remedio que te revelaré al final de esta guía). Pero no sólo eso, en esta ciudad coreana no basta con una ronda, y pensarás que eso es normal, lo extraordinario es que cada ronda es en un lugar diferente; así que ¡Pali-pali! Una noche tranquila puede llevarte a dos o tres lugares, pero si es una ocasión especial, perérate porque podrían escribirse hasta cinco lugares en la historia de esa noche.

### *Gracias, YouTube*

Si estás en América y crees que has estado lejos de la fiesta de Corea del Sur, puedes estar seguro ahora que hasta has bailado a su ritmo. Gracias a la canción Gangnam Style que estuvo en tendencia y en los clubes nocturnos del mundo durante varias semanas, conocimos la energía que se vive en las noches de fiesta. Gangnam es el deslumbrante centro de Seúl, sede de alucinantes rascacielos, tiendas de los diseñadores más reconocidos del mundo y los más exclusivos clubes nocturnos donde los DJ más galardonados hacen vibrar las fiestas con ritmos de techno y house.

### *Aquí no se conoce la resaca*

La fiesta no afecta para nada la sincronía de la vida pali-pali, siempre y cuando conozcas una sencilla receta que te ayudará a despertar al día siguiente para ir a estudiar o trabajar con toda la normalidad.

Aquí existe la cura perfecta para que nunca sientas la "cruda" y se trata de un trago especiado. El haejangguk (o sopa de la resaca) acompañado de bebidas rehidratantes y un helado medicinal, te harán sentir libre de cansancio de una forma tan impresionante como su vida nocturna.

*"Seúl hace ver como un aprendiz al mundo occidental cuando se trata de celebrar entre semana y sobre todo una ocasión especial"*

**Cuéntanos tu aventura en Asia:**  
[hello@moonrabbit.com.mx](mailto:hello@moonrabbit.com.mx)

# Diseño COREANO

Por: Leticia Proal @dailyletz

**D**urante mi primer día de visita en la capital surcoreana me di cuenta de mi poca tolerancia al frío, no tardé en buscar un refugio que aliviara mi cuerpo helado. Tuve suerte de encontrar una librería durante mi camino. Entré sin expectativa alguna más que disfrutar un rato de su calefacción; para mi sorpresa, al abrirse las puertas fue como descubrir un nuevo universo. Resulta que no llegue a cualquier lugar, había encontrado la librería Youngpoong (영풍문고), –o tal vez la librería me encontró a mí–. Con sus 10,600 m<sup>2</sup>, Youngpoong es la librería más grande de Corea, donde cada pasillo ofrece múltiples tesoros: libros, comics, discos, figuras coleccionables, aparatos tecnológicos o artículos de papelería; puedes pasar horas recorriendo este increíble lugar e inclusive perderte en él. Además de su inmensa variedad en productos, algo que me atrapó fue el diseño de sus libros; en México la forma de las portadas de libros ha sido la misma durante décadas, salvo notables excepciones, lo que considero monótono. Pero en Corea es distinto, y si mi maleta y presupuesto me lo hubieran permitido, me hubiera comprado casi toda la tienda.

Los diseñadores coreanos –y su sociedad en general– le dan bastante peso a lo visual, sea persona o producto. En Corea sí “juzgan a un libro por su portada”, así que las empresas se esfuerzan al máximo porque sus productos sean de calidad y bonitos.



En Corea rige una corriente visual llamada Aesthetic; que me gustaría explicar: imaginen un feed de instagram, en el que todo es agradable visualmente, uno que otro filtro, pose casual, ...que si lo analizas hay todo un trabajo de producción y búsqueda de perfección hasta en el más mínimo detalle, pero que a simple vista parece sencillo; eso es Aesthetic.

Como Diseñadora, es un estilo bastante curioso porque siempre he pensado que Asia es líder en tendencias del mundo, solo que llegan a nosotros un poco tiempo después y “occidentalizadas”, así que no es tan fácil notar que su origen fue asiático. Otra de las diferencias entre las librerías entre Corea y México es que los libros no venían envueltos en plástico, por lo que podías hojear libro tras libro sin problema alguno. Lo curioso es que a pesar de que cientos de manos pudieran pasar por un libro, estaban en perfectas condiciones ya que los visitantes les dan el mayor cuidado y respeto.

Vi esta situación como una oportunidad para aprender de primera mano algo de diseño coreano en libros de cocina hasta en libros de negocios, idiomas y novelas; –estos últimos dos tenían diseños más interesantes–. En general, todo lo que vi en Youngpoong me cambió la vida, al grado de que me hizo pensar en estudiar una maestría de Diseño en Corea. Fue como una escena de película en la que te llega un rayo de iluminación que fue creciendo durante las horas que pase recorriendo los pasillos, –incluso perdí el metro y quede varada a mitad de Corea–\*la historia viene en la 1ra edición de *Moon Rabbit*.



*Los Coreanos tienen varios puntos a su favor en cuestión de diseño:*

- 1) La flexibilidad de su escritura: el español, si pones una oración muy larga de forma vertical, será muy difícil de entender, en coreano no; puedes poner vertical u horizontal un texto y se entenderá perfectamente.
- 2) No hay colores ni formas de género tan marcados: ¿rosa para chicos? en Corea es posible. Incluso en cuestión edad hay más libertad creativa, puedes poner ilustraciones en libros de negocios y nadie lo creerá infantil y poco profesional.
- 3) La cultura del K-pop: el K-pop permea en la sociedad coreana desde niños hasta adultos, y más con los cientos de idols coreanos buscando ganar un lugar en el mercado, esto hace que sus discos no se limiten a una bonita portada: desde photoalbums, texto holográfico, 3D, ediciones especiales, paper pop, papel con olor y textura hasta figuras coleccionables incluidas; pues con esta industria es con la que las editoriales también tienen que competir y por eso dar su máximo esfuerzo.

*Serie:* Les recomiendo ver *Romance is a Bonus Book* (El amor es un capítulo aparte), para que vean un poco del mundo de los libros coreanos y de paso se enamoren de sus personajes. Disponible en Netflix.



# KPOP IDOLS + CAFÉ: *perfecto*

Disfruta de un café temático hasta la hermosa vista de Jeju.

Por: Daniela Arellano  @daniela\_\_bam

Es muy común que los idols de k-pop se involucren en diferentes áreas del entretenimiento como actuación, producción, modelaje o publicidad. Pero también es cierto que muchos de ellos se buscan ampliar sus horizontes; invirtiendo en renta de edificios para todo tipo de actividades, organizaciones o abriendo espacios dedicados a los fans, donde ellos pueden hacer eventos como reuniones por el cumpleaños del idol u ocasiones especiales como algún aniversario de la banda. Pero aunque no seas fan puedes pasar un buen rato en estos restaurantes por eso, te preparamos nuestro **Top 5 de restaurantes y cafés de idols de kpop** para que si tienes la oportunidad de viajar Corea del Sur, los anotes en tu itinerario.



## Cafe Dudart

Jay Park / AOMG

El dueño de este café es ni más ni menos que el cantante, rapero, y CEO de la agencia AOMG, Jay Park. El artista inauguró el lugar con el objetivo de brindar un espacio especial a los fans; su menú incluye cafés, postres, hotdogs, y sandwiches de pollo. También se venden coleccionables y *goods* oficiales, ¡Inclusive es posible encontrarse con artistas de la agencia en el lugar! Su dirección es **06017, 34-1 Apgujeong-ro, 48-gil, Gangnam-gu, Seúl.**

## Kona Beans

Lee Teuk de Super Junior

Este café estaba originalmente operado por las mamás de Sung Min, Kyu Hyun y Lee Teuk. Actualmente sólo lo opera la mamá del último. Tiene un diseño temático, ya que los granos de café usados para la elaboración de sus bebidas son 100% granos kona hawaianos. Tiene varias sucursales como la de Gangnam-gu y Jeju. Si quiere visitar la sucursal en Seúl la dirección es **640-9, Sinsa-dong, Gangnam gu, Seúl.**





## Kamong

Hermana mayor de Kai de EXO

El nombre del lugar proviene de la unión de KAI + MONGGU (perrito del idol) = KAMONG y significa "Dreaming Kai". Galletas hechas a mano, waffles, variedad de cafés y venta de goods con diseños originales del idol; el lugar es cómodo, tranquilo y amplio para ir a pasar el rato. Aunque es frecuentado por las fans, es perfecto para leer, trabajar o descansar. **06631, 356 Seocho-dong, Seocho-Gu, Seúl.**



## Midnight in Seoul

Jo Kwon de 2AM

Este *cereal coffee* (por conocimiento popular) es el primer café de este tipo. Con un menú diferente a lo que se esperaría de una cafetería convencional, tu orden inicia con la elección de un cereal base de los 40 disponibles, se agrega un producto lácteo y termina con los toppings que desees, entre estos puedes elegir fruta, nueces y hasta malvaviscos. No olvides complementar tu visita tomando todas las fotos que necesites para tu Instagram *feed*. **06048, 18 Eonju-ro 147-gil, Gangnam-gu, Seúl.**



## Untitled 2017

G-Dragon de BIGBANG

Su nueva cafetería forma parte de YG Republique en Jeju Shinhwa World Resort, este es un complejo turístico dentro de la isla y fue diseñado de pies a cabeza por el artista. Cuenta con una cafetería que tiene un menú amplio con bebidas a base de grano de café, cacao, té, helados, jugos, bebidas alcohólicas y una serie de postres. Si eres fan de G-Dragon es una parada necesaria e imperdible. **38, Shinhwaeoks-ro 304bun-gil, Andeok-myeon Seogwipo-si, Jeju, Corea del Sur.**



# Platillo PARA SOLTEROS

Una deliciosa forma de unir dos de los ingredientes más populares de la gastronomía coreana.

Por: Irving de la Rosa

**S**i bien el jajangmyeon es uno de los platos más populares dentro de la gastronomía coreana, originado cerca de la ciudad de Seúl, siendo más precisos en el puerto de Incheon, es un plato derivado del popular platillo chino zha jiang mian, el cual consiste en fideos gruesos de trigo cubiertos con una mezcla de cerdo picado frito con pasta de soja fermentada.

Desde finales del siglo XIX hasta principios del siglo XX, durante el periodo de intercambio de mercancías constante en la Dinastía Qing, trabajadores en el puerto eran altamente solicitados tanto para cargar como para descargar mercancía. Muchos de estos trabajadores eran de nacionalidad china precisamente del área de Shandong, quienes con ellos trajeron su famosa salsa de judía negra, con la cual muchos de ellos podían realizar un rápido y delicioso plato de fideos. Con el pasar del tiempo este platillo se expandió por las calles

de la ciudad de Corea, logrando una gran popularidad entre la gente del puerto.

La salsa original de este platillo de fideos era una mezcla de salsa con harina, la cual era bastante salada y no contenía ningún condimento que aportara un sabor dulce al plato. Sin embargo, debido a la inminente popularidad que este platillo ganó dentro de los ciudadanos coreanos, estos crearon su propia versión la cual consistía en una mezcla que combinaba la salsa original con una salsa de caramelo, dando origen a lo que hoy se conoce como la base de la salsa jajangmyeon, o chunjang (pasta de frijoles de soja).

Cada día 14 del mes, los coreanos tienen celebraciones dedicadas al amor, como San Valentín y el Día Blanco, sin embargo, el 14 de abril es lo opuesto, ya que los solteros reúnen en el Día Negro, para comer jajangmyeon, debido al color oscuro de este.

# Jajangmyeon | Porción: 3 a 4 personas

## Ingredientes (pasta de frijoles de soya)

- 2 Cucharadas de aceite de cacahuete (o cualquier aceite vegetal)
- 2 cucharadas de frijoles negros de soya fermentados
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ cubito de caldo de pollo
- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 cucharadas de mirin (vino de arroz)
- 1 cucharadita de azúcar
- 18 g de fécula de maiz

## Elaboración (pasta de frijoles de soya)

1. Remojar y colar los frijoles de soya para que se desalen.

2. Calentar un sartén a fuego medio alto. Agregar el aceite, el ajo y los frijoles. Saltear durante medio minuto.

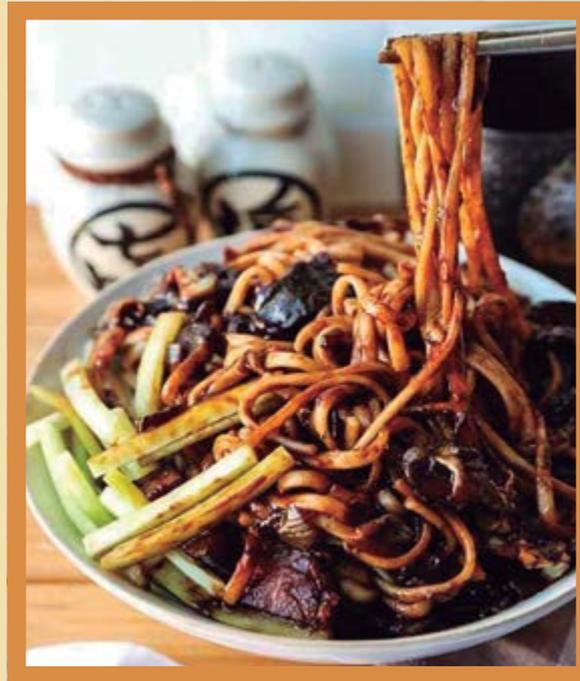
3. Agregar el resto de los ingredientes. Freír de uno a dos minutos o hasta que espese, moviendo constantemente.

4. Retirar del fuego y reservar.

## Ingredientes (jajangmyeon)

- 100 g de lomo de cerdo
- 1 cucharada de mirin (vino de arroz)
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- Sal y pimienta
- 1 calabaza italiana
- 2 zanahorias
- 1 cebolla grande
- 6 hojas de col
- Aceite vegetal
- Pasta de frijol negro de soya (la que preparamos previamente)
- 1 cucharada de azúcar
- 2 tazas de caldo de pollo o verduras
- 25 gr de fécula de maiz (disueltas en taza de agua)
- 500 gr de espagueti
- 1 pepino
- ajonjolí tostado

1. En una olla poner a hervir agua con en sal para el espagueti.
2. Cortar el lomo de cerdo en cubos de 1 cm aprox.
3. Poner la carne a marinar con jengibre, mirin, sal y pimienta.
4. Cortar las zanahorias y la calabaza italiana en cubos de 1 cm aprox, la cebolla en cubos pequeños y la col en cuadrados de 2 cm (no mezclar la col con el resto de las verduras).



5. Poner a calentar aceite en un sartén grande o wok. Agregar la carne de cerdo y freírla hasta que ya no tenga color rosado.

6. Agregar las verduras excepto la col. Mezclar y dejar cocinar, moviéndolas para que se cocinen todas parejo.

7. Después de unos minutos agregar la col y mezclar.

8. Cuando las verduras estén casi listas agregar la pasta de frijol de soya y el azúcar. Mezclar todo muy bien para que la pasta empape a todos los ingredientes.

9. Agregar el caldo y dejar cocinar dos o tres minutos más.
10. Agregar la fécula de maiz diluida en agua y mezclar perfectamente para que la salsa espese.
11. Poner a hervir los fideos según las instrucciones del empaque.
12. Colar los fideos y servirlos cubiertos con la salsa.
13. Cortar el pepino en bastones delgados (para decorar) colocar encima de la pasta seguido del ajonjolí

\*Jajang (짜장) que significa 'salsa frita' Myeon (면) significa 'fideo'.

# GASTRO Hanguk

Los sabores de Corea llegaron a México para quedarse.

Por: Gabriela Ramírez @always\_travel

## Goguinara

En este restaurante se enfocan en la cocina de Corea del Sur, basada en el kimchi, el arroz, el curry y la soya. El ramen es delicioso pues lo sirven generosamente con fideos suaves y con opción de huevo, queso o pasta de arroz. Mientras se calienta la parrilla la opción es el bibimpap, un montón de arroz con vegetales frescos y carne molida que puede llevar un huevo arriba. ite recomendamos ir con todos tus amigos para compartir!

Costo: \$300 por persona

Ubicación: Génova 20, Juárez, CDMX.



Foto: Goguinara



## O'mandu

En este restaurante te ofrecen platillos deliciosos como pollo a la naranja, sushi, y ramen; pero guarda espacio para el postre, ¡tienen pan al vapor justo como lo preparan en Corea!, puedes pedirlo con relleno dulce o salado además de que tienen bonitos diseños y un sabor increíble. La recomendación es el de chocolate con relleno de fresa. Costo: \$200 por persona. Ubicación: Estocolmo 18-A Juárez, CDMX.

## Biwon

Este establecimiento se especializa en comida coreana. El lugar es sencillo, tiene mesas bastante amplias y una decoración modesta. El menú tiene una variedad de platos de la cocina clásica de Corea, como el Bi Bim Bap (arroz salteado con verduras, carne y huevo), el Bul Gogi (carne picada hecha a la parrilla con condimentos agridulces) o Sopa de Kimchi (sopa de repollo fermentado, picante, con cerdo). Los platos principales van acompañados de varias guarniciones. Te recomiendo pedir varios platillos con tus amigos y probar los más que puedas (tienen paquetes para compartir) Precio: \$250 por persona

Ubicación: Florencia 20, Juárez, CDMX

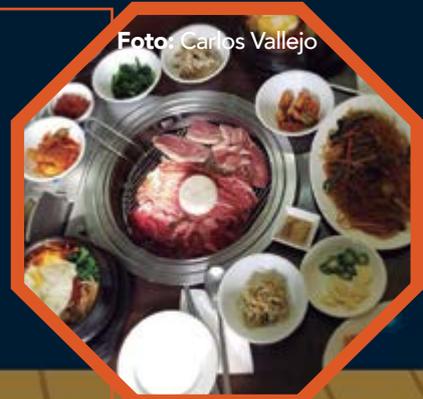
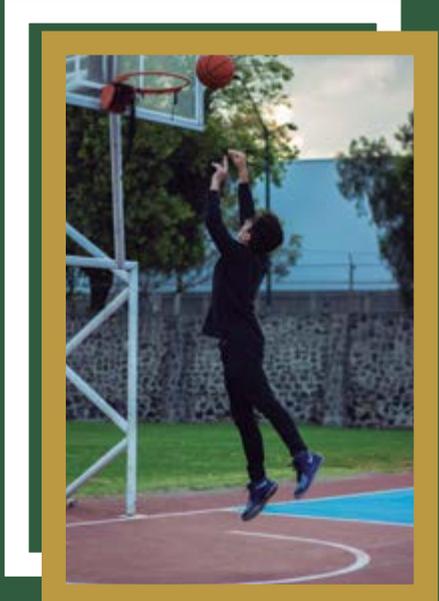


Foto: Carlos Vallejo

# En Portada



**Modelo:** Denitsu Fujiwara  @denji\_fujiwara  
**Fotografía:** Shari Yañez  @mylifeasshari  
**Entrevista:** Redacción  
**Locación:** UAM Azcapotzalco

# RAÍCES

# japonesas

A sus 19 años, Denitsu tiene todo un repertorio de interesantes relatos, que vale la pena conocer.

*¿Cuál es significado de tu nombre?*

Denitsu significa "Hombre de buen porvenir" y Fujiwara es "Montaña cerca del río".

*¿Has ido alguna vez a Japón?*

Sí, claro. la familia de mi mamá es de Yokohawa y fuimos a visitarla; me gusto muchísimo, ya que pude conocer parte de mis raíces, además de que Japón es un país increíble. Entre mis planes esta volver y quedarme un largo tiempo, incluso me he planteado vivir allá.

*¿De qué otras formas conectas con tus raíces?*

Estuve en un liceo japonés gran parte de mi vida y tengo un buen nivel de japonés, con eso quiero hacer un examen para adquirir una beca que el gobierno nipón da a los descendientes de japoneses para estudiar en Japón.

*¿Tu familia conserva alguna tradición japonesa?*

Hace algún tiempo mi mamá puso piso de madera para que entráramos sin zapatos a la casa, pero fue difícil acostumbrarnos ya que en ningún otro en México, suelen hacer eso, entonces se nos olvidaba y mi mamá dejó de intentar que lo hiciéramos.



*De los estereotipos que hay en México acerca de Japón  
¿Cuáles crees que sean ciertos?*

¿Cómo que son muy fans del anime y manga? Creo que hay de todo, hay a quienes sí les gusta y hay a quienes no, pero lo que sí es cierto es que el número de fans es muy grande, a mí por ejemplo, sí me gusta; hay historias como las de Tokyo Ghoul y Evangelion, que son muy buenas. También su música es muy buena, no usan playback ni autotune, tal cual los oyes en la computadora, así se oyen en vivo.



*Además del anime y manga ¿Qué te gusta hacer  
en tu tiempo libre?*

Entre mis pasatiempos favoritos está andar en bici, tomar fotos, descubrir nuevos lugares y conocer personas. Una de mis aventuras más extremas ha sido bajar una pendiente sin frenos.

En cuanto a conocer personas, me gusta escucharlos y que me cuenten sus vivencias; creo que mi apariencia nikkei les llama la atención por lo que se acercan a conversar y es genial hacer nuevos amigos.



EST. 1899 JAPAN

# THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan





# Mikan

Una nueva vida a kimonos usados a través del innovador upcycling.

Por: Study Sally Japan   @ciclomagazine.jp

¡Hola a todos los lectores de *Moon Rabbit*! Soy Melisa de CICLO y el día de hoy me gustaría presentarles a la marca *Mikan*. Yo la conocí gracias a la increíble Ran de *Zero Waste Japan*  @zerowaste,japan . Clémentine Sander, la fundadora, se puso en contacto conmigo y hablamos por video llamada desde su lugar de trabajo en *Kyoto*. Clémentine es una mujer francesa que actualmente vive en *Japón*, pero viaja por todo el mundo para compartir su amor por la moda usando tela de kimono reciclada con *Mikan*, su propia marca de accesorios y ropa.

Clémentine es originaria de *Alsacia, Francia*. Estudió *Diseño y Creación de Modas* en la *Escuela Internacional de Moda Esmod* ubicada en *Lyon*. Durante sus estudios en *Francia*, se dio cuenta de que todos obtenían su material con el mismo estilo, textura o diseño. Parecía haber una pérdida de creatividad y originalidad al momento de usar esas telas para moda. Además, en los años 2000, se inspiró en la marca francesa *Andrea Crews*, en la cual vio aplicado por primera vez el término *upcycling*, que es cuando se toman materiales que ya cumplieron su función original y se reutilizan para crear algo completamente diferente. Esta diseñadora se enfocaba en usar solamente materiales reciclados con un toque artístico único. A Clémentine le gustó el reto de crear piezas a partir de algo usado y viejo. Así fue como decidió comenzar a usar telas recicladas y rescatadas en sus productos.





Después de un tiempo de estudiar Moda en Francia y trabajar en Londres, decidió irse de intercambio a Japón en el 2014. Durante ese año ella empezó a usar telas viejas para crear nuevas prendas, pero tiempo después empezó a ver algo especial en los kimonos viejos; había visto muchos de ellos siendo vendidos en mercadillos y no entendía por qué algo tan hermoso se estaba desperdiciando. Y así surgió *Mikan*.

Pero, ¿cuál es el significado de *Mikan*? El nombre de Clémentine en inglés es el nombre de un cítrico el cual, traducido al japonés, es conocido como "mikan". Ella decidió usarlo en el nombre de su marca para darle un toque más personal. Ha vivido en Tokio, Osaka y ahora en Kyōto. Actualmente es invitada de un artista en un programa de residencia y tiene un espacio de taller en Horenji Temple. *Mikan* crea accesorios y ropa usando telas de kimono rescatadas de los mercadillos y distribuidores de Kansai. Clémentine también toma pedidos personalizados cuando le es posible, ¡y acepta que lleves tu propia tela de kimono para crear algo nuevo!



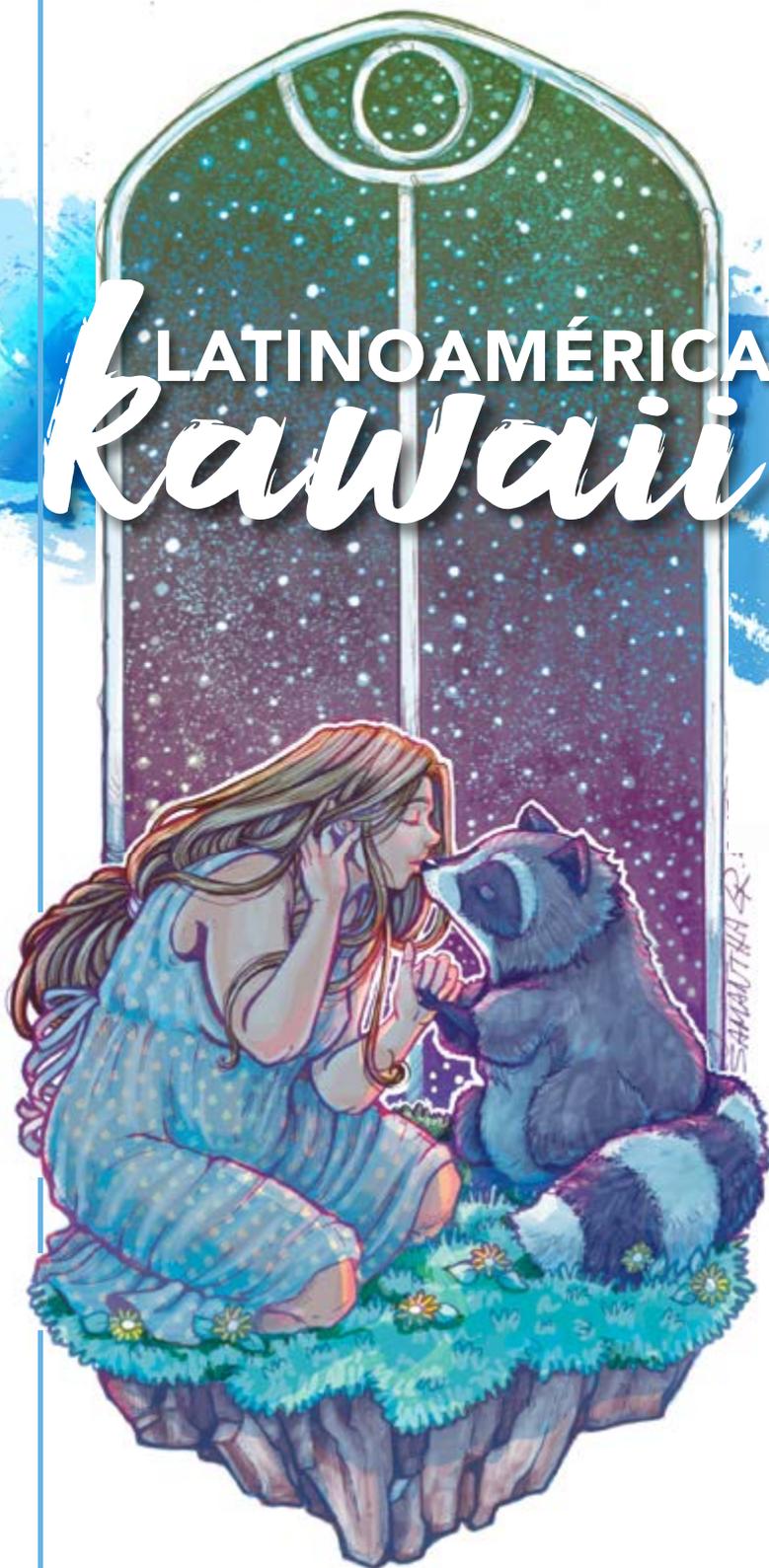
Recientemente ha ofrecido talleres destinados a enseñar y mostrar el delicado proceso de supra- reciclar algo que se considera un desperdicio. Clémentine ha viajado a muchos países de Europa, además de Australia, donde estuvo ofreciendo talleres. Este año se mudará de Kyōto a Miyazaki. La mayoría de sus clientes ahora son extranjeros que buscan obtener una pequeña pieza de Japón y ella siente que entienden correctamente el término *upcycling*. Por otro lado, sus clientes japoneses solicitan productos hechos a pedido usando sus kimonos familiares, pero no están tan familiarizados con el término. Clémentine me contó que este término aún es algo relativamente nuevo para los japoneses. Ellos sí acostumbran reutilizar o arreglar cosas, pero es más bien con la intención de mantener viva su cultura de hacer artesanías.

Le pregunté si tenía un mensaje que le gustaría decirle a nuestros lectores y respondió lo siguiente:  
"Me dijeron que no debería meterme con el *upcycling* en la industria de la moda porque nunca llegaría lejos por este camino. Pero aprendí que si tú eliges la magnitud de tu idea y qué impacto quieres tener, cambiar las reglas actuales de la moda se convertirá en el siguiente gran paso. Mi objetivo principal es hacer que la gente se dé cuenta que algo único

y hermoso puede hacerse a partir de residuos utilizando la idea del *upcycling*. La mayoría de mis clientes que asisten a mis talleres se sorprenden al notar que no es tan difícil hacer esto por sí solos. Espero seguir viajando a otros países y explorar otros textiles, y diseñar nuevos productos. Realmente imagino mi marca siendo nómada. Amo ir a diferentes lugares e interactuar con nuevas personas además de equilibrar tanto la enseñanza como el diseño. Espero que puedan ver la belleza en un residuo de tela de kimono a través de los diseños de *Mikan*."

Bueno, espero hayan disfrutado leer acerca de *Mikan* por Clémentine. Su trabajo es realmente hermoso e inspiracional y me encantó el hecho de que fuera tan decidida a usar la idea del *upcycling* para construir su marca. Aprendí que aunque su objetivo principal no es necesariamente por causas ambientales, lo hace más fácil de entender para cualquiera y que es algo que se puede hacer fácilmente. Espero que más diseñadores de moda y marcas puedan seguir los pasos de Clémentine en un futuro. Gracias otra vez a Clémentine por tomarse el tiempo para platicar conmigo. Si quieren aprender un poco más acerca de sus productos o están interesados en sus talleres, por favor sígala en [@mikan\\_by\\_clementine](https://www.instagram.com/mikan_by_clementine). ¡Nos vemos pronto!

# LATINOAMÉRICA Kawaii



Japón es una gran fuente de inspiración, pero estos artistas lo llevan al siguiente nivel

Por: Redacción

Samantha G. R.

@samantha.dibujando

Ilustradora, artista y profesora. Egresada de la carrera de Diseño de la Comunicación Gráfica en la UAM Azcapotzalco, ha trabajado para diversas editoriales y autores independientes, incursionando en el campo de la ilustración infantil, juvenil y de moda. Se caracteriza por la versatilidad de su estilo (puede ir desde los chibis –pequeños personajes cabezones y ojones– más adorables hasta un estilo realista, de papel y lápiz a bastidor y óleo) pero eso sí, con su marca personal: movimientos dinámicos, hermosas combinaciones de colores, manchas perfectamente



planeadas, personajes expresivos a veces acompañados de animales (predominando los mapaches). Ama el dibujo del cuerpo humano y los mundos fantásticos.

Ha impartido clases en varias universidades de diseño de moda y ha realizado talleres especializados de manera independiente, es de las cosas que más disfruta: trabajar en proyectos independientes, originales y llenos de fantasía, que le permitan expresarse y hacer lo que más le gusta sin restricciones. Le fascina la estética del anime y manga. Desde nuestra primera edición, tenemos la fortuna de que Sam sea parte de *Moon Rabbit* con sus ilustraciones de trajes tradicionales asiáticos y ahora de leyendas.



## Estudio Kudazai

@estudiokudazai

Azul Piñeiro (Argentina) y Carlos Higuera (Colombiano) son dos diseñadores que han dedicado mucho de su tiempo a la investigación de distintas técnicas de animación e ilustración, lo cual les ha servido para desarrollarse en distintos mercados, como el editorial y multimedia.

Entre 2016 y 2017 el Estudio se trasladó temporalmente a la ciudad de Tokyo, lo que influyó al poder visualizar de primera

mano la enorme manifestación de personajes como herramienta de comunicación.

Han ilustrado para libros, revistas, aplicaciones, indumentaria, decoración, y diseñado personajes y mascotas para marcas, llegando a distintos países, entre los que se cuentan Japón, China, España, Francia, Alemania, EE. UU, Nueva Zelanda, etc. Si quieres aprender de ellos cuentan con cursos online en Domestika.



## Alfonso Cervantes

@pon\_cervantes

Mejor conocido como Pon Cervantes, obtuvo la medalla al mejor promedio cuando se graduó de la escuela de Artes y Humanidades.

La ilustración es el camino que eligió para transmitir sus ideas y sentimientos por medio de una gráfica colorida e infantil.

Siente todo lo que dibuja, a veces no en el momento pero, o lo ha sentido o lo quisiera sentir. Su influencia del país nipón viene de las ya clásicas caricaturas que llegaron a nosotros en los 90's como Pokemon. También a incursionado en el branding y packing; ha trabajado con grandes marcas como Palacio de Hierro, Cerveza Indio, La Feria de Hidalgo, BB Mundo, La Orquesta Sinfónica de Singapur y Adobe.





## Chocolate de fresa

@chocolatedfresa

Está conformado por los ingenieros –y hermanos– “Lita” y “El Next”, que por su gran amor por el dibujo han tomado cursos y talleres en diversas áreas; desde dibujo tradicional hasta software de diseño gráfico. El estilo de “Lita” se inclina más al estilo kawaii, y el de “El Next” con tendencia hacia el anime. El tiempo provocó que sus estilos se fusionaran y con ello crearan un contenido armonioso en la misma línea de diseño; y aunque cada uno tiene su propio estilo de ilustración, ambos se adaptan mucho para la marca Chocolate de Fresa.

En su página –y en los bazares de diseño a los que suelen asistir– puedes encontrar stickers, pines, imanes, mini books, viniles, tatuajes temporales, washi tape, espejos, bolsitas, tazas, plumas y llaveros que son producidos por ellos en su mayoría.



## Flor Kaneshiro

@flor\_kaneshiro

Ella es argentina, nikkei (descendiente de japoneses) y uchinanchu (descendiente de okinawenses). Se dedica a la ilustración editorial y a proyectos audiovisuales, además de ser profesora de Artes Plásticas. Estudió en la Universidad Nacional de La Plata, Argentina; después trabajó en estudios independientes de animación y en una empresa de video juegos hasta que en el año 2016 fue becada por el Centro Okinawense de Argentina y el Gobierno de la Prefectura de Okinawa, para estudiar Artes Tradicionales en la Universidad de Artes de la Prefectura de Okinawa. Donde pudo conectar con sus raíces, conocer la tierra de sus abuelos y a los familiares que aún la habitan, así como también aprender de la mano de grandes maestros. Esto influyó directamente en su trabajo, con el uso de la acuarela como técnica principal y con las historias que cuenta. En 2018 y 2019, desarrolló un proyecto audiovisual para el Tercer Salón de Arte Joven Nikkei 2019, organizado por la Asociación Peruano Japonesa. “Ninufabushi Miiati” (Guiado por la estrella del Norte). Sus ilustraciones han sido expuestas en Buenos Aires, Beijing, Okinawa, California y Lima. Ilustró libros para las editoriales Quipu (Arg), Periplo Ediciones (Arg), Palabras Aladas (Esp), y ediciones independientes. También tiene un curso online en Domestika.





*Personaliza tu cámara  
tenemos correas & más  
accesorios para ti.*



@photogramexico  
Búscanos en Kichink como Photogram  
photogram.oficial@hotmail.com



El poder del té potenciado en la belleza

Por: Tania Lara  @tani\_cone

Se puso de moda el té verde y, tiempo después, el matcha. Costumbres que en occidente copiamos de Japón; y que a su vez los nipones adoptaron y modernizaron de la ancestral China.

### Matcha-Zen

Era el té que consumían los monjes budistas para meditar días enteros, ya que mantenía a la mente consciente y al cuerpo relajado. Hay que aclarar que, aunque vienen de la misma planta, el té verde y matcha no son lo mismo; para empezar, se cosechan de manera distinta, el matcha es mucho más metódico en su preparación: se siembra en bosques ultra nubilosos para que el sol no afecte a sus potentes antioxidantes; se utiliza la hoja entera y se machaca hasta su total pulverización. Y ya que entramos en el tema de los antioxidantes, este polvito verde casi fluorescente posee gran cantidad, imaginarás los múltiples beneficios que trae a la salud y por lo tanto a la belleza (yo digo que una sin la otra no existe).



## Razones para incorporar el matcha en nuestra dieta y en nuestros productos de belleza!

✿ Es de los antioxidantes más potentes que existen en la Tierra, 10 veces más que el té verde... Significa que desacelera el envejecimiento celular y fomenta la regeneración de las mismas.

✿ Tiene L-teanina, que es un relajante del sistema nervioso, además aumenta las ondas alfa del cerebro.

✿ Tiene cafeína, lo que te mantiene vivaz y despierto pero gracias al compuesto anterior, no te pone los nervios de punta. En la belleza, la cafeína es un buen anticelulítico y ayuda a desaparecer los signos de fatiga del rostro.

✿ Su verde cuasi fluorescente se debe a que tiene clorofila a montones, lo que ayuda a la digestión, al aliento y a la desintoxicación. Así que una mascarilla o exfoliante con matcha, ¡son lo máximo en un domingo!

✿ Atención estudiantes y pensadores del nuevo mundo: ayuda a concentrarse y a retener mejor lo aprendido, así que si eres medio Dory de Nemo... consúmelo para estudiar o al realizar un proyecto.

✿ De lo mejor: ¡es quemagrasa! Gracias a que es rico en catequinas, quema esos lípidos extra de los alimentos y acelera nuestro metabolismo.

✿ Alto en fibra, lo que se traduce en una buena digestión que agradecerás por la mañana.

✿ Es antibiótico. Nos avienta al batallón ante los resfriados, alergias y enfermedades comunes. Pero también nos auxilia en la guerra contra el cáncer, la artritis, algunas enfermedades inmunológicas y crónicas.

✿ Por si fuera poco, nivela el azúcar y el colesterol en la sangre... ¿ven? y siguen y siguen las maravillas de este milagro verde.

Además de consumir la típica taza de matcha diariamente, también lo puedes preparar en alimentos como pastelillos, pancakes, smoothies o helado. Y para agregarlo en tu rutina de belleza lo encuentras en forma de mascarillas, exfoliantes, cremas faciales y corporales, limpiadores para el rostro o toallitas desmaquillantes, y estoy segura que no tardamos en verlo como compuesto de un shampoo o tratamiento para el cabello o como la base en la elaboración del maquillaje.





Foto: Will Schulenberg

# El anuncio de la nueva estación

Japón y sus hermosos escenarios pronto se teñirán de amarillo, naranja y rojo.

Por: Daniela Arellano @daniela\_\_bam

## (紅葉) MOMIJI

significa "caza de hojas otoñales". Viene de **arce japonés (もみじ)** es cuando las hojas de este pasan de verde a rojo intenso durante el otoño.

## 3 MESES

Es lo que dura el otoño y estas son las mejores fechas para visitar Japón.

## SEPTIEMBRE

Es cuando da inicio la temporada.

## PERFECTA

oportunidad para admirar las hojas otoñales.

## DE NORTE A SUR

Este fenómeno ocurre en dirección contraria al florecer de los cerezos.

## KYOTO

Es una de las mejores prefecturas para disfrutar de esta experiencia. Así como en Tochigi, Nagano y obviamente, Tokyo.

### UN POCO DE HISTORIA



La Historia de Genji por Murasaki Shikibu, hacen referencia a cómo los japoneses disfrutaban del enrojecimiento de las hojas de otoño.



"Kari" literalmente significa "caza". Hace referencia directa a las sesiones de caza que los nobles disfrutaban en el Japón del pasado.



Se creó que el origen de la palabra también provenga de la leyenda de Momiji, la mujer endemoniada de Togakushi.

### ¿QUÉ ÁRBOLES VER?

#### Iroha momiji o arce japonés (イロハモミジ)

Es la estrella del otoño en Japón, sin duda alguna. Sus hojas pasan de verde intenso a rojo espectacular.

#### Ichō o ginkgo (イチヨウ)

Sus hojas se vuelven amarilla, en contraste con las del arce o el serbal.

#### Nana kamado o serbal (七竈)

De fruto rojo, sus hojas se tiñen de intenso color rojo con el otoño.

#### Nurude o zumaque chino (ヌルデ)

Sus hojas se tornan anaranjadas y rojas, creando un espectáculo de colores digno de ver.





Ubicación: Calle 64 #478B x 55 y 57  
Centro 97000, 97000 Mérida, Yuc.  
tel. 01 999 422 3066

Sitio web: [tama-shokudo.site](http://tama-shokudo.site)  
f @tamashokudo  
i @tamashokudo



**OCTUBRE - NOVIEMBRE  
2019**