

Published by registration no. (00127) မှတ်ပုံတင်အမှတ် ၀၀၁၂၇ ဖြင့်ထုတ်ဝေသည်

Business & Economy

MYANMAR plus

2016 February

JAPON

Key Person Interview

“ **Now is the time for investing, not for profits.** ”

MPT Joint Operation CEO
NAGASHIMA TAKASHI

Special Feature (1)

Myanmar Noodles

Special Feature (2)

Myanmar Fashion Trend

Top Interview

Chairperson of
Japan-Myanmar Collaboration Project
for Fostering Medical Human Resources

Okada Shigeru

Business News Digest

**TAKE
FREE**



Bilingual version
အင်္ဂလိပ်၊ မြန်မာ နှစ်ဘာသာဖြင့်
ထုတ်ဝေသည်

Panasonic

Bright hope for the future

Panasonic delivers a sustainable lighting solution for non-electrified area in Myanmar to develop higher standard of living and education. Illuminate the future of Myanmar with us.



eneloop solar storage

A Better Life, A Better World



Panasonic is looking for partners who can cooperate with us to deliver the LIGHTS for Myanmar. Please feel free to contact us for any enquiry.

Panasonic Asia Pacific Pte. Ltd. (Myanmar Branch) TEL : 01-8604657
G-15, Tower D, Pearl Condominium, Kabar Aye Pagoda Road, Bahan Township, Yangon

<http://www.panasonic.com/mmv/>

MORE ADVANCED THAN EVER



New You. New Success.

LAND CRUISER STATION WAGON

USD152,000

Payments can be made in Myanmar Kyats.



Multi-terrain Monitor

Four cameras enable 360° view as well as the front tires and under the vehicle. Panoramic view displays the vehicle that appears as if looking down from directly above for your safety and convenience during parking.



Camera range
A. Forward view B. Side views (Left/Right)
C. Rear view D. Panoramic view
E. Under vehicle terrain view

JBL Synthesis Premium Surround System

14 speakers positioned throughout the cabin to create a quality sound space.



Rear Seat Entertainment

11.6-inch monitors allow rear passengers to relax and enjoy the ride from the built-in DVD player or their own media device.



Sophisticated Interior Design

The luxurious interior design seamlessly blends high quality and user-friendly functionality which leaves a lasting impression.

For more details and information, please contact your local dealer.

TOYOTA Aye and Sons



Tel: (01) 400 950, (01) 502 206

Toyota Brand New Car Showroom & Service Station

Open: Mon - Sat 9 AM - 5 PM
Close: Sunday and Public Holidays
No. 87 (A), Kabe Aye Pagoda Road,
Bahan Township, Shwegondine P.O 11201, Yangon

E-mail: ayensons@tasmyanmar.com.mm

TOYOTA MINGALAR



Tel: (01) 514940, (01) 514941

Toyota Brand New Car Showroom

Open: Mon - Sun 9 AM - 5 PM
No. 6 Bayintraung Road, Ward (2),
Hlaing Township Yangon

E-mail: info@mgmttoyota.com

www.toyota-myanmar.com

Together, Tomorrow, Toyota





Myanmar Japon Real Estate

The No. 1 source of real estate information in Myanmar



အိမ်ရာရှာဖွေရန်အတွက် အကူအညီပေးနိုင်ပါသည်။

01 **3LDK** **4,000,000**
Area 240m² Ks/ Month

Nice decoration,
Clean and Wide.
Suitable for family.



Living Area Layout



Mayangone Township
~Floor/~Building Floor 7/13 Floor Building
Elevator

02 **2LDK** **2,200,000**
Area 85m² Ks/ Month

The Room of the Star
City, with the nice
decoration and call
can be negotiate.



Living Area Layout



Thanlyin Township
~Floor/~Building Floor 2/8 Floor Building
Elevator

03 **3LDK** **2,500**
Area 150m² USD/ Month

Can request
the decoration Style
that the client's like.



Living Area Layout



Botatung Township
~Floor/~Building Floor 6/8 Floor Building
Elevator

04 **3LDK** **3,200,000**
Area 150m² Ks/ Month

New Building,
can request
the decoration style
that the client's like.



Living Area Layout



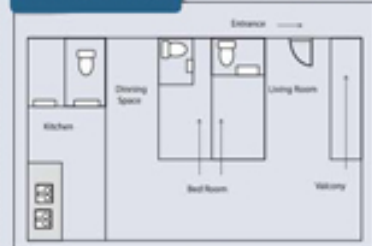
Mayangone Township
~Floor/~Building Floor 6/8 Floor Building
Elevator

05 **2LDK** **1,900,000**
Area 150m² Ks/ Month

New Building,
Price can be Negotiate.



Living Area Layout



Hlaing Township
~Floor/~Building Floor 6/8 Floor Building
Elevator

06 **3LDK** **3,700,000**
Area 150m² Ks/ Month

2 years Building,
Irya Lake View.
Price can be negotiate.



Living Area Layout



Hlaing Township
~Floor/~Building Floor 6/8 Floor Building
Elevator

We will find the best rental house for your stay or office !!

Please Contact to Ms. Mihara or Ms. Su for free to discuss further.

Myanmar number: **09-3101-9178**

Email: **info@myanmarjapon.com**



Register Number of MRESA 2894
(Myanmar Real Estate Service Association)
We work with you to secure the best contracts and
provide thorough follow-up services.

** We provide a wide range of services including office rental,
tenant management, serviced apartments, and factory and land leasing.

MYANMAR JAPON

FIND

Content

- 6 | Key Person**
NAGASHIMA TAKASHI
MPT Joint Operation CEO
- 9 | Business News Digest**
- 14 | Special Feature (1)**
Myanmar Noodles
- 18 | Top Interview**
OKADA SHIGERU
Chairperson of Japan-Myanmar Collaboration Project
for Fostering Medical Human Resources
- 21 | Column**
Message to Myanmar Youth
- 22 | Special Feature (2)**
Myanmar Fashion Trend
- 24 | God of Management**
Matsushita Konosuke (2)
Founder of Panasonic
- 26 | Yangon City Maps**
- 30 | Useful informations**
Food, Hotels, Entertainment, Shopping

DISTRIBUTION

Available at over 150 outlets including City Mart, Ocean, Marketplace in Yangon, Naypyidaw, Mandalay; Yangon International Airport; Embassy of Japan in Myanmar; KBZ Banks, CB Banks, AYA Banks, Myanmar Airways International and all major Hotels and Restaurants in Yangon.

Myanmar Japon Plus Magazine

Yutaka Nagasugi - CEO
Myanmar Japon Co.,Ltd.
MIRC Co.,Ltd.

#0506, Sakura Tower,
339, Bogyoke Aung San Road,
Kyauktada Township, Yangon.
+95-(0)9-263665175

Registration No. 000127

Editor in Chief - Yuki Kitazumi

Editors - Aye Chan Su, Mayumi Mihara,
Chaw Su Win Maung,
Sithu Aung, Thandar Lin,
SandarThwin, Zin Lai Yin,
Ye Win Htay, Yukari Nakamura

Publisher - Daw Ei Ei Chaw
No.94, Padamyar St, (3) Ward,
Kamaryut Tsp, Yangon.

MEDIA DATA

First issue September 1st, 2014,
Appearance A4, saddle stitch,
36 pages, Full color
Circulation 18,000 Copies
Price Free of charge
Printing Aung Thein Thann Printing Station
Registered No.(00435)

Myanmar Japon business matching service

Is your company interested to team up with Japanese and foreign companies?

Myanmar Japon provides you with expertise on overseas sales channels development, production management, business operations, and marketing strategy formulation. We can also introduce you to ideal partners and support the establishment of joint ventures.

MYANMAR JAPON Co.,Ltd.

Contact: Nagasugi(Mr) / Zin(Ms)

09-31019178

info@myanmarjapon.com



“**Now is the time for investing, not for profits.**”

NAGASHIMA TAKASHI,
MPT Joint Operation CEO

“MPT has changed.” The reason Myanmar people think this is largely due to the joint operation from 2014 spearheaded by Nagashima Takashi. MPT has surprised the market with its fast connections, calls that don't cut off, and big marketing promotions. In this 2nd Key Interview, Nagashima shares his vision for the future of Myanmar telecommunications.

The speed of change in Myanmar was not expected, even by Nagashima who has a long career at KDDI developing new services such as the “au” which is popular amongst young people in Japan. The mobile penetration rate in Myanmar, which was just 2.3% in 2011, is now over 60%. The reason for this is the entry of foreign carriers such as the MPT/KDDI/Sumitomo joint venture following the transition to civilian rule and deregulation.

“**အခုအချိန်က အမြတ်ရဖို့မဟုတ်ဘဲ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံရမယ့်အချိန်ပါ**”

နာဂရှိမ တကာရှိ
MPT Joint Operation အမှုဆောင်အရာရှိချုပ်

“MPT က ပြောင်းလဲခဲ့ပြီ” ဆိုတာကို မြန်မာလူမျိုးများအားလုံး အသိအမှတ်ပြုလာအောင် ပြသနိုင်ခဲ့တာက ၂၀၁၄ ခုနှစ်မှစတင်ပြီး MPT နှင့် Joint Operation ကို ဦးဆောင်ခဲ့တဲ့ အမှုဆောင်အရာရှိချုပ်(CEO) မစ္စတာ နာဂရှိမ တကာရှိ ရဲ့ ကြိုးပမ်းမှုကြောင့် ဖြစ်ပါတယ်။ အသုံးပြုနေရင်း ပိုမိုမြန်ဆန်လာတဲ့ ဆက်သွယ်ရေးလိုင်း၊ လိုင်းပြတ်တောက်မှုမရှိဘဲ ဖုန်းပြောဆိုနိုင်ခြင်းတို့အပြင် အရောင်းမြှင့်တင်ခြင်း (Promotion) များကလည်း သုံးစွဲသူများကို ရင်သပ်စွာ အံ့ဩသွားစေပါတယ်။ (၂)ကြိမ်မြောက် Key Person အင်တာဗျူးမှာ ဒီပုဂ္ဂိုလ်ကမြန်မာနိုင်ငံရဲ့ ဆက်သွယ်ရေးနည်းပညာကို ပိုမိုကောင်းမွန်လာအောင် တယ်လိုဆောင်ရွက်သွားမလဲဆိုတာ ပြောပြသွားခဲ့ပါတယ်။



NAGASHIMA TAKASHI

Born in 1958 in Hokkaido, he studied physics at Gakushuin University. In 1985, he joined one of KDDI's predecessor companies, DDI, and worked at the US subsidiary. In July 2014, KDDI and Sumitomo formed a joint venture with MPT and he was appointed CEO.

နာဂရှိမ တကာရှိ

၁၉၅၈ ခုနှစ်တွင် ဟော့ကိုင်းဒိုး (Hokkaido) မြို့မှာမွေးဖွားခဲ့ပြီး Gakushuin University မှာ ရူပဗေဒဘာသာရပ်ကို သင်ယူခဲ့ပါတယ်။ ၁၉၈၅ ခုနှစ် KDDI ရဲ့ မူလ ကုမ္ပဏီတစ်ခုဖြစ်တဲ့ DDI မှာအလုပ်ဝင်ခဲ့ပြီးနောက် အမေရိကန်နိုင်ငံရှိရုံးတွင် တာဝန်ထမ်းဆောင်ခဲ့ပါတယ်။ ၂၀၁၄ ခုနှစ် ဇူလိုင်လတွင် KDDI နှင့် Sumitomo တို့ပူးပေါင်းပြီး MPT နှင့် Joint Venture (အကျိုးတူ ပူးပေါင်းမှု) စတင်လုပ်ကိုင်တဲ့အခါ အမှုဆောင်အရာရှိချုပ်အဖြစ် ခန့်အပ်ခံခဲ့ရပါတယ်။

ဂျပန်လူငယ်များအကြား ရေပန်းစားတဲ့ “au” လက်ကိုင်ဖုန်း ဝန်ဆောင်မှုကိုစတင်ခဲ့တဲ့ KDDI ကုမ္ပဏီမှာ နှစ်ပေါင်းများစွာ အလုပ်အတွေ့အကြုံရှိခဲ့သူဖြစ်ပေမယ့်အခုမြန်မာနိုင်ငံရဲ့အပြောင်းအလဲ မြန်ဆန်မှုကိုတော့ နာဂရှိမအနေနဲ့ မခန့်မှန်းနိုင်ခဲ့ပါဘူး။ ၂၀၁၁ ခုနှစ်မှာ လက်ကိုင်ဖုန်းသုံးစွဲသူအရေအတွက်က ၂.၃ ရာခိုင်နှုန်းသာရှိခဲ့ပေမဲ့ အခုဖုန်းမှာတော့ ၆၀ ရာခိုင်နှုန်းကျော်နေပါပြီ။ အစိုးရသစ်တက်လာပြီးနောက် ထိန်းချုပ်ကန့်သတ်ခြင်းတွေကို ဖြေလျှော့ပေးခဲ့တာကြောင့် MPT ဟာ Sumitomo ၊ KDDI ကုမ္ပဏီတို့နှင့် အကျိုးတူပူးပေါင်းဆောင်ရွက်နိုင်ခဲ့ပြီး နိုင်ငံခြားမှ နည်းပညာဆိုင်ရာ အတွေ့အကြုံအသစ်များကို ပေါင်းစပ်နိုင်ခဲ့ခြင်းဟာလည်း ထင်မှတ်မထားတဲ့ပြောင်းလဲမှုတွေ ဖြစ်ပါတယ်။

"The spread of mobile is much faster than our expectations back when we entered the market in 2014. We are ahead of schedule in deploying our USD 2 billion budget. Now is the time for investing, not for profits."

"Currently, data communications is the growth area. Nowadays, voice calls and SMS are the main activity, but with various Apps and music downloads becoming available for use, the time of explosive growth in data communications is fast approaching. I think it will be within 2-3 years. With the volume of communications expanding, it is necessary to enhance our equipment. Although we are currently using 3G systems, we must introduce LTE (Long Term Evolution) or 5th generation technology requires high functionality mobile phones which creates a financial burden to users, it is more likely we will move to LTE."

With the entry of Norway's Telenor and Qatar's Ooredoo, the competition in the mobile market is intensifying. The government has indicated they will

grant a 4th license. With over 17 million subscribers, MPT has the top share but its position looks under threat. Given this, Nagashima is targeting to steadily build up the foundations of the telecommunication business.

"It is not only growth in user base which is exceeding expectations, but also growth in competition with other companies. Improving quality of service is the way to overcome such competition. More specifically, investing in equipment, expanding coverage area, and increasing communications speed is most important. If you provide good service, then users will grow naturally. I believe users can tell the difference with MPT services."

Of course, to encourage consumers to use MPT, Nagashima introduced various promotions and techniques to tap into users' interests. The campaign of 1 hour talking for 5 minutes charge surprised users and was an unprecedented plan. During Toyota Land Cruiser lucky draw, MC of that event called the winning number right after the draw and they broadcast the surprised "no way, really"

response on TV creating a lot of talk amongst viewers.

"In our company, we have experts in marketing campaigns from around the world. We use that know-how to evaluate what approach is most effective for Myanmar consumers. For example, the lucky draw campaign was something KDDI had done before in Mongolia. Myanmar people like lotteries, so we thought this could work here and after implementing the plan, it was very well received. We also sold mobile numbers with lucky number patterns at a charity auction and raised Ks 290 million. These types of campaigns would never have been dreamt of at the old MPT, and I think consumers can really feel the change."



"ကျွန်တော်တို့ စတင် ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်တဲ့ ၂၀၁၄ ခုနှစ်မှာ ခန့်မှန်းထားတာထက် ဖိုဘိုင်းဖုန်း သုံးစွဲမှုက မြင့်တက်လျက် ရှိပါတယ်။ ဒါကြောင့် နောက်လာမယ့် ၁၀ နှစ်အတွင်း ဒေါ်လာ ၂ ဘီလီယံ ဖြည့်နှံမယ့် အစီအစဉ်ကို အလျင်အမြန် အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါတယ်။ အခုအချိန်က အမြတ်အစွန်းရရှိဖို့အထက် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံ ရမယ့်အချိန်ပါ။"

နော်ဝေနိုင်ငံအခြေစိုက် တယ်လီဖော (Telenor) နှင့် ကာတာနိုင်ငံအခြေစိုက် ဝော့ရီဒူး (Ooredoo) တို့ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ပါဝင်လုပ်ကိုင်ပြီးနောက် လက် ကိုင်ဖုန်းအမျိုးအစားမှာ ယှဉ်ပြိုင်မှုများပြင်းထန်ခဲ့ပေမဲ့ အစိုးရက နောက်ထပ် ဖိုဘိုင်းဆော်ပရေတာတစ်ခု အား လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်ခွင့် ပေးဦးမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ သုံးစွဲသူ ၁၇ သန်းကျော် ရရှိထားပြီး ထိပ်တန်း ဂ္လော့ယာကိုပိုင်ဆိုင်ထားတဲ့ MPT ရဲ့ ရပ်တည်မှုက လည်း ဖိုင်မာဖူဂိုတယ်လီ မပြောနိုင်ပါဘူး။ ဒီတော့ နာဂရှိမအနေနဲ့ ဆော်ပရေ တာလုပ်ငန်းကို အခြေခံ ကနေပြီး တဖြည်းဖြည်း တည်ဆောက်သွားဖို့ ရည် ဂ္လယ်ထားပါတယ်။

တစ်ခုလုပ်ခဲ့ပါတယ်။ ၅ မိနစ်စာဖုန်းပြောပေးရုံနဲ့ ၁ နာရီဖုန်းပြောလို့ရတဲ့ Campaign ဟာ အရင် တုန်းက မရှိခဲ့ဖူးတာကြောင့် သုံးစွဲသူတွေကို အံ့အား သင့်စေခဲ့ပါတယ်။ တို့ယိုတာလင်ခရူဇာ ပေါက်တဲ့ ပေါက်မက်မိန့်ကံပြီး ကံထူးရင်ရဲ့ဖုန်းကို ဈာန်ချင်း ဆက်သွယ်တဲ့အခါ "တကယ်လား"လို့ ဆိုပြီး အံ့ဩ ဝမ်းသာဖြစ်ခဲ့တာကို တီဗွီကနေ တိုက်ရိုက်ထုတ် လွှင့်တဲ့ အစီအစဉ်ကလည်း တီဗွီကြည့်တဲ့သူတွေရဲ့ ပါးစပ်ဖျားမှာ ရေပန်းစားခဲ့ပါတယ်။

"အခုအချိန်မှာ Data Communication ကအချိန် နှင့်တပြိုင်တည်း တဟုန်ထိုးတိုးပွားလျက်ရှိနေတယ်။ ဖုန်းပြောတာနဲ့ SMS စတင်ပို့တာကို အဓိကသုံးစွဲ လျက်ရှိပေမယ့် အသုံးပြုသူ (User)များက များပြား တဲ့ (Application) နဲ့ တေးဂီတများ ဒေါင်းလုပ် ဆွဲယူခြင်းကို ပိုမိုကျယ်ပြန့်စွာအသုံးပြုလာတာနှင့် အဖွဲ့ ပိုမိုမြန်ဆန်ကောင်းမွန်သော ဆက်သွယ်မှု လိုင်းများရရှိဖို့ကလည်း သိပ်မဝေးတော့ဘူးလို့ ထင် ပါတယ်။ နောက်ထပ်နှစ်နှစ်၊ သုံးနှစ်တောင် ကြာ ချင်မှကြာလိမ့်မယ်။ သုံးစွဲတဲ့ပမာဏ များလာရင် ဒါနဲ့ပတ်သက်တဲ့ အခြေခံအဆောက်အအုံ၊ ပစ္စည်း တွေကိုဖြည့်ဆည်းဖို့လိုအပ်လာပါတယ်။ အခုအခါ 3G အသုံးများပေမဲ့ နောင်အချိန်မှာ LTE (Long Term Evolution) လို့ခေါ်တဲ့လက်ကိုင်ဖုန်းမြန်နှုန်း မြင့်မီမက်နီနဲ့ 5G ကွန်ယက်အတွက် အခြေခံ အဆောက်အအုံများ၊ ပစ္စည်းများကို လိုအပ်လာပါ လိမ့်မယ်။ 5G ကွန်ယက်ဖြစ်လာရင် အဆင့်မြင့် လက်ကိုင်ဖုန်းကလွဲလို့ အခြားတန်ဖိုး နည်းဖုန်းများ သုံးစွဲရင် အဆင်မပြေတော့တဲ့အတွက် သုံးစွဲသူများ မှာ အသုံးစေရုံ ပိုမိုကျန်ကျလာပါလိမ့်မယ်။"

"သုံးစွဲသူဦးရေကိုတိုးတက်အောင်လုပ်တာတစ်ခု တည်းအတွက်မဟုတ်ဘဲ အခြားကုမ္ပဏီနဲ့ ယှဉ်ပြိုင် မှုကလည်း ခန့်မှန်းထားတာထက် ပိုမိုပြင်းထန် နေပါတယ်။ ယှဉ်ပြိုင်မှုကို အနိုင်ရရှိက ဝန်ဆောင်မှု အရည်အသွေးကို တိုးတက်အောင်လုပ်ဖို့ ဖြစ်ပါ တယ်။ ထို့အတွက် လိုအပ်တဲ့ အဆောက်အအုံ၊ ပစ္စည်းများကို ပိုမိုထည့်သွင်းရင်းနှီးခြင်း၊ ကွန်ယက် ဧရိယာကိုပိုမိုတိုးချဲ့ခြင်း၊ မြန်နှုန်းမြှင့်တင်ခြင်းတို့က အဓိကအရေးကြီးပါတယ်။ သာလွန်ကောင်းမွန်တဲ့ ဝန်ဆောင်မှုပေးရင် သုံးစွဲသူအရေအတွက် တိုး ပွားလာမှာ သေဓာတ်ပါတယ်။ အရမ်းကို သာလွန် ကောင်းမွန်နေတာမျိုးမဟုတ်ပေမယ့် MPT သုံးစွဲသူ တွေက 'ကွဲပြားချွန်'ကို လက်တွေ့မိစားလာစေ မယ်လို့ ထင်ပါတယ်။"

"ကျွန်တော်တို့ကုမ္ပဏီမှာနိုင်ငံတကာကအရောင်း မြှင့်တင်ရေးနည်းလမ်းကိုသိတဲ့ ပညာရှင်တွေ ရှိပါ တယ်။ အဲဒီနည်းလမ်းတွေကိုသုံးစွဲပြီး မြန်မာနိုင်ငံ က သုံးစွဲသူတွေနဲ့ ကိုက်ညီမှုရှိတဲ့ အရောင်းမြှင့် တင်ရေးအစီအစဉ်တွေဆွဲခဲ့ပါတယ်။ ဥပမာ ပြောရ ရင် မဲဖောက်တဲ့အစီအစဉ်ကို KDDI က မွန်ဂိုလီယံ မှာသုံးခဲ့ပါသေးတယ်။ မြန်မာလူမျိုးတွေဟာ မဲဖောက် ရတာကြိုက်နှစ်သက်တာမို့ ဒီအစီအစဉ်ကို လက် တွေ့အကောင်အထည်ဖော်တဲ့အချိန်မှာအောင်မြင်ခဲ့ ပါတယ်။ နံပါတ်အလှူများစီထားတဲ့ ဖုန်းနံပါတ်များ ကိုလှူဒါန်းရန်အတွက် ရောင်းချခဲ့ရာမှာမြန်မာကျပ် သန်းပေါင်း (၂၉၀) ရရှိခဲ့ပါတယ်။ ဒီအစီအစဉ်မျိုး အရင်က MPT မှာမရှိခဲ့တာကြောင့် သုံးစွဲသူများက အပြောင်းအလဲကို မိမိစားရတာလို့ထင်ပါတယ်။"

မစ္စတာ နာဂရှိမဟာ MPT သုံးစွဲသူများ စိတ် ဝင်စားလာစေဖို့ တီထွင်ဖန်တီးမှုတွေကို တစ်ခုပြီး

Nagashima believes that for the development of Myanmar's internet society ,it is necessary that mobile phone users don't just make voice calls, but they also enjoy the internet and various apps over their phones. One strategy to encourage this is MPT's alliance with LINE, the free voice app which is very popular in Japan and Thailand. Last year, MPT conducted a campaign providing free LINE data services.

"I want users to understand that the internet is not just facebook, and that there is a lot of information out there and many ways to use it. I hope that LINE becomes an opportunity for people to understand this. Of course, the development of an internet society requires the evolution of distribution networks, payment settlement mechanisms, and income levels. This cannot be achieved by a telecommunications company alone. However, MPT (Myanmar Post and Telecommunications) is also receiving support from Japan Post and is improving its distribution capabilities. Internet payment and financial transaction infrastructure will soon be set up. With this, there is the potential for various internet services to emerge."

While nowadays Nagashima and the Japan side have solid ties with MPT side, during July 2014 when the joint operations were starting there were many disputes between the Japanese and Myanmar sides. The disputes arose from differences between public/private sector approaches and Japanese/Myanmar styles. The key word to overcome these differences was "dialog".

"Of course our ways of thinking are different. The only way to overcome this was through extensive dialog. While MPT is a government agency, its competitors are private sector companies so MPT realized that it would lose out if it did not introduce private sector management techniques. So both sides continuously and patiently discussed matters. There were issues which required discussions with the government. So every week we would go to Naypyidaw and explain matters to the

senior officials. After a while when we started to produce results, they came to accept that our words were not lies. It took 7-8 months for us to develop a good relationship."

Nakashima, who is a long-time smoker, experienced a moving event just after arriving in Myanmar. He arrived by himself at the airport and was desperate for a smoke. But because smoking is banned on the airplane, he had not brought a lighter. The airport was empty, so he used gestures to ask a young man doing the cleaning for a light. But that young man also didn't have a lighter. So Nakashima had no choice and went outside asking many people but had no success. When he was about to give up, the young cleaning man ran up behind him and gave him a lighter which he had managed to get from somewhere.

"This was not a one-time experience and since coming to Myanmar I've had many similar experiences. I've really come to like the kind-heartedness of the people in this country. I thought that I want to do something big for the people here. These aren't just words, it's something I really believe."



အခုအချိန်မှာ MPT နဲ့ နိုင်ငံပြုစာလက်တွဲဆောင်ရွက်နေတဲ့ နဂါးရှီမတို့ရဲ့ ဂျပန်ကုမ္ပဏီဟာ ၂၀၁၄ ခုနှစ်စုလိုင်လမှာ စတင်စွဲတုန်းက မြန်မာကုမ္ပဏီနဲ့ ဂျပန်ကုမ္ပဏီအကြား အဆင်မပြေမှုတွေ ဆက်တိုက်ဖြစ်ခဲ့ပါတယ်။ ပုဂ္ဂလိကလုပ်ငန်းနဲ့ အစိုးရလုပ်ငန်းကြားနှင့် ဂျပန်နဲ့ မြန်မာကြားက အဆင်မပြေမှုအခက်အခဲကိုဖြေရှင်းကျော်လွှားနိုင်ဖို့ "အပြန်အလှန်ဆွေးနွေးခြင်း" က အဓိကသော့ချက်ပါပဲ။

"အတွေးအခေါ်ပိုင်းမှာ ကွာခြားမှုတွေ ရှိပါတယ်။ ဒီအခက်အခဲကိုကျော်လွှား ဖြိုးက မြင်းမရွန်အပြန်အလှန်ဆွေးနွေးသွားဖို့ဖြစ် ပါတယ်။ MPT က အစိုးရပိုင်ဖြစ်ပြီး ဗြိတိသိန်တွေလို ပုဂ္ဂလိကကုမ္ပဏီမဟုတ်တဲ့ အတွက် လုပ်ငန်းစဉ်တွေကို ပုဂ္ဂလိက ကုမ္ပဏီလိုမျိုး လုပ်ပိုင်ခွင့်မရှိရင် မအောင်မြင်နိုင်ဘူးဆိုတာ သူတို့သိပါတယ်။ ဒါကြောင့် အများကြီးသည်းစံပြီး ဆွေးနွေးမှုတွေ ထပ်လုပ်ခဲ့ပါတယ်။ တစ်ဖက်ကလည်း အစိုးရနဲ့ သဘောတူညီမှုကိုရရှိလိုပါတယ်။ သီတင်းပတ်တိုင်း နေပြည်တော်ကို သွားပြီး အစိုးရဘက်က အရာရှိကြီးတွေကို

တွေ့ဆုံရင်းပြောခဲ့ပါတယ်။ မကြာခင်မှာ ရလဒ်ကောင်းတွေ ထွက်လာတာနဲ့ ကျွန်တော်တို့ပြောတာ အမှန်ဆိုတာ သဘောပေါက်နားလည်လာပါတယ်။ ဆက်ဆံရေးအဆင်ပြေဖို့ ဓနစီလ၊ ရှစ်လလောက် အချိန်ယူခဲ့ရပါတယ်။"

ဆေးလိပ်ကြိုက်တဲ့ နဂါးရှီမအနေနဲ့ မြန်မာနိုင်ငံမှာ တာဝန်ကျပြီး မကြာမီ စိတ်လှုပ်ရှားစရာကိစ္စဖြစ်ခဲ့ပါတယ်။ နေပြည်တော်ကို တစ်ယောက်တည်း လေယာဉ်နဲ့သွားတဲ့အခါ ဆေးလိပ်သောက်ခွင့်လားပါတယ်။ ဒါပေမယ့် လေယာဉ်ပေါ်မှာ ဆေးလိပ်မသောက်ရတာကြောင့် မီးခြစ် မယူသွားခဲ့ပါဘူး။ လေဆိပ်ရောက်တော့ သန့်ရှင်းရေးလုပ်နေတဲ့ လူငယ်ကို လက်ဟန်ဖြေဟန်နဲ့ "မီးခြစ် ခဏလောက်" လို့ ပြောတော့ လူငယ်ကမရှိဘူးလို့ ပြန်ပြောပါတယ်။ လေဆိပ်အပြင်ဘက်မှာ လူတော်တော် များများကို မီးခြစ်ငှားဖို့ ပြောပေမယ့် မရခဲ့ပါဘူး။ ဘယ်တတ်နိုင်မလဲဆိုပြီး စိတ်လျှော့လိုက်တော့မှ အဲဒီလူငယ်ကလိုက်လာပြီး တစ်နေရာကနေ မရမကရှာလာတဲ့ မီးခြစ်ကို ထုတ်ပေးပါတယ်။

"ဒါလည်းပဲ တစ်ခါတည်းမဟုတ်ပါဘူး။ အလားတူအတွေ့အကြုံကို မြန်မာနိုင်ငံ ရောက်ပြီးခဲ့တဲ့ နောက်ပိုင်း မကြာခင်ကြုံခဲ့ရပါတယ်။ ဒီလိုပေမာရူပြီး ကြင်နာတဲ့ နှလုံးသားရှိတဲ့ နိုင်ငံကလူတွေကို နှစ်သက် သဘောကျလာပါတယ်။ ဒီလူတွေအတွက် အလုပ်လုပ်ပေးချင်တယ်။ စကားအဖြစ်နဲ့ ပြောတာမဟုတ်ပါဘူး။ တကယ်ကို လုပ်ပေးချင်တာပါ။"

မြန်မာ - ဂျပန် စီးပွားရေး သတင်းများ BUSINESS NEWS DIGEST



Opening ceremony of Kospa cold storage facilities on December 18

Japan leads the cold logistics revolution Kokubu, Sojitz pioneer the market

Yangon's supermarket and convenience store product selection is changing drastically. Japanese companies such as Kokubu and Sojitz are leading the way to develop cold supply chains to provide storage and transportation offering different temperatures.

Food wholesaler Kokubu and local partner Serge Pun & Associates (SPA) set up a joint venture Kospa to invest USD 5



million into cold storage facilities on the outskirts of Yangon. It officially started operations on December 18. According to Kospa, it is the first such facility in Myanmar. The facility can handle temperatures from -25 to +25 enabling storage and transport for frozen and chilled products in different temperature zones. In addition to fresh, chilled, and frozen products, the company expects demand for storage and transport of medical products to increase. Kospa is already handling the food product delivery for KFC which is managed by SPA.

On December 8, Japanese trade house Sojitz corporating with Myanmar's largest retailer, CityMart, announced that their joint venture had received an investment license to provide distribution services. Land lease and other items will receive special treatment. Going forward, they will rapidly expand their operations to include base facilities which can handle three temperature zones. They see the Asian Economic Community



(AEC) accelerating intra regional trade and are targeting to build distribution capabilities along the Thailand-Myanmar cold chain. In Myanmar, there are many cases of foods rotting and becoming useless during the transport chain. Cold chain logistics will reduce loss percentage, lower costs and open up possibilities of exporting fresh agricultural and seafood products. Also, with economic development, a rising consumer class will seek high quality food products and the demand for chilled products such as milk and frozen food will increase dramatically. Japan has moved quickly to invest in cold storage facilities and use its detailed distribution expertise to develop large scale customers.

ဂျပန်နိုင်ငံ၏ဦးဆောင်လမ်းညွှန်မှုဖြင့် အအေးခန်းကုန်စည် သယ်ဆောင်မှု စနစ်သစ်ဆီသို့ ရည်ရွယ်ပြီး ကိုခုဘု (Kokubu) နှင့် ဆိုးဂျိဇု (Sojitz) က ဈေးကွက်တွင်း စတင်ဝင်ရောက်

ရန်ကုန်ရှိ စူပါမားကက်များနှင့် ၂၄ နာရီ စတိုးဆိုင်လေးများ၏ ပစ္စည်းတင်ပို့မှုကိုအခြေခံပြီး ဂျပန်လုပ်ငန်းများ၏ ဦးဆောင်လမ်းညွှန်မှုဖြင့် ကုန်ပစ္စည်းများကို အပူချိန်အလိုက် ခွဲခြားထိန်းသိမ်းခြင်း၊ ပို့ဆောင်ခြင်းများ လုပ်ဆောင်ပေးမည့် Kokubu နှင့် Sojitz ၏ ကုန်ပစ္စည်းသယ်ဆောင်မှု စနစ်သစ် ဈေးပွားလာတော့မည်ဖြစ်သည်။

ဓားသောက်ကုန်ပစ္စည်းဖြန့်ဖြူးရေးလုပ်ငန်းဖြစ်သည့် ကိုခုဘု သည် ပြည်တွင်း စိတ်ဖက် ကုမ္ပဏီဖြစ်သည့် Serge Pan Associated (SPA) နှင့် ပူးပေါင်းပြီး ဖက်စပ်ကုမ္ပဏီ Kospa ကို ဒေါ်လာ ၅ သန်း ဖြစ်နိုင်ပြီး ရန်ကုန်မြို့နယ်တွင် အအေးခန်း ကုန်ပစ္စည်းသိုလှောင်ရုံကို တည်ဆောက်ကာ ဒီဇင်ဘာလ (၁၈)ရက်နေ့မှ စတင်ပြီး တရားဝင်လည်ပတ်ခဲ့သည်။ ၎င်းကုမ္ပဏီ၏ ပြောကြားချက်အရ မြန်မာ့ပထမဆုံးသော ထိုအဆောက်အအုံတွင် Minus ၂၅ ဒီဂရီမှ Plus ၂၅ ဒီဂရီအထိ ကုန်ပစ္စည်းများကို ရေခဲခန်းခြင်းနှင့် အအေးခန်းခြင်း၊ ပုံမှန်အပူချိန်စသည့် သတ်မှတ် အပူချိန်အလိုက် ထိန်းသိမ်းခြင်း၊

ကုန်ပစ္စည်း ပို့ဆောင်ခြင်းများကို လုပ်ဆောင်နိုင်သည်။ လတ်ဆတ်ခြင်း၊ အအေးခန်းခြင်း၊ ရေခဲခိုက်ပါကင်ထုပ်ပိုးခြင်း စသည့် ဈေးကွက် လိုအပ်ချက်များကိုပါ ပြည့်ဆည်းပေးရန် ရည်ရွယ်ထားသည်။

SPA Group မှ စီမံခန့်ခွဲနေသည့် KFC သို့ Kospa မှ ဓားသောက်ကုန်ပစ္စည်း ပို့ဆောင်မှုကို စတင်နေပြီဖြစ်သည်။

Sojitz သည် ဒီဇင်ဘာလ(၈)ရက်နေ့တွင် မြန်မာနိုင်ငံ၏အကြီးဆုံးသော လက်လီဖြန့်ဖြူးရေးဖြစ်သည့် CityMart Holding နှင့် အကျိုးတူပူးပေါင်းပြီး ကုန်စည်ပို့ဆောင်ရေးလုပ်ငန်း ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှု ခွင့်ပြုချက်ကို ရယူနိုင်ခဲ့ကြောင်း ပြောကြားခဲ့သည်။ ထို့ကြောင့်လည်း မြေနေရာ နှစ်ရပ် ငှားရမ်းခြင်းတို့ကို ခိုင်မာစွာဆုံးဖြတ်ခဲ့ပြီး နောက်ပိုင်းတွင် အပူချိန်သုံးမျိုးကို ထိန်းသိမ်းထားသည့် အဆောက်အအုံ စသည့် လုပ်ငန်းခွင်ထူထောင်မှုများကို အလျင်အမြန် လုပ်ဆောင်နေသည်။ အရှေ့တောင်အာရှစီးပွားရေး အကျိုးတူ ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ရေးအဖွဲ့ (AEC) စတင်ခဲ့သော ဒေသတွင်းကုန်သွယ်မှု

မှာ အရှိန်အဟုန်ဖြင့် ပြောင်းလဲလာမည်ဟု ယူဆရပြီး ထိုင်းနှင့် မြန်မာကြား နယ်စပ်ခြတ်ကျော် အအေးခန်းကုန်ပစ္စည်း ပို့ဆောင်မှုအတွက် လုပ်ဆောင်သွားရန် ရည်ရွယ်သည်။ မြန်မာနိုင်ငံတွင် ပို့ဆောင်နေဆဲအတောအတွင်း ဓားသောက်ကုန်ပစ္စည်းပုပ်သိုးသွားသော ဖြစ်ရပ်များမှာ များပြားလှသည်။ အအေးခန်းကုန်စည်ပို့ဆောင်မှုဖြင့် လေလွင့်မှု အမျိုးအစားကို လျော့ချနိုင်ပါက ကုန်ကျစရိတ် သက်သာမည်အပြင် လတ်ဆတ်သော လယ်ယာထွက်ကုန်ပစ္စည်းများနှင့် ပင်လယ်စာများကို ပြည်ပသို့ တင်ပို့နိုင်လာမည်ဖြစ်သည်။ တစ်ဖန် စီးပွားရေး ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်လာမှုနှင့်အတူ အရည်အသွေးမြင့် ဓားသောက်ကုန်များကို တောင်းဆိုလာသော ဓားသုံးသူများ တိုးပွားလာကာ နို့ထွက်ပစ္စည်းကဲ့သို့ အအေးခန်း ကုန်ပစ္စည်းနှင့်ရေခဲခိုက်ဓားသောက်ကုန်များလိုအပ်ချက်မှာ ကြီးမားလာမည်ဟု ယူဆရသည်။ ဂျပန်က မြေတစ်လှမ်းဦးသော ထိုရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုတွင် ပိုမို အသေးစိတ်ကျသော ကုန်စည်ပို့ဆောင်မှုစနစ်ဖြင့် ဖောက်သည်ကြီးများရရှိနိုင်ရန် ကြိုးပမ်းလျက်ရှိသည်။

Mitsubishi auto showroom opened joint venture with SPA



On December 15, a showroom handling Mitsubishi vehicles opened

in Yangon. Mitsubishi and Serge Pun & Associates (SPA) invested in the joint venture called "MM Cars Myanmar." SPA Group has already set up Mitsubishi service centers in Yangon and Mandalay.

Mitsubishi expects that while Myanmar is currently mainly a second hand car market, in the future the import of new cars will increase dramatically. They want to sell 10,000 cars after 10 years. They will offer a varied line-up including the Pajero SUV and the L200 pick-up truck for personal and business use.

Nippon Express sets up new corporation in Thilawa Yamato opens Yangon branch

On December 14, Nippon Express Group announced that it had set up new logistics company in Thilawa SEZ on the outskirts of Yangon. They will set up a logistics base in the SEZ and handle international forwarding, customs clearance, moving, heavy construction equipment and so on. In 2014, Nippon Express set up a local Myanmar corporation. By setting up a

new base in Thilawa, they will enhance the convenience for companies expanding into Myanmar.

On December 17, Yamato Holdings announced it had set up a branch office in Yangon. It will target Japanese companies to provide international forwarding, overseas moving, and lifestyle support services.

Toyota introduces the new Land Cruiser

On December 14, Toyota started selling its 8th generation Land Cruiser 200 in Myanmar. It emphasized the reputation as the "King of 4WD". It refurbished its exterior and interior design. The same day it also started sales in two Yangon showrooms. Toyota seeks to differentiate from the used car import market by providing extensive services such as three years guarantee. Sales price is USD 152,000.



Tokyo Assembly Members sign Memorandum

On December 21, the "Japan-Myanmar Friendship Tokyo Metropolitan Assembly Alliance" signed the "Memorandum of Friendship and Cooperation" with the Ministry of Hotels & Tourism. On the same day, the "Japan Myanmar Friendship Alliance" was established. In addition to promoting Myanmar tourist attractions in Tokyo, the alliance will also support tourist industry exchanges.

Mitsubishi Corporation ၏ Auto ShowRoom အား SPA နှင့် ပူးပေါင်းဖွင့်လှစ်

Mitsubishi Corporation ထုတ် မော်တော်ကားများကို တင်သွင်းသည့် ကားအရောင်းပြခန်းကို ဒီဇင်ဘာလ(၁၅)ရက်နေ့က ရန်ကုန်မြို့တွင်ဖွင့်လှစ်ခဲ့သည်။ Mitsubishi Corporation နှင့် Serge Pun & Associates (SPA) ပူးပေါင်းရင်းနှီး မြှုပ်နှံသည့် မက်ဇာကားကုမ္ပဏီ (MM Cars Myanmar) ကိုဖွင့်လှစ်ခဲ့သည်။ (SPA) Group သည် ရန်ကုန်နှင့် မန္တလေးမြို့များတွင် Mitsubishi ထုတ်ကားများကို ဝန်ဆောင်မှုပေးသည့် နေရာများကိုလည်း ဖွင့်လှစ်ထားရှိထားသည်။

Mitsubishi ဘက်မှ လက်ရှိ မြန်မာနိုင်ငံ ကားဈေးကွက်တွင် တစ်ပတ်ရစ်ကားများ ခေတ်စားနေသော်လည်း နောက်ပိုင်းတွင် ကားသစ်တင်သွင်းမှုများပြားလာမည်ဟု မျှော်မှန်းသည်။ လာမည့်(၁၀)နှစ်အတွင်း စီးရေတစ်သောင်းအထိ ရောင်းချနိုင်ရန် မျှော်မှန်းထားပြီး အားကစားသုံး၊ အထွေထွေသုံး SUV၊ ပါဂျဲရိုတို့အပြင် ကိုယ်ပိုင်သုံးရန်နှင့် စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများအတွက် အဆင်ပြေ သည့်ပစ်ကပ်ကား၊ ထရပ်ကား (L 200) စသည့် အရောင်အသွေးစုံလင်သော ကားများကိုရောင်းချနေသည်။

Nippon Express သီလဝါတွင် ဖွင့်လှစ် Yamato ရန်ကုန်ရုံးခွဲဖွင့်လှစ်

ဒီဇင်ဘာလ (၁၄)ရက်နေ့က သီလဝါအထူးစီးပွားရေးဇုန်(SEZ)တွင် Logistics ကုမ္ပဏီအသစ်တစ်ခုကို စတင်တည်ထောင်ခဲ့ကြောင်း Nippon Express ၏ ရန်ကုန်ရုံးခွဲက ကြေညာခဲ့သည်။ စီးပွားရေးဇုန်တွင် ထောက်ပံ့ဆောင်ရွက်သည့် နေရာများ တည်ထောင်ထားရှိပြီး International Forwarding နှင့် Customs Clearances နေရာပြောင်းရွှေ့ခြင်း၊ အကြီးစား ဆောက်လုပ်ရေးသုံးပစ္စည်း ပို့ဆောင်ခြင်း စသည့် နေရာဝန်ဆောင်မှုများ လုပ်ဆောင်နေသည်။ ၂၀၁၄ ခုနှစ်တွင် မြန်မာရုံးခွဲကို စတင်ဖွင့်လှစ်ခဲ့သော Nippon Express

သည် သီလဝါတွင် Logistics ကုမ္ပဏီကို တည်ထောင်ဖွင့်လှစ်လိုက်ခြင်းဖြင့် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုလုပ်ငန်းများ အဆင်ပြေစေရန် ဆောင်ရွက်ပေးနိုင်မည် ဖြစ်သည်။ တစ်ဖက်တွင်လည်း YAMATO Holding သည် ဒီဇင်ဘာလ (၁၇)ရက်နေ့တွင် ရန်ကုန်ရုံးခွဲကို ဖွင့်လှစ်ကြောင်း ကြေညာခဲ့သည်။ ဂျပန်စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများကို International Forwarding နိုင်ငံရပ်ခြားသို့ ရွှေ့ပြောင်းခြင်း စသည့် နေရာဝန်ဆောင်မှုကို ထောက်ပံ့ပေးသည့် ဝန်ဆောင်မှုများကို လုပ်ကိုင်ဆောင်ရွက်နေသည်။

တိုယိုတာ လင်ဒရူဆာမော်ဒယ်သစ် တင်သွင်းရောင်းချ

တိုယိုတာကားကုမ္ပဏီသည် ဒီဇင်ဘာလ(၁၄)ရက်နေ့တွင် လင်ဒရူဆာကားသစ် Land Cruiser 200 ကို မြန်မာနိုင်ငံတွင် စတင်ရောင်းချခဲ့သည်။ King of 4WD ၏ အားမာန်အပြည့်ရှိသည့် ပုံစံကို အသားပေးထားသလို အတွင်းပိုင်းနှင့် အပြင်ပိုင်း ဒီဇိုင်းကိုလည်း ထပ်မံဆန်းသစ်ထားသည်။ ယင်းနေ့တွင် ရန်ကုန်မြို့ရှိ ပြခန်း(၂)ခုတွင် သုံးနှစ်အာမခံ ဝန်ဆောင်မှုနှင့်အတူ ယခင် တစ်ပတ်ရစ် ကားဈေးကွက်နှင့်မတူသည့်ပုံစံဖြင့်ရောင်းချခဲ့သည်။ ဈေးနှုန်းမှာ ကန့်သတ် လာ ၁၅၂၀၀၀ (ဂျပန်ယခန်းသိန်း ၁၈၀ ခန့်) ဖြစ်သည်။

တိုကျိုမြို့တော် လွှတ်တော်အဖွဲ့နှင့် ဟိုတယ်/ခရီး ဝန်ကြီးဌာန သဘောတူစာချုပ်

တိုကျိုမြို့ လွှတ်တော်အမတ်များဖြင့် ဖွဲ့စည်းထားသည့် (ဂျပန်-မြန်မာချစ်ကြည်ရေး တိုကျိုမြို့ လွှတ်တော်အမတ်အဖွဲ့)သည် ဒီဇင်ဘာလ(၂၁)ရက်နေ့တွင် မြန်မာနိုင်ငံ ဟိုတယ်နှင့်ခရီးသွားလာရေး ဝန်ကြီးဌာနနှင့် (ချစ်ကြည်ရေးနှင့် ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ခြင်းဆိုင်ရာ သဘောတူစာချုပ်)ကို ချုပ်ဆိုခဲ့သည်။ ယင်းနေ့တွင် ဂျပန်-မြန်မာ ချစ်ကြည်ရေး အသင်းကို အတူတကွ ဆက်လက် တည်ထောင်ခဲ့သည်။ တိုကျိုမြို့တွင် မြန်မာခရီးသွားများအတွက် ဆွဲဆောင်မှုရှိစေရန် ရည်ရွယ်သလို ခရီးသွားလုပ်ငန်းအချင်းချင်း ချစ်ကြည်ရေး ဖလှယ်ခြင်းများကိုလည်း ဆောင်ရွက်မည်ဖြစ်ကြောင်း သိရှိရသည်။

Panasonic and UNESCO support education with solar power equipment

Panasonic and UNESCO have started cooperating to donate solar power storage devices "Solar Storage" to schools around Bagan. These devices store solar power during the day to power lighting at night. They provided 500 units to 40 schools in areas without power. At the same time, Panasonic is providing environmental education to these schools.

Panasonic Myanmar Chief Representative Mr. Maeda Hisakazu said "In areas without electricity, students cannot



study at night because there is no light. We want to help their education."

Finance companies continue to open in Thilawa

On December 14, Mizuho Bank opened a branch in Thilawa SEZ. This is the second branch for Mizuho following its Yangon branch. On January 7, Mitsui Sumitomo Insurance opened

up a branch office in Thilawa. It will provide fire and warehouse insurance to companies in the SEZ. Sampo Japan Nipponkoa also started a new auto insurance business in Thilawa.

Debut of Daiichi Koutsu taxi brand



Major Japanese taxi company brand, Daiichi Koutsu, has launched in Myanmar. In December, they started a taxi consulting company to advise on driving and customer service. In the same month, they installed Daiichi Koutsu signage on 5 local taxi vehicles and started operations. They plan to start a taxi business in the future so they are seeking to build up their brand.

နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်ဖြင့် ပညာရေးထောက်ပံ့မှုဆီသို့ ဦးတည်သည့် Panasonic နှင့် UNESCO

Panasonic သည် ကုလသမဂ္ဂပညာရေး၊ သိပ္ပံနှင့်ယဉ်ကျေးမှုအဖွဲ့ (ယူနက်စကို)နှင့် ပူးပေါင်း၍ ပုဂံပတ်ဝန်းကျင်ရှိ ကျောင်းများတွင် နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံးစက်ပစ္စည်း Solar Storage များ လှူဒါန်းခြင်း စတင်ခဲ့သည်။ ၎င်းစက်ပစ္စည်းသည် နေရောင်ခြည်ဖြင့် အားသွင်းယူကာ ညအချိန်တွင် မီးလင်းစေရန် အသုံးပြုသည့် ပစ္စည်းဖြစ်သည်။ လျှပ်စစ်မီးရရှိသည့် ဒေသများရှိ ကျောင်းပေါင်း (၄၀)တွင် အလုံး(၅၀၀) တပ်ဆင်သွားမည်ဖြစ်ပြီး

တစ်ပြိုင်နက်တည်းမှာပင် Panasonic ကုမ္ပဏီသည် ကျောင်းများတွင် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ဆိုင်ရာ ပညာပေးလုပ်ငန်းများကိုပါ လုပ်ဆောင်သွားမည်ဖြစ်သည်။

Panasonic ကုမ္ပဏီမှ မြန်မာနိုင်ငံရုံးမှ ကိုယ်စားလှယ်ဖြစ်သည့် Mr.Maeda က "လျှပ်စစ်မီးမရလို့ ညဘက်မှာ စာမလေ့လာနိုင်တဲ့ ကျောင်းသားတွေရဲ့ ပညာရေးအတွက် အသုံးဝင်စေချင်ပါတယ်"ဟု ပြောကြားခဲ့သည်။

ဘဏ္ဍာရေးဆိုင်ရာ အဖွဲ့အစည်းများ သီလဝါတွင် ဆက်တိုက်ဝင်ရောက်နေရာယူ



Mizuho ဘဏ်ရုံးခွဲသည် မြန်မာနိုင်ငံ ကိုယ်စားလှယ်ရုံးခွဲ ဒုတိယမြောက်အဖြစ် ဒီဇင်ဘာလ (၁၄)ရက်တွင် သီလဝါအထူးစီးပွားရေးဇုန် (SEZ) တွင် ရုံးခန်းဖွင့်လှစ်ခဲ့သည်။

တစ်ဖန် Mitsui Sumitomo အာမခံ ရုံးခွဲကိုလည်း ဇန်နဝါရီလ (၇)ရက်နေ့တွင် သီလဝါတွင် ရုံးခန်းဖွင့်လှစ်ခဲ့ပြီး အထူးဒေသရှိ လုပ်ငန်းများအတွက် မီးဘေးအာမခံနှင့် သို့လျှောက်ရုံအာမခံ စသည်တို့ကို လုပ်ဆောင်နေသည်။ သီလဝါတွင် ၎င်းအပြင် Sampo Japan Nipponkoa ကားအာမခံအသစ်ကိုလည်း စတင်ခဲ့သည်။

Water purification plant pump fixed

On December 15, the construction work for water distribution pumps at the Nyaung Hna Pin water purification plant was completed and a ceremony was held to hand over the facility to Yangon City Development Committee (YCDC). The water plant supplies 40% of Yangon's water, but its pumps were damaged from flooding in 2012 causing its supply capacity to decline. The repairs were handled by Torishima Pump Mfg. Co.



ရေသန့်ဌာနမှရေတင်ပန်များ ပြင်ဆင်ပြီးစီး

ကျပန်နိုင်ငံ၏ အတိုးမြှင့်ရေးဌာနခြင်း ပူးပေါင်းမှုဖြင့် လုပ်ဆောင်နေသည့် ညောင်နှစ်ပင်ရေသန့်ဌာနတွင် ရေပေးစေသုံး ရေတင်ပန်များ နေရာချထားမှု လုပ်ငန်းများ ပြီးဆုံးသွားပြီး ဒီဇင်ဘာလ (၁၅) ရက်နေ့တွင် ရန်ကုန်မြို့တော် စည်ပင်သာယာရေး ကော်မတီ (YCDC) သို့ လွှဲပြောင်းပေးအပ်သည့် အစမ်းအနားကိုဖွင့်လှစ်ခဲ့သည်။ ယင်းရေသန့်ဌာနသည် ရန်ကုန်မြို့ ရေပိုက်လိုင်းများ၏ ၄၀ ရာခိုင်နှုန်း ကျော်ကို ထောက်ပံ့ပေးနေပြီး ၂၀၁၂ ခုနှစ်တွင် ရေညစ်ညမ်းမှုကြောင့် ရေတင်ပန်များ ပျက်စီးကာ ထိန်းသိမ်းနိုင်စွမ်း နည်းပါးခဲ့ခြင်းဖြစ်ပြီး ပြင်ဆင်ရေးလုပ်ငန်းကို Torishima Pump Mfg. Co. မှ ကူညီထောက်ပံ့ခဲ့သည်။

Daiichi Koutsu Brand Taxi ဈေးကွက်သို့ ရောက်ရှိလာခြင်း

အငှားယာဉ်တက္ကစီကုမ္ပဏီ Daiichi Koutsu Brand Taxi သည် ရန်ကုန်သို့ရောက်ရှိ လာခဲ့ပြီး ဒီဇင်ဘာလမှ စတင်ကာ တက္ကစီနှင့် ပတ်သက်၍ ယာဉ်မောင်းနှင်မှုနှင့် Customer Service နည်းလမ်းများအား အကြံပေးလုပ်ငန်းများ ဆောင်ရွက်နေသည်။ ဒီဇင်ဘာလတွင် ပြည်တွင်း တက္ကစီကုမ္ပဏီ၏ ကားငါးစီးတွင် Daiichi Koutsu Brand Taxi ဆိုင်းဘုတ်တပ်ဆင်ပြီး လုပ်ငန်းများ စတင်ခဲ့သည်။ အနာဂတ်အငှားယာဉ်တက္ကစီလုပ်ငန်းကို တည်ထောင်ရန်စောင့်ကြည့်နေပြီးတိုးတက်မှုရှိစေရန်လည်းစည်ရွယ်ထားသည်။



MPT auctions lucky numbers at charity event The number 888888 sold for Ks 22 million



On December 19, the joint venture between KDDI, Sumitomo and MPT held an auction in Yangon to sell lucky number patterns for charity. There were 164 participants including corporate people and celebrities. The number 888888 was sold for Ks 22

million. The total amount raised was Ks 290 million. MPT used the funds to donate Panasonic's "Solar Storage" devices to schools in areas without electricity. It is expected that around 2,000 devices will be distributed.

Telenor and Viber join forces to take on MPT and LINE

On January 4, Norway's telecommunications company Telenor tied up with Rakuten subsidiary Viber, a free voice and messaging app, to announce a campaign offering parts of Viber service for free. For two weeks, the campaign will offer free sending and receiving of mail and downloading of stickers.

Regarding Myanmar's messaging apps, last year MPT, which is in a joint venture with KDDI and Sumitomo, launched a campaign offering free LINE communications services. The Telenor-Viber's alliance is a clear response to MPT-LINE's cooperation. The battle for users between these powerful apps is intensifying.

MPT က နံပါတ်လှကတ်များကို ရန်ပုံငွေပွဲကျင်းပရောင်းချ (၈)ကဏန်း ခုနစ်လုံး နံပါတ် ကျပ်သိန်းနှစ်ရာနှစ်ဆယ်ဖြင့် ရောင်းချခဲ့ရ

KDDI၊ Sumitomo တို့နှင့် ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်သည့် မြန်မာဆက်သွယ်ရေးလုပ်ငန်း MPT သည် ဒီဇင်ဘာလ(၁၉)ရက်နေ့က ရန်ကုန်မြို့တွင် နံပါတ်လှ ကတ်များကို လေလံတင်ရောင်းချသည့် ရန်ပုံငွေပွဲကျင်းပခဲ့ရာ လုပ်ငန်းရှင်များနှင့် အနုပညာရှင်များ ၁၆၄ ယောက်ကျော် တက်ရောက်ခဲ့သည်။ ရှစ်ကဏန်း (၇)လုံးတန်းစီနေသည့် နံပါတ်မှာ ကျပ်သိန်းနှစ်ရာနှစ်ဆယ်(ရှစ်ပုဆိုးသိန်း သိန်း ၂၀ ခန့်)ဖြင့်

ရောင်းချခဲ့ပြီး စုစုပေါင်းရရှိခဲ့သည့် ငွေပမာဏမှာ ကျပ်သိန်းပေါင်း နှစ်ထောင်ကိုးရာကျပ် ဖြစ်သည်။ MPT သည် ရရှိသော အလှူငွေများကို Panasonic နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံး Solar Storage များဝယ်ယူပြီး လျှပ်စစ်မီးမရှိသော ဒေသများရှိ ကျောင်းများသို့ လှူဒါန်းမည်ဖြစ်ကာ ဧက အလုံးပေါင်း ၂၀၀၀ ခန့်လှူဒါန်းမည်ဟု ခန့်မှန်းထားကြောင်း သိရသည်။

Telonor, Viber ချိတ်ဆက်မှုက MPT, LINE ထံသို့ ဖိအားသက်ရောက်မှုရှိ

တယ်လီနောမြန်မာသည် ဇန်နဝါရီလ (၄)ရက်နေ့တွင် Rakuten ရဲ့ ကုမ္ပဏီ အခမဲ့စကားပြော Application ဖြစ်သည့် Viber နှင့်ပူးပေါင်းပြီး Application အတွက်ကုန်ကျမည့် ဆက်သွယ်ရေး အခကြေးငွေကို တစ်စိတ်တစ်ပိုင်း အခမဲ့ဖြစ်စေမည့် အစီအစဉ်ကို ကျင်းပမည့်အကြောင်း ပြောကြားခဲ့သည်။ နှစ်ပတ်အတွင်း မေးလ်အပို့အယူနှင့် စတစ်ကာ Download စသည်တို့အတွက် ကုန်ကျမည့် ကုန်ကျစရိတ်အတွက်ဖြစ်သည်။

မြန်မာနိုင်ငံ၏ အခမဲ့စကားပြော Application ကိုမျှော်မှန်းပြီး KDDI နှင့် ဆုမိတ်မိုလုပ်ငန်းတို့နှင့် ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်သည့် MPT သည် မနစ်က LINE သုံးစွဲမှုကို အခမဲ့လုပ်ဆောင်သည့် အစီအစဉ်ကိုလုပ်ဆောင်ခဲ့သည်။ MPT, LINE ချိတ်ဆက်မှုကို ယှဉ်ပြိုင်နိုင်ရန် Telenor, Viber ချိတ်ဆက်မှုဖြင့် နာမည်ရှိ Application များကို မြန်မာနိုင်ငံမှ မိုဘိုင်းဖုန်း သုံးစွဲသူများရယူရန် ပိုမိုအားကောင်းလာမည်ဖြစ်သည်။

Forth Valley sets up career center

On December 15, Forth Valley Concierge set up a career center to provide career education and employment support for students at Yangon Technological University. The company offers free programs once per week with guidance sessions from employment experts and seminars.

Until now, Myanmar universities have not had a career department.



Installation of trash cans with Fuji Xerox and Nagata Advertising

Fuji Xerox and Nagata Advertising launched a trash can advertising project in Mandalay. The goal of the project is to stop littering by locals and tourists and it was planned by Nagata Advertising and sponsored by Fuji Xerox. They are targeting 780 trash cans and are looking for more sponsoring companies, but will start with 60 trash cans.

FOURTH VALLEY က YTU တွင် Career Center ဖွင့်လှစ်

FOURTH VALLEY concierge က ဒီဇင်ဘာလ(၁၅)ရက်တွင် ရန်ကုန်နည်းပညာတက္ကသိုလ်၌ အလုပ်အကိုင်ရှာဖွေရေးဆိုင်ရာ အထောက်အပံ့နှင့် အလုပ်အကိုင်ဆိုင်ရာ ပညာပေးလုပ်ငန်းများကိုလုပ်ဆောင်ပေးမည့် Career Center ကိုဖွင့်လှစ်ခဲ့သည်။ ၎င်းကုမ္ပဏီသည် တစ်ပတ်တစ်ကြိမ် အလုပ်အကိုင်နှင့်ပတ်သက်၍ ပညာရှင်များမှလမ်းညွှန်ပေးခြင်းနှင့် ဟောပြောပွဲများကျင်းပပေးမည် ဖြစ်သည်။ မြန်မာနိုင်ငံရှိ တက္ကသိုလ်များတွင် ယခုထက်ထိ အလုပ်အကိုင်ရှာဖွေရေးဌာနကဲ့သို့ဌာနများ မရှိသေးသောကြောင့် တက္ကသိုလ်များတွင် အလုပ်အကိုင်နှင့်ပတ်သက်သည့် လမ်းညွှန်မှုများကို ပိုမို အလေးထား ဆောင်ရွက်လာကြောင်းဖြစ်သည်။

မန်းတွင် Fuji Xerox နှင့် Nagata ကြော်ငြာပါ အမှိုက်ပုံးများထားရှိ

မန္တလေးမြို့တွင် အမှိုက်ပုံး စနစ်တကျ စွန့်ပစ်စေရန်ရည်ရွယ်ချက်ဖြင့် Fuji Xerox က ထောက်ပံ့ပြီး Nagata က ကြော်ငြာရေးဆွဲခဲ့သည့် ၎င်းတို့၏ ကြော်ငြာပါအမှိုက်ပုံးများ ထားရှိမည့် ပရောဂျက်ကို စတင်ခဲ့သည်။ အမှိုက်ပုံးပေါင်း(၇၈၀)ကို ထားရှိသွားရန်ရည်ရွယ်ပြီး ပူးပေါင်းမည့် လုပ်ငန်းများကို ဖိတ်ခေါ်ခဲ့ကာ ဦးစွာ အမှိုက်ပုံး(၆၀) ကို ထားရှိနိုင်ခဲ့သည်။

Myanmar Brewery holds ceremony to launch its dark beer



On January 7, Myanmar Brewery, which is majority controlled by Kirin Holdings, held a launch ceremony for

its new product "Black Shield Stout" in Yangon. The product was jointly developed following Kirin's acquisition of Myanmar Brewery last August. The beer is dark and strong with alcohol content over 8%.

Previously Myanmar brewery produced and sold the dark beer ABC but after the Kirin acquisition, they lost the license for ABC and Tiger brands because Heineken, owner of these brands, decided to produce them in their own plant. With the introduction of the new dark beer, Myanmar Brewery hopes to capture the ABC customers.

Heineken opens a flagship bar

On December 11, Holland's major beer company Heineken opened up a Heineken branded bar in Yangon. Located on the rooftop of the popular Hummingbird restaurant, it is the first "flagship" beer bar in Yangon. It aims to challenge Myanmar beer's dominant market share by boosting awareness of the Heineken brand.

Heineken has built production facilities on the outskirts of Yangon and started operations in July, 2015. They are developing the market with the luxury "Heineken" brand and mass consumer "Regal Seven." Denmark's Carlsberg has also started local production and competition is heating up.

မြန်မာ့ဘရူဝါရီ မှ ဘီယာအနက် စတင်ရောင်းချသည့် အခမ်းအနား ကျင်းပဖွင့်လှစ်

KIRIN Holdings က ထက်ဝက်ကျော် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံသည့် မြန်မာ့ဘရူဝါရီကုမ္ပဏီသည် ပထမဆုံး စတင်ရောင်းချသည့်ဘီယာအနက် (Black Shield Stout) ၏ Launch Ceremony ကို ဇန်နဝါရီလ (၇) ရက်နေ့က ရန်ကုန်မြို့တွင် ကျင်းပခဲ့သည်။ ပြီးခဲ့သည့်နှစ် ဩဂုတ်လတွင် KIRIN မှဝယ်ယူပြီး နောက် ပထမဆုံး ပူးပေါင်းထုတ်လုပ်ထားကာ အရက် (၈)ရက်ခန့်နှုန်းကျော်ပါဝင်သည့် အပြင်းစား အနက်ရောင်ဘီယာဖြစ်သည်။

မြန်မာ့ဘရူဝါရီသည် ယခင်က လူကြိုက်များသည့် အနက်ရောင်ဘီယာ ABC ကို ထုတ်လုပ်ရောင်းချခဲ့ပြီး KIRIN က ဝယ်ယူပြီး Heineken ဘီယာကို ထုတ်လုပ်သည့်အတွက် ABC နှင့် Tiger Beer လိုင်စင်ကိုင်ဆောင်ခွင့် ဆုံးရှုံးခဲ့သည်။ ထို့ကြောင့် ကိုယ်ပိုင်ကုန်ပစ္စည်းတစ်ခု ဖန်တီးခဲ့ခြင်း ဖြစ်ပြီး ကုန်ပစ္စည်းသစ်ကို မြှုပ်နှံခြင်းဖြင့် ABC အားပေးသူများကို ထိန်းထားနိုင်ရန် မျှော်လင့်လျက် ရှိကြောင်း သိရှိရသည်။

Heineken flagship bar ဖွင့်လှစ်ခြင်း

ဟော်လန်နိုင်ငံအခြေစိုက် ဘီယာကုမ္ပဏီဖြစ်သော Heineken သည် ဒီဇင်ဘာလ (၁၁)ရက်နေ့ တွင်ရန်ကုန်မြို့ရှိ Hummingbird restaurant ၏ Roof Top တွင် Heineken Brand Bar ကို ဖွင့်လှစ်ခဲ့ပြီး ရန်ကုန်မြို့တွင် ပထမဆုံး flagship bar ဖြစ်သည်။ ကုမ္ပဏီမှ လာမည့်နှစ်တွင်လည်း အလားတူဆိုင်မျိုး ဖွင့်လှစ်သွားမည်ဟု ဆိုသည်။ ရွယ်ယာအများစုကိုပိုင်ဆိုင်သည့် မြန်မာဘီယာကို အံတုပြီး လူသိများရန် ရည်ရွယ်သည့် Heineken သည် ၂၀၁၅ ခုနှစ် ဇူလိုင်မှစတင်ပြီး ရန်ကုန်မြို့ခွန်တွင် စက်ရုံ တည်ဆောက်ကာ ထုတ်လုပ်ခဲ့သည်။ အဆင့်မြင့်အလွှာများကို ရည်ရွယ်သည့် Heineken နှင့် အများစုအတွက် ရည်ရွယ်သည့် Regal Seven ဖြင့် မြန်မာ့ဈေးကွက်ကို ထိုးဖောက် သွားမည် ဖြစ်သည်။ မြန်မာနိုင်ငံတွင် ဒီဇိုင်းမတ်နိုင်ငံထုတ် Carlsberg လည်း ပြည်တွင်းထုတ်လုပ်မှုကို စတင်နေပြီး ပြိုင်ဆိုင်မှုများ အားကောင်းလာကြောင်း သိရှိရသည်။



Japan gov holds business contest Bus reservation app wins

Japan's Ministry of Economy, Trade, and Industry ("METI") held a business contest "Nin Nin" in Yangon on December 6. Young entrepreneurs groups participated and the winner was a smartphone app for long distance bus ticket reservations called "Star Ticket." The three winning teams will get to interact with Japanese investors.

METI will host the same challenge across Asia and aims to strengthen the relations between Myanmar business people and Japan.

Hitachi supports University of Information Technology

On December 14, Hitachi announced that they had set up the "Hitachi Myanmar Laboratory" at University of Information Technology, Yangon. They are targeting Master's students with lectures and practical IT education on managing data centers and utilizing big data. Hitachi also donated the necessary equipment such as servers. The company is looking to recruit from the school's graduates.

ဂျပန်အစိုးရက Business Contest ကျင်းပ

ဂျပန်နိုင်ငံ စီးပွားရေးနှင့် ကုန်ထုတ်လုပ်ရေး ဝန်ကြီးဌာနသည် ဒီဇင်ဘာလ(၆)ရက်နေ့က ရန်ကုန်မြို့တွင် Business Contest (Nin Nin) ကို ကျင်းပခဲ့သည်။ လူငယ်စွန့်ဦးတီထွင်လုပ်ငန်းရှင်အဖွဲ့များ ပါဝင်ခဲ့ကြပြီး Smart Phone application ဖြင့် အဝေးပြေးကားလက်မှတ်များ ကြိုတင် မှာကြားနိုင်သည့် စီးပွားရေးလုပ်ငန်း (Star Ticket) က အနိုင်ရရှိခဲ့သည်။ ဆုရရှိခဲ့သည့် အသင်းသုံးသင်းသည် ဂျပန်နိုင်ငံရှိ ရင်းနှီးမြှုပ်နှံသူများနှင့် အပြန်အလှန် ဆက်သွယ်နိုင်မည်ဖြစ်သည်။ စီးပွားရေးနှင့် ကုန်ထုတ်လုပ်ရေးဝန်ကြီးဌာနသည် အလားတူဖွဲ့စည်းမှုကို အာရှနိုင်ငံအသီးသီးတွင်ကျင်းပပြီး မြန်မာနိုင်ငံနှင့် ဂျပန်နိုင်ငံရှိစီးပွားရေးလုပ်ငန်းရှင်များအကြား ဆက်ဆံရေးတိုးမြှင့်ရန်ရည်ရွယ်ပြီး ပြုလုပ်ခြင်းဖြစ်သည်။

Hitachi မှ သတင်းအချက်အလက်နှင့် နည်းပညာတက္ကသိုလ်သို့ ထောက်ပံ့

Hitachi ကုန်ပစ္စည်းများထုတ်လုပ်သည့်ဌာနက ရန်ကုန် သတင်းအချက်အလက်နှင့် နည်းပညာတက္ကသိုလ်တွင် Hitachi Myanmar Laboratory ကို တည်ဆောက်ပေးခဲ့ပြီးဖြစ်ကြောင်း ဒီဇင်ဘာလ ၁၄ ရက်နေ့က ကြေညာခဲ့သည်။ ဘွဲ့လွန်ကျောင်းသားများ စာလေ့လာရင်း IT နည်းပညာနှင့်ပတ်သက်သည့်များ လက်တွေ့ပြုလုပ်နိုင်ရန် ရည်ရွယ်ထားပြီး လိုအပ်သည့် ကိရိယာများကိုလည်း တပ်ဆင်ပေးသွားမည်ဖြစ်သည်။ ရင်းကုမ္ပဏီသည် ကျောင်းပြားသည့်သူများကိုလည်း အလုပ်ခန့်အပ်နိုင်ရန် စီစဉ်ထားကြောင်း သိရသည်။



Recommendations from the masters of 100 noodle bowls

Delicious! Myanmar Noodle

Noodle Masters

The marketing team from Acecook Myanmar

Acecook developed its instant "HANA" noodles for local Shan Noodle (Khaoswe) and Chinese Noodle (Si-Kyet Khaoswe) and is selling them into the Myanmar instant noodle market. The Yangon manager Mr. Kajiwara went with his colleagues and they have tried over 100 noodle dishes.

Amongst the local Myanmar cuisine, it is quick and easy to experience the charms of noodles. All of Myanmar's cuisines make their way to Yangon so the city offers a wide selection of noodles rich in individual character. Let's get the full picture on Myanmar noodles and recommendations from experts who have walked the streets of Yangon in search of the perfect bowl.



Regional noodles are popular! Shan Noodle is booming

There are many types of noodles in Myanmar. Rice and wheat noodles are the main types, but they come in a variety of shapes and thicknesses. The broth is made from chicken soup, soy sauce, and coconut milk and many also add chili peppers. In subtropical Yangon, many also enjoy noodles without broth.

Mr. Kajiwara explained that "Recently in Yangon, regional noodles have rapidly become popular." Regional food cultures were developed independently, and over the past few years have expanded into Yangon. Shan Noodle and Rakhine Moneti are examples.

Mr. Kajiwara noted that "4 years ago, Shan Khaoswe was only available in specialty Shan restaurants, but now it is common amongst street stalls. Based on noodle market research in 2014, Shan Noodle was the 2nd most popular noodle dish right up there with long-time favorites Mohinga and Coconut Noodle (Ohn-no Khaoswe). Nowadays, it is probably the most popular noodle in Yangon. In Shan state, they mainly use pork broth, but in Yangon they changed it to chicken broth and they also serve it with no soup. These may be the reasons Shan Noodle is so popular in Yangon."

Myanmar's restaurant industry is underdeveloped, so the same type of noodles can be different depending on the restaurants and sometimes they have different names. With noodles from all over Myanmar coming to Yangon, there are new flavors being created. As Myanmar continues to develop economically, there is bound to be further evolution of Myanmar noodle dishes.

Yangon's top noodle dishes

Based on Acecook Myanmar research



1 Mohinga
Traditionally a morning meal, the popularity of Mohinga is deep rooted. It is a thin rice noodle with catfish soup.



2 Shan Noodle
From Shan state, it uses a soup lightly accented with tomato acidity and sticky rice noodles.



3 Ohn-no Khaoswe
Use coconut milk to give a creamy gentle taste. Served with thin wheat noodles.



4 Kyay-Oh
From China, it uses chicken broth and vermicelli noodles. Garnishes include plenty of vegetables and organs.

Dry noodle dishes



5 Si-Kyet Khaoswe
Originated in China, it adds strong chicken broth and fried garlic to wheat noodles with oil.



6 Mandalay Myay Shay
Combines thick rice noodles with a pleasant harmony of soy miso, corn starch, and chili sauce.



7 Nangyi Thoke
Combines very thick noodles with the spiciness of chili sauce and the smoothness of bean flour.

Noodle Soup



8 Kaw Yay Khaoswe
Originated in China, it mixes fat wheat noodles with thickened Chicken broth. It is characterized by its flavor of soy sauce and pepper.



9 Shwe Taung Noodle
Intertwines flat wheat noodles with a small amount of soup made from chicken broth and coconut milk.



10 Toufu Nwe
Shan state rice noodles covered with slightly sweet chick_ pea paste. Many shops only serve in the morning.

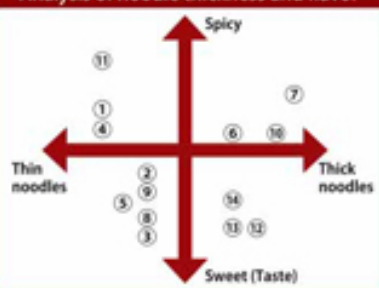


11 Myae Oh Myay Shay
Rice noodles which came to Shan State from Yunnan Province. It combines soy miso and a lot of vegetables in an earthen pot.



12 Rakhine Moneti
Rice noodles of Rakhine state. It adds chili peppers to fish soup stock for a spicy flavor.

Analysis of noodle thickness and flavor



Fried Noodle



13 Fried Noodle (Khaoswe Kyaw)
Similar to Japanese yakisoba, but the flavor base is Chinese seasonings and soy sauce.



14 Kat Kyay Kite
Noodles from Tanintharyi region. As to be expected from a seaside area, it uses a lot of seafood and beans.



Fans of the sticky noodles



Shan Khaoswe Ks 1,300. The noodles are quite sticky, but it is strange how they feel smooth.

1 Inlay Amathaya Shan Noodle at Inlay Amthaya

Mr. Kajiwara gave these noodles his seal of approval explaining that "When we developed 'Hana Shan Khaoswe', we used these noodles as our model." They bring the sticky rice noodles directly from Taungyi every day and serve them with a full bodied chicken broth featuring slightly acidic flavor characteristic of Southern Shan state. "The soup base is well prepared and delicious. You can choose from thin 'San Phwe' noodles or flat 'San Si' noodles, but I recommend the stickier 'San Si' noodles."



Inlay Amthaya
This is a good restaurant with its main shop in Shan State. You will be greeted by the smiling face of the owner. No.295, Lower Kyeer Myin Daing Rd, Ahlone Township
☎ 097-3048-375
🕒 6:00~19:00



Full bodied acidity exquisitely matches the dish



Nangyi thoke for Ks 1,700. Stir it thoroughly until the white noodles become red (tomato and chili) and then eat.

Recommended restaurant based on research



3 SHWE PALIN TEA HOUSE Nangyi Thoke

While you will feel lightness from the thick rice noodles, actually the dish has a rich spicy creamy texture. The secret is the bean flour which creates a mild taste and connects the noodles and the sauce. Mr. Kajiwara explained his selection as "I like the simple rich flavor of tomato acidity." Mr. Phyo noted that use of tomatoes is unique to Yangon.



SHWE PALIN TEA HOUSE
A cafe with 10 shops around Yangon. Serves popular Myanmar light dishes and is popular and packed in the afternoons. No.37, Hantawaddy Road, Kamaryut Township
☎ 01-538736, 094-3045-444
🕒 6:00~19:00

Masters' report Recommended noodle restaurants

Do check the soup served separately



From Yangon's many restaurants, Mr. Kajiwara has selected the following top noodle shops.

Carefully stewed specialty spare ribs



The meat is big!



Nanyoe paung Kawyay is Ks 2,000. The secret ingredient is a hint of star anise, while the after flavor is mainly garlic.

2 U Kyin Thein Nanyoe paung Kawyay

Spare ribs (Nanyoe paung) are covered with fat wheat noodles. While it is not unusual to prepare spare ribs with Kawyay Khaoswe, the melting texture makes Mr. Phyo smile and declare "This is number 1". Mr. Kajiwara also admires the dish, "The rich chicken soy soup base matches these fat noodles perfectly." These noodles will make you realize that the world of Myanmar noodle appreciation is deep.

U Kyin Thein

The Founder is from Beijing, China and set up the restaurant in 1970. Noodle with cooked oil and fish ball soup are also on the menu. No.66, Upper of Shwe Thauung Tan Rd., Lanmadaw Township
☎ 09-4933-1343, 092-5258-8818, 01-228147
🕒 6:30~20:30



This is also recommended!

4 Myaung Mya Daw Cho

Mohinga - 600 Ks



An old Mohinga shop, it features a hearty soup broth without the strong fishy smell.

You can separately order toppings such as deep fried twisted dough sticks, egg, and fish paste. The shop also sells instant packages of its soup stock. These are great for gifts. No.16, 11th St (lower block), Lanmadaw Township
☎ 01-701692, 09-5191643,
🕒 5:00~10:30



5 Osaka Shwetaung Kauk Swe

Shwetaung Kauk Swe - 1,000 Ks



The soup has a strong coconut flavor making it delicious.

Including chili oil gives it a spicy flavor. The dish is accented with diced cabbage and onion. Interestingly, the shop is very old and even participated in the 1970 Osaka World Expo in Japan. No.132/A, Bagaia Main Rd, San Chaung Township
☎ 01-710603, 09-5370122
🕒 5:30~17:30





ခေါက်ဆွဲပညာရှင်တောင်
ဖျီပွင့်ရသော အထူးစပါယ်ရယ်
ဆန်နီးခေါက်ဆွဲ



ရှမ်းခေါက်ဆွဲ - သုတေသန
 ခေါက်ဆွဲကလေးတစ်စောင်စီလေးစောင်သည်
 ခေါက်ဆွဲအသား နုည့်ပျော့ လှူခြင်းအားဖြင့်ဖြစ်သည်။

1 **အင်းလေးအမှတ်တရ**
ရှမ်းခေါက်ဆွဲ

(HANA) ရှမ်းခေါက်ဆွဲကို ထုတ်လုပ်သည့်အချိန်ကစ၍အရသာအမြစ်ပေးထားခဲ့သည်ဟု မစ္စတာခရိုင်ဝရက အသိအမှတ်ပြုခဲ့ရသည့် ခေါက်ဆွဲတစ်ခွက်၊ ရှမ်းပြည်နယ်တောင်ပိုင်းအထူးအရသာဖြစ်သည့် အရည်ခတ်အနည်းငယ်ပါဝင်ပြီး အရသာလေးသည့်ကြက်သားစွပ်ပြုတ်တွင် နေ့စဉ်တောင်ကြီးမှည့်ဆောင်ပေးနေသည့်ဆန်နီးကထူးခြားနေသည်။ ဟင်းရည်ကကောင်းမွန်ပြီး အရသာရှိတယ်။ ခေါက်ဆွဲကလည်း သေးမွှင်တဲ့ဆန်နီးနဲ့ အနည်းငယ်ထူထူသည့်ဆန်နီးကို ရွှေ့ချယ်နိုင်ပြီး စပ်စီးအရသာဆိုလျှင် ဆန်နီးကိုပဲ ညွှန်းချင်ပါတယ်။



Inlay Amathaya
 No.295, Lower Kyeel Myin Daing Rd,
 Ahlone Township
 ☎ 097-3048-375
 ☎ 6:00~19:00



အရသာလေးပင်ပျဉ်း
အညှိတက်ကရိုက်ကက်



ဒီဆိုင်မှာ တစ်ညညှိ တိုက်တွန်းချင်ပါတယ်။

နံနက်ဦးပိုင်း - သုတေသန
 ဆန်နီးအရသာအရသာ
 ခေါက်ဆွဲကို နံနက်စာအထိ
 မျှော်လင့်ချက်အရသာအရသာ

3 **ရွှေပလ္လင် လက်ခက်ရည်ဆိုင်**
နံနက်ဦးပိုင်း

အလုံးတုတ်သည် ဆန်ခေါက်ဆွဲက လက်တွေ့တွင်အရသာလေးပြီး အနည်းငယ်စပ်သည့်စပ်လှစ်လှစ် ကရင်မိအရသာ၊ ၎င်း၏ထူးခြားချက်မှာပင်ပျဉ်း ဖြစ်ပြီး အနေတော်အရသာဖြင့်တည်ခင်းခန့်ခဲသည့်အပြင် ခေါက်ဆွဲနှင့်ဟင်းရည်တို့၏ တွဲစပ်သည့်အရသာကိုပေးစွမ်းနိုင်သည်။ မစ္စတာခရိုင်ဝရက ရွှေ့ချယ်ရသည့်အကြောင်းရင်းမှာ အရသာရှိပြီး ခရမ်းရည်သီးအရည်ခတ်ပါနေကာ နို့နို့ရင်းရင်းဖြင့်ကျွန်တော့အကြိုက်ဖြစ်ပါတယ်ဟုဆိုပြီး ကိုဦးကတော့ ခရမ်းရည်သီးပါသည်ဆိုမှာ ရန်ကုန်စတိုလ်ဖြစ်သည်ဟု ဆိုသည်။



SHWE PALIN TEA HOUSE
 No.37, Hantharwaddy Road, Kamaryut Township
 ☎ 01-538736, 094-3045-444
 ☎ 6:00~19:00

အစားအသောက်ပညာရှင်မှ
ထောက်ခံချက်ပေးခဲ့သော
ခေါက်ဆွဲဆိုင်များ

မစ္စတာ ခရိုင်ဝရ အနေနဲ့ ရန်ကုန်မြို့ရှိ ခေါက်ဆွဲဆိုင်အချို့ကို ရွေးချယ်ခဲ့ပါတယ်။

ဟင်းရည် အရသာကိုလည်း ခြေလှမ်းကြည့်ဖို့ လိုတယ်။



နံနက်ဦးပိုင်းအစာအိတ်ဝင်တဲ့
ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲ



အသားက အကြီးကြီးပဲ။



နံနက်ဦးပိုင်းကော်ရည် - သုတေသန
 ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲဟင်းခင်းအရသာအကြီးမား
 အနက်လှည့်ကရင်

2 **ဦးကြင်သိန်း**
တက်နီပေါင်းကော်ရည်

နံနက်ဦးပိုင်း ပါဝင်သည့် ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲက မထူးဆန်းသော်လည်း အရသာရှိသည့် နုည့်ပျော့ကြောင့် ဒါ အကောင်းဆုံးပဲဟု ကိုဦးက ခပ်ပြုံးပြီး ပြောသည်။ မစ္စတာ ခရိုင်ဝရကလည်း အရသာလေးသည့် ကြက်သား၊ ပဲငံပြာရည် အရသာက ခေါက်ဆွဲနှင့် တာသားတည်းဖြစ်နေသည်ဟု ချီးမွမ်းခဲ့သည်။ "ဒီခေါက်ဆွဲဟာ မြန်မာခေါက်ဆွဲတစ်ခွက်ရဲ့ အမှန်တကယ် အရသာခံစားမှုကိုပေးစွမ်းနိုင်တဲ့ ခေါက်ဆွဲပဲ ဖြစ်ပါတယ်။"

U Kyin Thein
 No.66, Upper of Shwe Thaurng Tan Rd., Lanmadaw Township
 ☎ 09-4933-1343, 092-5258-8818, 01-228147
 ☎ 6:30~20:30



ထပ်မံ ညွှန်းထားသော ဆိုင်များ

4 **မြောင်းမြခေါ်ချို**
မုန့်ဟင်းခါး
 600Ks



ဆိုင်သစ်တစ်ခုကြိုမြို့ဖို့ ဝါဒီနှစ်နှစ်အရသာကလေးနဲ့ ဟင်းရည်ကို အရသာခံနိုင်သည်။



မုန့်ဟင်းခါး
 မုန့်ဟင်းခါးမြောင်းမြခေါ်ချို
 လက်ခတ်ခေါ်ချိုဟင်းခါးရည်
 No.16, 11th St (lower block),
 Lanmadaw Township
 ☎ 01-701692, 09-5191643,
 ☎ 5:00~10:30



5 **ဆိုတာက**
ရွှေတောင်ခေါက်ဆွဲ
 1,000Ks



ဟင်းရည်က ထူးနံ့အရသာရှိတဲ့ ချိုအရသာ ဖြစ်ပါတယ်။



ဆိုင်သစ်တစ်ခုအားဖြင့် ချိုအရသာ
 ရှေးပြည်နံ့ နှစ်နှစ်အရသာ
 ဆိုတာက World Expo တွင် ဝါဒီဖြစ်သည်။
 No.132/A, Bagaya Main Rd,
 San Chaung Township
 ☎ 01-710603, 09-5370122
 ☎ 5:30~17:30



Teachings of a Myanmar Expert

In this section, MYANMAR JAPON's Mr. Nagasugi interviews Myanmar's leading personalities to uncover the realities of "Today's Myanmar"

Okada Shigeru,
Chairperson of Japan-Myanmar
Collaboration Project for
Fostering Medical Human Resources

This month's theme: What does Myanmar's healthcare need?



Okada Shigeru
Chairperson of Japan-Myanmar Collaboration Project for Fostering Medical Human Resources

Born in 1940, he obtained his doctor license after graduating from Okayama University medical school. In 1969, he completed a Doctorate in Medicine from Okayama University. He is a professor emeritus at University of Medicine 1,(Yangon). From 1980-1990, he worked as a professor at Kyoto University and was involved in support programs for medical care in Myanmar. He contributed to improvement in conditions relating to liver cancer and Hepatitis C in Myanmar and was instrumental in developing a blood donation system. In 2006, he established the Japan-Myanmar Collaboration Project for Fostering Medical Human Resources and he is focused on developing not just doctors, but also nurses, midwives, and medical engineers.

Researching blood in Myanmar Banning the sale of blood

Nagasugi : Thanks for sharing your time with us during your busy schedule. In 1996 you published a paper on Thalassemia anemia in Myanmar caused by genetic abnormalities in hemoglobin. You also work as the Chairperson of an NPO (Non Profit Organization) called the Japan-Myanmar Collaboration Project for Fostering Medical Human Resources and you are the Special Assistant to the Director of Okayama University Hospital. I've heard people call you the leading person in the development of medical human resources in Myanmar. How did you get involved in supporting medical care in Myanmar?

Okada : My ties with Myanmar go back to 1987. In the 1970s, JICA had a construction project at the General Hospital, College of Nursing and Department of Medical Research (DMR). At that time Kyoto University was in charge of it. Back then, I was a professor at Kyoto University and with the invitation of Professor Hamashima Yoshihiro, I made my first visit to Myanmar in December 1987. I recall being surprised that broken transistor radios were being sold along the roadside and that the roads were rather bumpy.

Nagasugi : You are famous for writing a paper on Myanmar Thalassemia.

Okada : My specialty is hematology, especially iron metabolism research. Iron is an essential metal for the body, but if the body accumulates too much it has negative side effects. The disease Thalassemia is a type of hereditary anemia and if the anemia is high, then blood transfusions are required. This results in large amounts of iron accumulating in the body which causes problems for the heart, liver, and pancreas and can induce heart failure even for people in their 20s. In Myanmar, many people are carriers of this gene, and while it depends on the gene type, it is estimated that more than 10% have it.

Also, in Myanmar many people have liver cancer and the high-risk age is in the 40s which is very different from Japan where the high-risk age is in the 60s. At the time, I hypothesized that the cause was excess accumulation of iron. To prove this, I received research funding from the Ministry of Education, Science, and Technology of Japan in 1996 and started working together with the DMR to research the blood of Myanmar people. Our research thesis was "Early onset of liver cancer in Thalassemia patients" and we uncovered a lot of evidence to support this.

မြန်မာ့အရေးကျမ်းကျင်သူမှ သင်ကြားခြင်း

ဂျပန်မြန်မာ ဆေးဘက်ဆိုင်ရာလူ့စွမ်းအားအရင်းအမြစ်ပြုစုဖွံ့ဖြိုးထောက်ထောက်ပံ့ပေးရေးအသင်း၊ ဥက္ကဋ္ဌ မစ္စတာအိုကဒါရှီဂဲ အား မြန်မာ့ဂျပန်မှ အမှုဆောင်အရာရှိချုပ် မစ္စတာနာဂါဆူနို တွေ့ဆုံမေးမြန်းသည်။

မြန်မာ့ဆေးပညာလောက လိုအပ်ချက်များ

သွေးအရောင်အဝယ်လုပ်ခြင်းကို တားမြစ်သော လှုပ်ရှားမှုများအကောင်အထည်ဖော်လာခြင်း

မစ္စတာ နာဂါဆူနို : ယနေ့ အေးလပ်သည်ကြားမှ အမျိုးစုံပေး ခြေကြားပေးတဲ့အတွက် အထူးကျေးဇူးတင်ရှိပါတယ်။ ဆရာက (၁၉၉၆) ခုနှစ်မှာ ဟောပြောလိုက် မျိုးရိုးဗီဇပြောင်းလဲမှုကြောင့် သွေးအားနည်းခြင်းရောဂါ (သာလာဆီမီးယား) နဲ့ ပတ်သက်ပြီး စာတမ်းရေးသား ပြုစုခြင်းအပြင် NPO (Non Profit Organization) အဖွဲ့ဖြစ်တဲ့ ဂျပန်-မြန်မာ ဆေးဘက်ဆိုင်ရာပညာသည် ပြုစုပျိုးထောင်ထောက်ပံ့ရေးအသင်းဥက္ကဋ္ဌအဖြစ်သာမက အိုကဒါယာမ တက္ကသိုလ်ဆေးရုံအုပ်စီ အထူးအကြံပေး တဲ့ တာဝန်တွေကို ထမ်းဆောင်နေတယ်လို့ သိရပါတယ်။ မြန်မာ့ဆေးဘက်ပညာသည် ပြုစုပျိုးထောင်ရေး ရဲ့ ပထမဆုံး ဦးဆောင်သူတစ်ယောက်အနေနဲ့ မြန်မာ့ ဆေးပညာ လောကအား ထောက်ပံ့ခြင်းနဲ့ပတ်သက် ပြောပြ ပေးနေလိမ့်မယ်။

မစ္စတာ အိုကဒါ : မြန်မာနိုင်ငံနဲ့ စတင်ပတ်သက်ဖြစ်ခဲ့ တာကတော့ ၁၉၈၇ ခုနှစ်က စပြီး ပြောပြရပါမယ်။

၁၉၇၀ ခုနှစ်မှာ အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာပူးပေါင်းဆောင်ရွက် ရေးအေဂျင်စီ (JICA) နဲ့ စီမံကိန်းအရ အထွေထွေရောဂါ ကုဆေးရုံကြီး၊ သူနာပြုတက္ကသိုလ်နဲ့ ဆေးသုတေသန ဌာန (DMR: Department of Medical Research) တည်ဆောက်ရေးတွေကိုအဓိကလုပ်ဆောင်ခဲ့တဲ့ ကျောင်း က ကျိုးတိုတက္ကသိုလ်ဖြစ်ပါတယ်။ ကျွန်တော်က ကျိုးတို တက္ကသိုလ်မှာ ဆရာအဖြစ် တာဝန်ထမ်းဆောင်နေတာ ကြောင့် စီမံကိန်းဌာနက ပညာရှင်ပါမောက္ခ ဟာမရှိမ ယောရိုဟိရှိနိုဖိတ်ကြားချက်အရ ၁၉၈၇ ခုနှစ် ဒီဇင်ဘာ လမှာ ပထမဆုံး မြန်မာနိုင်ငံကို ရောက်ရှိလာခဲ့ပါ တယ်။ ရေဒီယို အပျက်လေးတွေကို လမ်းဘေးမှာ ရောင်းနေပြီး လမ်းကလည်း ချိုင့်နက်တဲ့နဲ့ မညီညာလို့ အံ့အားသင့်ခဲ့တာကို မှတ်မိနေပါတယ်။

မစ္စတာ နာဂါဆူနို : ဆရာက မြန်မာနိုင်ငံမှာ သာ လာဆီမီးယားနဲ့ပတ်သက်တဲ့ စာတမ်းနဲ့ နာမည်ကျော် ကြားပြီး ဒီစာတမ်းကို ဘယ်လိုအကြောင်းတွေကြောင့် ရေးသားပြုစုခြင်းနဲ့တာလဲ။

မစ္စတာ အိုကဒါ : ကျွန်တော်ရဲ့ အထူးပြုတာသာလျှင်

က သွေးပညာရပ်ဖြစ်ပြီး အထူးသဖြင့် Iron Meta- bolism သုတေသနဖြစ်ပါတယ်။ သံဓာတ်က ခန္ဓာ ကိုယ်အတွက် လိုအပ်တဲ့သတ္တုဓာတ် ဖြစ်ပေမယ့် ကိုယ် တွင်းမှာ များပြားလွန်းရင်လည်း မကောင်းတဲ့ အကျိုး သက်ရောက်မှုတွေ ဖြစ်ပေပါတယ်။ သာလာဆီမီးယား ရောဂါက မျိုးရိုးဗီဇအရ သွေးအားနည်းခြင်း ရောဂါ အမျိုးအစားတစ်ခုဖြစ်ပြီး သွေးအားနည်းခြင်းက အဆိုး ရွေးဆုံးအခြေအနေရောက်လာရင် သွေးသွင်းဖို့ လိုအပ် လာမှာဖြစ်ပါတယ်။ ရလဒ်အနေနဲ့ ကိုယ်တွင်းမှာ သံ ဓာတ်အများကြီး ရောက်ရှိသွားပြီး နှလုံး၊ အသည်း၊ ကျောက်ကပ် စတာတွေမှာ ထိခိုက်မှုတွေရှိလာနိုင်သလို အသက် နှစ်ဆယ်ကျော် အရွယ်မှာလည်း နှလုံး သွေး လွှတ်ကြောမကောင်ခြင်း စတဲ့ အခြေအနေမျိုးဖြစ်ပေါ် တတ်ပါတယ်။ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ဒီလိုမျိုးရိုးဗီဇရောဂါရှိသူ တွေမှာပြေးသလို အမျိုးအစားပေါ်မူတည်ပြီး တစ်ဆယ် ရာခိုင်နှုန်းလောက်ရှိမယ်လို့ ဆိုကြပါတယ်။

ပြီးတော့ မြန်မာနိုင်ငံမှာ အသည်းကင်ဆာလည်း အဖြစ်များသလို အသက်(၄၀)ကျော်ရင် အများဆုံးဖြစ် တတ်ကြပါတယ်။ အသက်(၆၀)ကျော်မှ ရောဂါ စတင်

from page 19

I've heard that in Myanmar even if somebody graduates from medical school, it's unlikely they will become a doctor. Why is this?

Okada : I believe there is a problem with the system after students graduate from medical school. In Myanmar, after graduating from medical university, you cannot become a doctor without practicum experience at a national hospital. But the Myanmar government doesn't have enough budget to hire all the medical university graduates. Also, the designated medical training facilities are in remote areas and the interns dislike going there. Due to these reasons, the hurdles to gaining the experience to become a doctor are high. Also, there is no national examination so the level of knowledge is not standardized and it is difficult to ensure quality. We are emphasizing the importance of standardized national exams. Nowadays, I've heard that the Myanmar government is realizing the urgency of the doctor shortage and is increasing their budget.

**Shortage of nurses and pharmacists
Development of professionals is a challenge**

Nagasugi : What activities will you focus on going forward?

Okada : Medical treatment doesn't happen just with doctors. You also need nurses. The president of the College of

Nursing is a doctor, and there is nobody in Myanmar with a doctorate in nursing. Currently there is a Myanmar student finishing a doctorate degree in nursing at Okayama University. I think this is the first.

In Myanmar, there is nobody who can judge whether the medicine being distributed is real or not. Currently, the FDA under the Ministry of Health is undertaking this role, but the department has nobody with research experience in medicine or relevant academic credentials.

Furthermore, while medical equipment technology is advancing, there are no medical engineers in Myanmar who can handle such equipment. To develop such human resources, we are cooperating with Okayama University to proactively advance education in this area.

Finally, there are many deaths of mothers and babies during childbirth in Myanmar. To address this, we started gathering young female volunteers in villages where there are no midwives to train them in a 6 month course in midwifery. The first 20 volunteers completed the training in October. We plan to continue this program for 5 years.

Nagasugi : Thank you for your valuable discussion today. I wish you all the best in your endeavors to continue improving Myanmar's medical care.



NAGASUGI YUTAKA
CEO, MYANMAR JAPON CO., LTD.

The publisher of the Japanese language magazine MYANMAR JAPON and English language magazine MYANMAR JAPON +PLUS. As a Myanmar-based business journalist, he interviewed Myanmar Ministers and Japanese first lady Abe Akie, Nippon Foundation Chairman Mr. Sasakawa Yohei, his coverage ranges from business and economics to culture and arts using various sources such as government ministers, public information, and independent reporting. He provides a wide range of business expansion and investment advisory support services for foreign companies in Myanmar including market research, business matching, and company formation. He is President of Yangon Wakyo Kai, Vice President of the Japan Myanmar Friendship Association, and Special Committee Member of the Japan New Business Council Association.

မေ့ကန်မှာ ၁၉ မှ

မြန်မာ့ဆေးလောကနဲ့ ဆက်သွယ်သူများဟာ ဗဟုသုတရှိပေမဲ့ အတွေ့အကြုံပိုင်းမှာ အားနည်းတာကြောင့် အဲဒီပုဂ္ဂိုလ်တွေကို ဂျပန်နိုင်ငံကိုမိတ်ဆက်ပြီး သင်ကြားရေးနှင့် လက်တွေ့အတွေ့အကြုံများကို ရရှိစေဖို့ဖြစ်ပါတယ်။ အဲဒီလူနည်းစုအားအရင်းအမြစ်တွေက မြန်မာနိုင်ငံကို မြန်လာပြီးအတွေ့အကြုံ ပညာရပ်တွေကို ပြန်လည် ဝေငှခြင်းဖြင့် မြန်မာ့ဆေးပညာအဆင့်အတန်းမြှင့်တင်ရေးကို လုပ်ဆောင်ပေးနိုင်ရန်ရည်ရွယ်ပါတယ်။ အဲဒီပုဂ္ဂိုလ်တွေဟာ ဂျပန်ဆေးပညာရပ်များနဲ့အတူတကွပူးပေါင်းပြီး ဆေးပညာရပ်အသစ်တွေကို လေ့လာနိုင်မှာဖြစ်ပါတယ်။

ဆေးတက္ကသိုလ်ဘွဲ့ ရရှိပြီးသူများအတွက် ပြင်ဆင်ရန်လိုအပ်သည့် ပညာရေးစနစ်

မန္တတာ နာဂါဆုဂါး : ဆရာက ဂျပန်လူမျိုးထဲမှာ ပထမဆုံး မြန်မာနိုင်ငံဆေးတက္ကသိုလ်(၁)ရဲ့ ဂုဏ်ထူးဆောင် ပါမောက္ခ ဖြစ်တယ်။ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ဆေးပညာနဲ့ ဘွဲ့ရရှိပေမဲ့ ဆရာဝန်ဖြစ်မလာသူ အမြောက်အမြားရှိတယ်လို့ သိရပါတယ်။ ဘာကြောင့်ပါလဲ။

မန္တတာ အိုကဒါး : ကျွန်တော်ကတော့ ဆေးတက္ကသိုလ်ဘွဲ့ ရရှိနေချိန်ကတည်းက ကျင့်သုံးနေတဲ့စနစ်မှာ ပြဿနာရှိတယ်လို့ထင်ပါတယ်။ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ဆေးပညာဖြင့် ဘွဲ့ရပြီးနောက် နိုင်ငံပိုင် ဆေးရုံမှာအလုပ်သင်ဆရာဝန်အတွေ့အကြုံမရှိတဲ့ ဆရာဝန် မဖြစ်နိုင်ပါဘူး။ မြန်မာအစိုးရမှာလည်း ဘွဲ့ရရှိသူအားလုံးကို အလုပ်ခန့်အပ်နိုင်ဖို့ ဘဏ္ဍာရေးအသုံးစရိတ်အလုံအလောက်မရှိပါဘူး။ ပြီးတော့သတ်မှတ်ထားတဲ့အလုပ်သင်နေရာများကလည်း ရပ်ဝေးမှာရှိပြီး အလုပ်သင် ဆရာဝန်တွေက မသွားနိုင်

ကြဘူး။ အဲဒီလိုအကြောင်းပြချက်တွေကြောင့် ဆရာဝန်ဖြစ်လာဖို့ လိုအပ်တဲ့အတွေ့အကြုံတွေရရှိဖို့ အတားအဆီးကကြီးမားတယ်လို့ဆိုနိုင်ပါတယ်။ ဒါ့အပြင်အသိအမှတ်ပြုအစိုးရစစ် စာမေးပွဲ မရှိတဲ့အတွက် ပညာရပ်ဆိုင်ရာဗဟုသုတအဆင့်အတန်း တစ်သမတ်တည်းမရှိတာကြောင့်အရည်အသွေးအာမခံမှုလည်းခက်ခဲတဲ့ အခြေအနေဖြစ်တယ်လို့ ပြောနိုင်ပါတယ်။ ကျွန်တော်တို့ကတော့ အသိအမှတ်ပြု အစိုးရအရည်အချင်းစစ်စာမေးပွဲလိုအပ်ချက်ကို တင်ပြနေပါတယ်။ လက်ရှိ မြန်မာအစိုးရကဆရာဝန် မလုံလောက်မှု အခြေအနေကို နိုလိုမိရတယ်လို့ ထင်မြင်ယူဆနေပြီး ဘဏ္ဍာရေးအသုံး စရိတ်ကိုလည်း တိုးမြှင့်နေတယ်လို့ ကြားသိရပါတယ်။

သူနာပြု၊ ဆေးဝါးကျွမ်းကျင်မှုနှင့် ဆေးဘက်ပညာသည် ပြုစုပေးထောက်ပံ့ရေး

မန္တတာ နာဂါဆုဂါး : နောက်ပိုင်းလုပ်ဆောင်မှုများက ဘယ်အပိုင်းတွေကို ဦးစားပေးဆောင်ရွက်သွားမှာပါလဲ။

မန္တတာ အိုကဒါး : ဆေးပညာဆိုတာက ဆရာဝန်တွေရဲ့သိပ် လုပ်ဆောင်ရတဲ့ကိစ္စ မဟုတ်ပါဘူး။ သူနာပြုတွေလည်း လိုပါတယ်။ သူနာပြုတက္ကသိုလ်မှာလည်း ပါမောက္ခချုပ်က ဆရာဝန်ဖြစ်နေပြီး မြန်မာနိုင်ငံမှာ သူနာပြုတက္ကသိုလ်မှာ ခေါက်တာဘွဲ့ရတဲ့သူ တစ်ယောက်မှမရှိပါဘူး။ လက်ရှိ အိုကယားမတက္ကသိုလ်က သူနာပြုတက္ကသိုလ်မှာ Ph.D တက်နေတဲ့ မြန်မာလူမျိုးသူနာပြုရှိပြီး သူက ပထမဆုံးလို့ ထင်ပါတယ်။

ပြီးတော့ ဆေးဝါးကျွမ်းကျင်ပညာရပ်တွေနဲ့ပတ်သက်ပြီးလည်း အထက်မှာပြောခဲ့သလိုပါပဲ။ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ရောင်းချနေတဲ့ဆေးတွေနဲ့ပတ်သက်ပြီး အစစ်လေး အတွဲ

လာဆိုလား တယ်သူမှ မခွဲခြားနိုင်တဲ့ အခြေအနေပါပဲ။ လက်ရှိမှာ ကျန်းမာရေးစနစ်ကြီးစွာလက်အောက်မှာရှိတဲ့ FDA ဆိုတဲ့အဖွဲ့က ဦးစီးဆောင်ရွက်နေပြီး အဖွဲ့ထဲမှာ ဆေးဝါးသုတေသန အတွေ့အကြုံရှိတဲ့သူတွေနဲ့ ပညာရပ်ဆိုင်ရာကျွမ်းကျင်သူများ မပါဝင်ပါဘူး။

လို့ပြင် ဆေးကုသရာမှာသုံးတဲ့ ကိရိယာများ အဆင့်မြင့်လာပေမဲ့ မြန်မာနိုင်ငံမှာ အဲဒါတွေကိုအသုံးပြုနိုင်တဲ့ ဆေးပညာဆိုင်ရာ အင်ဂျင်နီယာတွေမရှိတဲ့ အခြေအနေဖြစ်ပါတယ်။ ဒါကြောင့် လူသားအရင်းအမြစ်တွေကို ပြုစုပေးထောက်ပံ့အိုကယားမတက္ကသိုလ်နဲ့ပူးပေါင်းပြီးဆက်လက်ကြိုးပမ်းဆောင်ရွက်သွားဖို့ စဉ်းစားထားပါတယ်။

နောက်ဆုံးအနေနဲ့ကတော့ မြန်မာနိုင်ငံမှာ ကိုယ်ဝန်ဆောင်မိခင်နဲ့ နို့ဦးကလေးသေဆုံးမှုနှုန်း မြင့်တက်နေတယ်။ ဒီအတွက် သားစွားဆရာမ မရှိတဲ့ ဝေးလံတဲ့ ကျေးလက်တောရွာများမှ ငယ်ရွယ်တဲ့ မိန်းကလေး လုပ်အားပေးများကို ခေါ်ယူပြီး အရန်သားစွားဆရာမအဖြစ် (၆)လကြာ သင်တန်းပေး အစီအစဉ် စတင်နေပါပြီ။ ပထမအသုတ် ကျောင်းသူ(၂၀)ဦးရဲ့ အလုပ်သင် သင်တန်းပေးမှုကအောက်တိုဘာလမှာပြီးဆုံးသွားခဲ့ပါတယ်။ ဒီနောက် သူတို့တတွေရဲ့ လုပ်ဆောင်မှုတွေကို မျှော်လင့်နေပါတယ်။ ဒီသင်တန်းပေးတဲ့အစီအစဉ်က နောက်(၅)နှစ်ဆက်တိုက် လုပ်ဆောင်သွားဖို့ ရည်ရွယ်ပါတယ်။

မန္တတာ နာဂါဆုဂါး : တကယ်ကိုပဲမြန်မာနိုင်ငံအပေါ်မှာအများကြီးမျှော်လင့်နေတယ်လို့စားမိပါတယ်။ ဒီနေ့တန်ဖိုးရှိလှတဲ့ စကားတွေကို ကြားမှာမှတ်သားခဲ့ရတဲ့အတွက်ကျေးဇူးအထူးတင်ဖို့ပါတယ်။ မြန်မာ့ဆေးပညာအဆင့်အတန်း တိုးတက်ရေးအတွက် နောက်ပိုင်း ဆက်လက်လုပ်ဆောင်သွားနိုင်ဖို့ ဆုတောင်းပေးပါတယ်။

Message to Myanmar youth for "Internationalization"

vol.2



Good morning, Myanmar!

This is the second message, a sequel to the first one.

First Topic is "Why do you work?" "What is your purpose to work?" "For what are you working?"

- 1) First of all, "for your financial fulfillment"
- 2) Secondly, "for your progress" & "for your identity"
- 3) Most important item could be "Greater fulfillment =Feeling worth working"

A. Accomplishment feeling (Reaching target)

B. Feeling Unity as one team : A company gives a person to realize a BIG performance he/she can not realize by him/her self (Happy for building a mutual trust)

C. Receiving 「Gratitude」 from your boss/subordinates/peers of the company and customers/ vendors/ partners outside of company

And lastly, what do you think the last/third purpose for working?

How do you think? How do you feel when you read this? Please let me know your perception.

Today, I would like to touch upon the know-how to have an recruiting interview based on the knowledge I have shared with you above.

<DOs>

1. Regarding yourself :

Write down your future dream, ie, 10 years later, when you become 50 years old, then you have to ask yourself "Is this position leading you to that dream?"

Your strength and your improvement points with the fact which is a real

story you can explain in detail. To match your strength to this position, you had better think about how you can contribute to that company.

Appealing points should be a real activity you have done.

2. At the interview :

Learn about the company you applied as much as possible by utilizing internet.

Keep smiling with the confidence in your mind.

Listen to the interviewer's question carefully and do not hesitate to ask when you can not understand the meaning of question. => Showing that you can communicate as a professional business person.

Prepare a couple of questions when you will be asked by the interviewer like "Lastly do you have any questions?"

<DON'Ts>

DON'T talk too much / too fast/ without looking straight forward.

Never be late for the interview. Punctuality is most important basic behavior for professionals.

DON'T tell a lie. Not saying "NO" does not necessary mean you are faithful or kind.

Building up "Trust" on you is one of the most significant target to be successful in your long life.

Next month will be regarding "Leadership".



Ken Matsumura Managing Director of Forval Myanmar Co., Ltd. Starting his career in Fuji Bank (present Mizuho Bank), he has a rich business experience such as Managing Director of AIU Japan, Director of McDonald in Japan, Director of Subsidiary of GE in Japan. He is also expert of human resource development.

Are you looking for Candidate/ Job?

MYANMAR JAPON Recruitment Division MIRC

Contact to MYANMAR JAPON Co.,Ltd. Registered on Ministry of Labour Registration No. (62/2014)

CANDIDATES

Age	Gender	Japanese	English	Expected Salary	Degree, Experience, Other
27	F	N2	Inter	\$ 600	B.Sc (Chemistry), 5 years of experience in germant factory
33	F	-	Inter	5 Lakh	B.Sc (Physics), 10 years of experience in logistic media
23	M	N4	Inter	Nego	B.C.Sc (IT), 3 years experience of IT region
23	F	N2	Inter	\$ 600	B.A (Japanese), 3 year of experience in Japanese Interpreter
24	F	-	Inter	2.5 Lakh	B.E (EC), 1 year Experience of Electrical Site Engineer
25	F	N5	Advance	4.5 Lakh	B.A (Law), 2 years experience of hotel reservation
25	M	N1	Basic	\$ 500	B.A (English), 2 years experience of Programming
30	F	N1	Inter	Nego	B.A (Japanese), 2 years experience of Project Manager
24	F	N3	Inter	\$ 500	B.A (Myanmar), 2 years experience of Japanese Teacher
25	F	-	Advance	\$ 500	B.SC (Chemistry), 5 years of experience in Germant Factory

VACANCIES

Company	Position	Person	Work Place	Salary	Allowance	Language	Experience, Other
IT Company	Graphic Designer	1	Yangon	5-10 Lakh	Transportation	Japanese Communication Level + Eng Business Level	Good talent with the team work
NGO Project	Japanese Interpreter+Admin	1	Yangon	5 Lakh	Transportation	Japanese N2 Level	New Graduates welcome
Education Project	Japanese Interpreter+Admin	1	Yangon	\$ 500	Transportation	Japanese N1 Level	Translator Professional
Credit Company	Marketing	1	Yangon	\$ 1000	Transportation	English Business Level	above 10 years of marketing experience
Media Company	Editor+Reporter	1	Yangon	3-6 Lakh	Transportation	English Business Level	editor + reporter experience 3 years
Media Company	Advertisement Marketing	1	Yangon	3.5-6 Lakh	Transportation	English Business Level	above 3 years of marketing experience
IT Company	Admin	1	Yangon	4-7 Lakh	Transportation	Japanese N2 Level	above 2 years of admin experience
Electric Company	Electrical Site Engineer	1	Yangon	5- Lakh	Transportation	English Business Level	above 3 years of experience
Construction Company	Secretary	1	Yangon	\$ 400	Transportation	English Business Level	above 3 years of experience
Media Office	Hospital Project Helper	3	Yangon	\$ 300-\$ 1000	Transportation	Eng. (or) Jap. Business Level	Expert in medical region
Electrical Product Company	Marketing	1	Yangon	3-6 Lakh	Transportation	Japanese Business Level	Marketing experience in Japan Company

MIRC Co.,Ltd. #0506, Sakura Tower, 339, Bogyoke Aung San Road, Kyauktada Township, Yangon, MYANMAR

entry@myanmarjapon.com Tel:09-2544-91345

You can contact with Burmese, Japanese and English Language.

Special Feature 2

Let's Visit Yangon's Harajuku and Roppongi Hills

Hledan

Myanmar Plaza

Myanmar Fashion Trend !

Hledan is compared to Harajuku as a place where young people gather. Myanmar Plaza which was opened last December, is similar to Roppongi Hills attracting celebrities. MYANMAR JAPON visits these two popular areas to thoroughly investigate Myanmar fashion and learn about the latest trends.



1

Hledan

With its many schools, tutorial centers, and dormitories, Hledan is gathering spot for young people. Hledan fashion emphasizes individuality and allows creativity to shine.

Ms. Shwe Yee Phyu Khaing, (2, Right) a student who came to enjoy Hledan, said that her mother made the clothes based on the designs she like. She emphasizes plaids with a cute image. Her friend Ms. Aeindray Oo (2, Left) is looking for a short longyi to match her Ks 6,000 shirt she bought at Hledan for yellow outfit. Ms. Thaw Myint Mo Htet (2, Center) is wearing a vivid striped longyi with a pale purple blouse to present a chic, but not too flashy impression.

Mr. Zin Ko Aung (1) is wearing hip hop style. He bought his jacket at 119 Store for Ks 17,500 and sunglasses at Yuzana Plaza for Ks 45,000. The pair of university students Ju Ju (3, Left) are wearing character outfits. Their sandals and bags are Hello Kitty. Ms. Ei Yadanar Hling (5, Right) who wants to become a fashion designer, wears the same as her boyfriend, a black outfit designed and sewn by her. They have created the rips in their jeans themselves.



3



4



2

Youth express their individuality ...
Hledan

လူငယ်တစ်စုက လူငယ်တစ်စုရဲ့လူငယ်တစ်စုရဲ့

Myanmar Plaza

The recently opened Myanmar Plaza

next to the Sedona Hotel is a high-end facility featuring gorgeous attire for celebrities.

Ms. Pwint Phyu, (7, Right) who will graduate from university this year, came with 3 friends and is wearing a pink one piece dress which she bought at Taw Win Center to match the white bag (USD 65) which she bought during a trip to Singapore. Nan Mo Hon (7, second from the left) bought her black one piece dress in Thailand. Ms. Pwint Khine Zin (7, second from the right) received her cool white one piece dress as a gift from Korea.

At Myanmar Plaza, many ladies are wearing one piece dresses. There are also many working women. A manager of a famous restaurant chain, Ms. Khaing Khaing Thaw, (10) accents her navy blue one piece with an emerald necklace. Ms. Jasmine, a career woman, boasts "These shoes are a Vietnam brand." Ms. Aye Mya Win (8, Left) is wearing a black chic outfit highlighted by pink high heels. Her friend Ms. Khine Thazin (8, Right) is wearing Singapore brands from head to foot which she bought while travelling. She bought her striking Coach bag in Singapore.



5

ရန်ကုန် ဟာရဂျူဂ (Harajuku) နဲ့ ရိုပွန်းဂီဟေးလ်စ် (Roppongi Hills) မှာ

လှည့်တန်း

မြန်မာပလာဇာ

အလန်းဆုံး ဖက်ရှင်ကို ကြည့်ရအောင်

လူငယ်တွေနဲ့စည်ကားနေတဲ့ လှည့်တန်းကို ဂျပန်လူငယ်အများစု စုဝေးရာမြို့ ဖြစ်တဲ့ ဟာရဂျူဂ (Harajuku) နဲ့ နှိုင်းယှဉ်ထားပါတယ်။ ပြီးခဲ့တဲ့နှစ် ဒီဇင်ဘာမှာ စွင့်လှစ်တဲ့ မြန်မာပလာဇာ (Myanmar Plaza) ကိုတော့ ဂျပန်မှာ ကျော်ကြားတဲ့ အနုပညာရှင်တွေ စုစည်းရာစင်တာ ရိုပွန်းဂီဟေးလ်စ် (Roppongi Hills) နဲ့နှိုင်းနှိုင်းထားပါတယ်။ MYANMAR JAPON တာ ဒီနေရာ နှစ်ခုကို သွားရောက်ကာ သူတို့ရဲ့ဖက်ရှင်ကို အသေးစိတ်လေ့လာခဲ့ပြီး အလန်းဆုံးဖက်ရှင်ကို အမီလိုက်ခဲ့ပါတယ်။

လှည့်တန်း

လှည့်တန်းမှာ ကျောင်း၊ သင်တန်းကျောင်းနဲ့ အဆောင်များရှိတာကြောင့် လူငယ်အများအပြား စုဝေးပါတယ်။ လူတစ်ဦးစီရဲ့ အလေးထားမှု၊ ဟိုထွင်ကြိုဆုမုတ်ကြောင့် ဖက်ရှင်ဟာ ဆန်းသစ်ပေါ့လွင်နေသွားလာပါတယ်။ လှည့်တန်းကို လာရောက်လည်ပတ်တဲ့ တက္ကသိုလ်ကျောင်းသူ မရွှေရည်ဖူးနိုင် (ပုံ ၂ ယာ) က သူ့နှစ်သက်တဲ့ဒီဇိုင်းကို သူမ အမေက ချုပ်ပေးခဲ့ပါတယ်။ သူမဝတ်ဆင်ထားတဲ့ အကွက်ဒီဇိုင်းနဲ့ဝတ်စုံ ပုံစံက ချစ်စရာကောင်းပြီး ဆန်းသစ် ပေါ့လွင်ပေးပါတယ်။ သူငယ်ချင်းဖြစ်တဲ့ မအိမြေဦး ဝတ်ဆင်ထားတဲ့ပုံစံ (ပုံ ၂ ဝဲ) က ထမီတိုတိုနဲ့ လှည့်တန်းမှာ ဝယ်ခဲ့တဲ့ အင်္ကျီ (၆၀၀၀ ကျပ်) နဲ့ တွဲပြီး အဝါရောင် အပေါ်အောက်ဖက်ရှင် မသော်မြင့်မိုရ်ဆက် (ပုံ ၂ လယ်) က အဆင်ပေါ့လွင်တဲ့ ပတ်လည်စင်း



လုံချည်ကို ခရမ်းရောင်ဖျော့ဖျော့အင်္ကျီနဲ့ တွဲဝတ်ထားပြီး၊ ခေတ်ဆန်ပြီး လှပအောင် ဝတ်ဆင်ထားပါတယ်။

ကိုဇင်ကိုအောင် (ပုံ-၁)ကတော့ Hip-Hop စတိုင် ဝတ်ဆင်ထားပါတယ်။ ဂျက်ကက်ကိုတော့ ၁၁၉ စတိုးမှ (၁၇၅၀၀ ကျပ်)၊ နေကာမျက်မှန်ကို ယုဇနပလာဇာမှ (၄၅၀၀၀ ကျပ်) နဲ့ ဝယ်ခဲ့တယ်လို့ပြောပါတယ်။ တက္ကသိုလ် ကျောင်းသူ မကျွေးကျွေး (ပုံ ၃ ဝဲ) နဲ့နှစ်ယောက်တို့အဖွဲ့က တော့ကာတွန်းဇာတ်ကောင်များနဲ့ဖက်ရှင်ထွင်ထားပါတယ်။ မိနပ်နဲ့ပိုက်ဆံအိတ်က Hello Kitty ဒီဇိုင်းဖြစ်ပါတယ်။ "ဖက်ရှင်ဒီဇိုင်းနာဖြစ်ချင်တယ်" လို့ ပြောတဲ့ မအိရတနာလှိုင် (ပုံ ၅ ယာ) က သူမချစ်သူနဲ့ အနက်ရောင်နဲ့ဖက်ရှင်ကို ကိုယ်တိုင်ဒီဇိုင်းထုတ်ပြီး ချုပ်ဝတ်ခဲ့ပါတယ်။ ပြီးတော့ ကျွင်းဘောင်းဘီကိုလည်း ကိုယ်တိုင် အလှဆင်ထားပါတယ်။

မြန်မာပလာဇာ

ဆီဒိုးနား ဟိုတယ်နားက အသစ်ဖွင့်လှစ်ခဲ့တဲ့ ဈေးဝယ် စင်တာ မြန်မာပလာဇာ(Myanmar Plaza) ဟာ ခေတ်မီ စမ်းနားတဲ့အဆောက်အဦး ဖြစ်ရုံသာမက ဝတ်ကောင်းစား လှပနားနား နာမည်ကျော် အနုပညာရှင်များ စုစည်းရာ အရပ်လည်း ဖြစ်ပါတယ်။

မြန်မာပလာဇာကို လာရောက်လည်ပတ်တဲ့ အစုနှစ်တက္ကသိုလ်သူ့ ယုမယ့်သူ လေးယောက် အဖွဲ့ထဲက မပွင့်ဖြူ (ပုံ ၇

ယာ) က တော်ဝင်စင်တာမှာဝယ်ခဲ့တဲ့ ပန်းရောင်ကိုယ်ကြပ်ဂါဝန် (One Piece) ကို ဝတ် ဆင်ထားပြီး၊ စင်ကာပူကိုအလည်သွားတုန်းက ဝယ်ခဲ့တဲ့ (၆၅ ခေါ်လာ)တန် ပိုက်ဆံအိတ်အဖြူလေးနဲ့ တွဲဖက်ထားပါတယ်။

မနန်းမိုးညွန်း (ပုံ ၇ ဝဲဘက်၊ နှစ်ယောက်မြောက်) ဝတ်ထားတဲ့ အနက်ရောင်ဝတ်စုံက ထိုင်းနိုင်ငံမှ ဝယ်ခဲ့ပါတယ်။ မပွင့်နိုင်စင် (ပုံ ၇ ယာဘက်၊ နှစ်ယောက်မြောက်) ဝတ်ထားတဲ့ အဖြူရောင်ဂါဝန်ကတော့ ကိုရီးယားက လက်ဆောင်ရတာလို့ ပြောပါတယ်။

မြန်မာပလာဇာကိုလာတဲ့ အမျိုးသမီးအများစုဟာ ဂါဝန်အကျပ်လေးတွေ ဝတ်ဆင်တာ များပါ တယ်။ နာမည်ကြီးစားသောက်ဆိုင်ရဲ့ ဇီမံခန့်ခွဲရေးအရာရှိလုပ်နေတဲ့ မနိုင်နိုင်သော် (ပုံ ၁၀)က နက်ပြာရောင် ဂါဝန်၊ ကျောက်မီးခွေကြီးနဲ့ တစ်ဖွဲ့ထူးခြားနေပါတယ်။ ကုမ္ပဏီဝန်ထမ်း(Career Woman) မကျက်စမင် (Jasmin) (ပုံ ၁၁) က သူမ ဇီလောတဲ့ မိနပ်ဟာ ဇီယက်နစ်က နာမည်ကြီးတံဆိပ်လို့ ဆိုပါတယ်။ အနက်ရောင်နဲ့ ဝတ်ဆန်လှပနေတဲ့ မအေးမြဝင်း (ပုံ ၈)ကတော့ (Pump) တံဆိပ် ပန်းရောင် ခေါက်မြင့်မိနပ်နဲ့ လှပနေပါတယ်။ သူမရဲ့ သူငယ်ချင်းဖြစ်သူ မနိုင်သစင် (ပုံ ၈ ယာ) က စင်ကာပူကို အလည်သွားတုန်းက ဝယ်ခဲ့တဲ့ နာမည်ကြီးတံဆိပ်အင်္ကျီကို ဝတ်ဆင်ထားပြီး သူမ ကိုင်တဲ့ Coach လက်ကိုင်အိတ်ကိုလည်း စင်ကာပူက ဝယ်ခဲ့တယ်လို့ ပြောပါတယ်။



God of Management

Founder of Panasonic, Matsushita Konosuke (2)

Setting up his own company and starting a socket business: in 1917 at age 22

Konosuke's career continued to advance at the Osaka Electric Light Company as he was quickly promoted to higher paying positions, until, at the age of 22, he became an inspector - the highest post a technician could hope for.

Earlier, Konosuke had tried in vain to interest his supervisor in an improved electrical socket he had designed and built in his spare time.



Matsushita Konosuke

After learning the hard lessons from the failure of his father's business, he set up Matsushita Electrical Industrial Co., the predecessor of Panasonic, which he built into one of the world's leading electronics manufacturers. With his saying "Build people before building things", he focuses on human resource development. In addition to founding a publishing house, he is involved in various social activities to develop leadership. He is nicknamed "God of Management" and is included amongst the legendary managers of Japan.

Now, dissatisfied by his job's lack of challenge, Konosuke's thoughts returned to the socket once again.

Remembering his father's advice about the advantages of being an entrepreneur, he left the security of his well-paid job on June 15, 1917 to set up his own small manufacturing company.

Konosuke's savings totaled less than 100 yen, scarcely enough for basic tools and supplies - power tools were, of course, out of the question. However, undaunted by his meager resources, he set up a

စီမံခန့်ခွဲမှု နတ်ဘုရား

ပင်နာဆိုနစ် တည်ထောင်သူ မတ်ဆုရှိတ ကိုနိုဆုခဲ (၂)

ပလပ်ပေါက်စီးပွားရေးလုပ်ငန်းဖြင့် ကိုယ်ပိုင်ကုမ္ပဏီ ထူထောင်ခြင်း (၁၉၁၇ - အသက် ၂၂ နှစ်)

အိုဆာကာ လျှပ်စစ်မီးကုမ္ပဏီ အလုပ်ထဲတွင် ကိုနိုဆုခဲမှာ လစာမြင့်သော ရာထူးများအား တစ်ဆင့်ပြီးတစ်ဆင့် တိုးမြှင့်ခြင်းခံရသည်။ အသက် ၂၂ နှစ် အရွယ်တွင် ကျွမ်းကျင်သည့် နည်းပညာရှင်တစ်ယောက်အတွက် အမြင့်ဆုံးမျှော်မှန်းချက်ဖြစ်သည့် စစ်ဆေးရေးအရာရှိဖြစ်လာခဲ့သည်။ အစောပိုင်းတွင် ကိုနိုဆုခဲသည် ၎င်း၏အားလပ်ချိန်များတွင် ပုံစံထုတ်တီထွင်ထားသည့် အဆင့်မြင့်လျှပ်စစ် ပလပ်ပေါက်များအား ၎င်း၏အထက်အရာရှိထံ တင်ပြခဲ့ဖူးသေး၏။ ယခု



မတ်ဆုရှိတ ကိုနိုဆုခဲ

ဖခင်ဖြစ်သူ၏စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများ အရှုံးပေါ်၍ ပင်ပန်းဆင်းရဲခက်ခဲသော အချိန်ကာလများ ကျော်ဖြတ်ခဲ့ရပြီး ပင်နာဆိုနစ် ကုမ္ပဏီ၏ ပထမဦးဆုံး ဖြေလှမ်းတစ်ခုဖြစ်သည့် Matsushita Electric Industrial ကုမ္ပဏီကို တောင်တည်ထောင်ခဲ့သည်။ ကမ္ဘာတစ်ဝှမ်းတွင် လျှပ်စစ်ပစ္စည်း ထုတ်လုပ်ရောင်းချသော ကုမ္ပဏီတစ်ခုအဖြစ် နေရာတစ်နေရာ ရပ်တည်နိုင်ခဲ့သည်။ အရာဝတ္ထုပစ္စည်းများ မထုတ်လုပ်ခင် လူသားအရင်းအမြစ်ကို ဦးစွာပထမဖြေရှင်းထောင်မည် ဟုဆိုပြီး အားသွန်ခွန်ခိုက် အလေးထား ကြိုးပမ်းဆောင်ရွက်ခဲ့သည်။ ထို့အပြင် စာအုပ်ထုတ်လုပ်ဖြန့်ချိခြင်းလုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်နေစဉ်တွင်လည်း လူသားအရင်းအမြစ်ဖြေရှင်းထောင်ခြင်းလုပ်ငန်းအား အားတက်သရော ကြိုးပမ်းဆောင်ရွက်ခဲ့သည်။ စီမံခန့်ခွဲမှုလောက၏ နတ်ဘုရားတစ်ဆူဟူ၍ နာမည်တစ်ခုတွင်ခဲ့ပြီး ကျွန်ုပ်တို့၏ နိဂြိုဟ်လင်္ကာတစ်ဦးအဖြစ် သတ်မှတ်ခြင်းခံရသည်။

အခါတွင် စိန်ခေါ်မှုအခွင့်အလမ်းနည်းသည့် ၎င်း၏အလုပ်အပေါ် ကျေနပ်မှုမရှိ ဖြစ်လာပြီး ၎င်း၏စိတ်ကူးများမှာ ပလပ်ပေါက်များထဲသို့ တစ်ဖန်ပြန်လည်သွားပြန်သည်။

ဇွန်ဦးတီထွင် စီးပွားရေးလုပ်ငန်းရှင်တစ်ယောက်ဖြစ်လာခဲ့သည့်အတွက် တွန်းအားပေးခဲ့သောဖခင်၏ အမှာစကားကို ပြန်လည်သတိရပြီး၊ လစာကောင်းပြီး အခြေခိုင်သော သူလက်ရှိအလုပ်ကို ၁၉၁၇ ခုနှစ်၊ ဇွန်လ ၁၅ ရက်နေ့တွင် ဇွန်ဦးကာ သူ့ကိုယ်ပိုင်အသေးစားစက်မှုကုမ္ပဏီတစ်ခု စတင်ခဲ့သည်။ ကိုနိုဆုခဲလက်ထဲတွင် ခုငွေ ယန်း ၁၀၀ ပင် မပြည့်ခဲ့ချေ။ အဆိုပါ ငွေအနည်းငယ်မှာ

shop in his tiny dirt-floored tenement with two co-workers from Osaka Electric Light Company and Mumeno's youngest brother, Toshio.

Sales of the socket were poor, and by the end of 1917, Konosuke's former co-workers pulled out, leaving only Konosuke, Mumeno and Toshio.

Mumeno's pawnshop register tells the story of months of hand-to-mouth survival.

On the brink of bankruptcy, the company was saved by an unexpected order for a thousand insulator plates for electric fans.

The Beginnings of an Electronics Giant Business establishment: in 1918 at age 23

Now that business was picking up and Konosuke had money to invest, he rented a two-story home and launched Matsushita Electric Housewares Manufacturing Works that was to become Panasonic.

With this larger workshop on the ground floor, Konosuke was able to expand his production to include an innovative attachment plug and a two-way socket, both of which he designed himself.

These new products proved immensely popular, earning the company a reputation for high quality at low prices. And by 1922, Konosuke had to

build a new factory and office to house his growing business.



Designing and selling bullet-shaped, battery-powered bicycle lamps: in 1923 at age 28

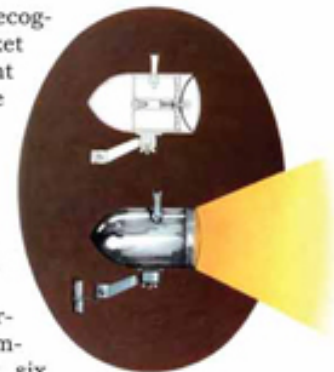
In 1923, Konosuke recognized the huge market potential for an efficient battery-powered bicycle lamp.

Although battery-powered bicycle lamps were already in existence, they were generally unreliable and tended to go dead in about three hours.

Determined to overcome these shortcomings, Konosuke spent six months designing a bullet-shaped bicycle lamp that would operate up to 40 hours without a battery change, but wholesalers were skeptical of his claims and refused to market it.

Konosuke decided to bypass the wholesalers and send samples directly to bicycle shop owners, challenging them to test the performance of his lamp for themselves.

This bold move resulted in a flood of orders, and wholesalers who had once refused to even talk to Konosuke were now eager to distribute his product.



To be continued

သူလုပ်ငန်းအတွက် မရှိမဖြစ်လိုအပ်သော အခြေခံကိရိယာ တန်ဆာပလာများ ဝယ်ယူရန် လောက်ငံရုံသာရှိခဲ့သည်မှာ မေးရောပင် လိုမည်မဟုတ်ပေ။ သို့ရာတွင် သူ၏ မရှိမလိုသော ပစ္စည်းအနည်းငယ်မျှလောက်နှင့် သူ၏ညစ်ပတ်ကျွင်းမြောင်းသော လူနေတိုက်ခန်းငယ်ကလေးတွင် မူမိနီ၏မောင်အငယ်ဆုံး တိုရိုယို၊ အိုဆာကာလျှပ်စစ်မီးကုမ္ပဏီမှ လုပ်ငန်းကိုင်ဖက် နှစ်ဦးတို့နှင့်အတူ ကိုယ်ပိုင်ဆိုင်ကို မကြောက်မရွံ့ စတင်ခဲ့လေသည်။

ပလက်ပေါက်များ ရောင်းချရမှုအနည်းအကျဉ်းသာရှိခဲ့ပြီး ၁၉၁၇ ခုနှစ်ကျန်ပိုင်းတွင် ကိုနိုဆုခံ၏ ယခင်က လုပ်ငန်းကိုင်ဖက်နှစ်ယောက်မှာ ဇွန်ဇွာသွားခဲ့သောကြောင့် တိုရိုယို၊ မူမိနီနှင့် ကိုနိုဆုခံသာ ကျန်ခဲ့လေသည်။ ထိုအချိန်က လက်လှုပ်မှ ပါးစပ်လှုပ်ရသောဘဝကို မူမိနီ၏ အပေါင်ဆိုင် မှတ်ပုံတင်စာရွက်များက ပြန်ပြောင်းသတိရစေသည်။

လျှပ်စစ်ပုံနှိပ်ကားများတွင် အသုံးပြုမည့်လျှပ်ကားပစ္စည်း ၁၀၀၀ အမှာစာကို မေ့မှတ်လင့်ဘဲ ရရှိလာခဲ့သည်အတွက် ကုမ္ပဏီဒေါလ်စ်ရန် တံတံသာလိုတော့သည်အနေအထားမှ ကံသိစွာ လွတ်မြောက်ခဲ့လေသည်။

ကြီးမားသောလျှပ်စစ်မီးပွားရေးထူးထောင်ခြင်းအစ (၁၉၀၈ ခုအသက် ၂၇ နှစ်)

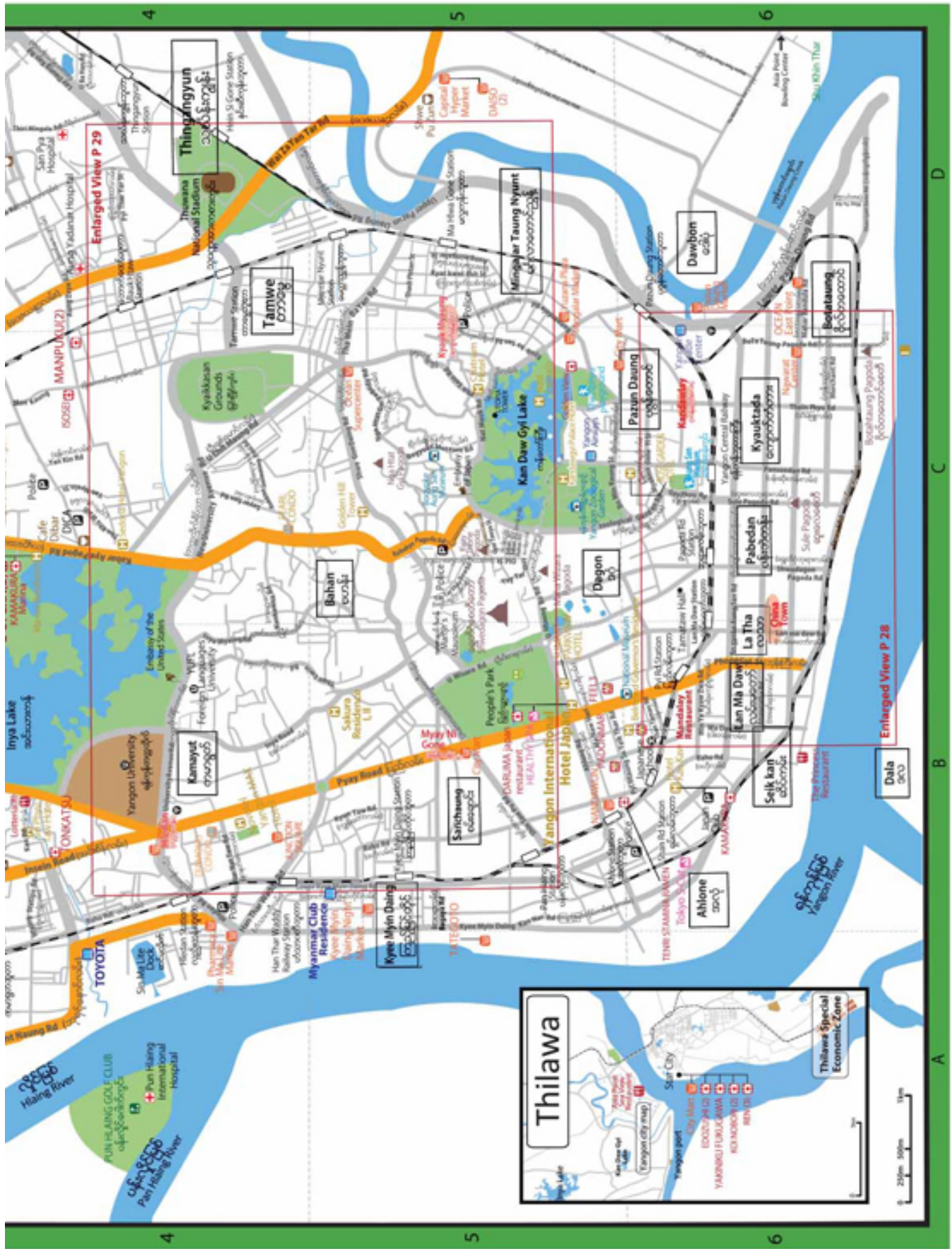
ယခုအခါ အဆိုပါမီးပွားရေးမှာ အသိအမှတ်ပြုခံရပြီး ရင်းနှီးရန်ငွေကြေးများလည်း ရှိလာပြီဖြစ်သောကြောင့် ကိုနိုဆုခံသည် နှစ်ထပ်ထပ်တစ်ဆောင်ကို ငှားရမ်းပြီး နောင်အခါ ပန်နာဆီနှင့် ဖြစ်လာမည့် မတ်ဆူရိတာ အိမ်သုံးလျှပ်စစ်ပစ္စည်းထုတ်လုပ်ရေးလုပ်ငန်းကို စတင်ခဲ့သည်။ ကျယ်ကျယ်ဝန်းဝန်းရှိသော မြေညီထပ်အလုပ်ခန့်တွင် ကိုနိုဆုခံသည် ဆန်းသစ်တီထွင်သော နှစ်မျိုးသုံးပွားတွဲပလက်ပေါက်များကို သူကိုယ်တိုင် ပုံစံထုတ် တီထွင်ကာ တိုးမြှင့်ထုတ်လုပ်ခဲ့သည်။ အဆိုပါထုတ်ကုန်အသစ်များသည် အလွန်လှသိများထင်ပေါ်ကျော်ကြားခဲ့ပြီး အရည်အသွေးမြင့်

ပစ္စည်းများကို တန်ဖိုးနှုန်းနှုန်းဖြင့် ရောင်းချကာ ကုမ္ပဏီဝင်ငွေကို အဆများစွာ တိုးပွားစေခဲ့သည်။ ၁၉၂၂ ခုနှစ်တွင် ကိုနိုဆုခံအနေဖြင့် ကြီးထွားလာသော ၎င်း၏ မီးပွားရေးလုပ်ငန်းနှင့်အညီ စက်ရုံ၊ ရုံးခန်း၊ အိမ်ခန်းအသစ်တို့ကို တည်ဆောက်ခဲ့လေသည်။

ဘက်ထရီမီဒီသုံး ကျည်ဖွဲ့ပုံစံ စက်ဘီးမီးသီးများ ဝိနိုင်းထုတ်ရောင်းချခြင်း (၁၉၂၃ ခုအသက် ၂၈ နှစ်)

၁၉၂၃ ခုနှစ်တွင် ထိုရောက်သော ဘက်ထရီဇွမ်းအင်သုံး စက်ဘီးမီးသီးများ၏ အလားအလာရှိသော ကြီးမားသည့်ဈေးကွက်အား ကိုနိုဆုခံ သတိပြုမိသည်။ ဘက်ထရီဇွမ်းအင်သုံး စက်ဘီးမီးသီးများမှာ ဈေးကွက်အတွင်း ရှိနှင့်နေပြီးဖြစ်သော်လည်း ၎င်းတို့မှာ သက်တမ်း ၃ နာရီလောက်သာခံသော ကျွမ်းလောင်သွားတတ်သည့် ဗိတ်မဇူရသော မီးသီးများဖြစ်သည်။ ဤကဲ့သို့တာရှည်မခံသော အခြေအနေကို ကျော်လွှားနိုင်ရေး နည်းလမ်းရှာမည့် သိန့်ဌာန်ချကာ ကိုနိုဆုခံသည် ဘက်ထရီမလဲဘဲ နာရီ ၄၀ တာရှည်ခံသော ကျည်ဖွဲ့ပုံစံစက်ဘီးမီးပွား တီထွင်ကြံဆကာ ပုံစံထုတ်ခဲ့သည်။ သို့ရာတွင် လက်ကားဖောက်သည်များက ၎င်း၏ အပြောကို မယုံကြည်ဘဲ ဈေးကွက်အတွင်း တင်သွင်းရောင်းချရန် ငြင်းပယ်ခဲ့ကြလေသည်။ ကိုနိုဆုခံသည် အဆိုပါ လက်ကားဖောက်သည်များကို မှောင်ကွင်းကာ စက်ဘီးအရောင်းဆိုင်များသို့ နမူနာပစ္စည်းများ အရောက်ပို့ရန် ဆုံးဖြတ်ခဲ့သည်။ ဆိုင်ရှင်များအား ပစ္စည်းကို မရောင်းချမီ ကိုယ်တိုင်အသုံးပြုကြည့်စေကာ အရည်အသွေးကို စိန်ခေါ်စမ်းသပ်ခဲ့၏။ အဆိုပါ အခွဲခွဲစမ်းသပ်မှုကြောင့် အမှာစာများ အမြောက်အမြားရရှိခဲ့ပြီး တစ်ချိန်က ရောင်းချပေးရန်ငြင်းပယ်ခဲ့သော လက်ကားဖောက်သည်များပါ သူ၏ပစ္စည်းကို ပြန်ချိမ်းပေးရန် ပြန်လည်ဆွဲခွင့်ကပ်လာကြသည်။

ဆက်လက်ဖော်ပြပါမည်။



* Whenever you go outside don't forget the Myanmar MAP if you forget Myanmar MAP, don't go outside. • • • <http://myanmarjapon.com/Myanmar MAP PDF Edition/>

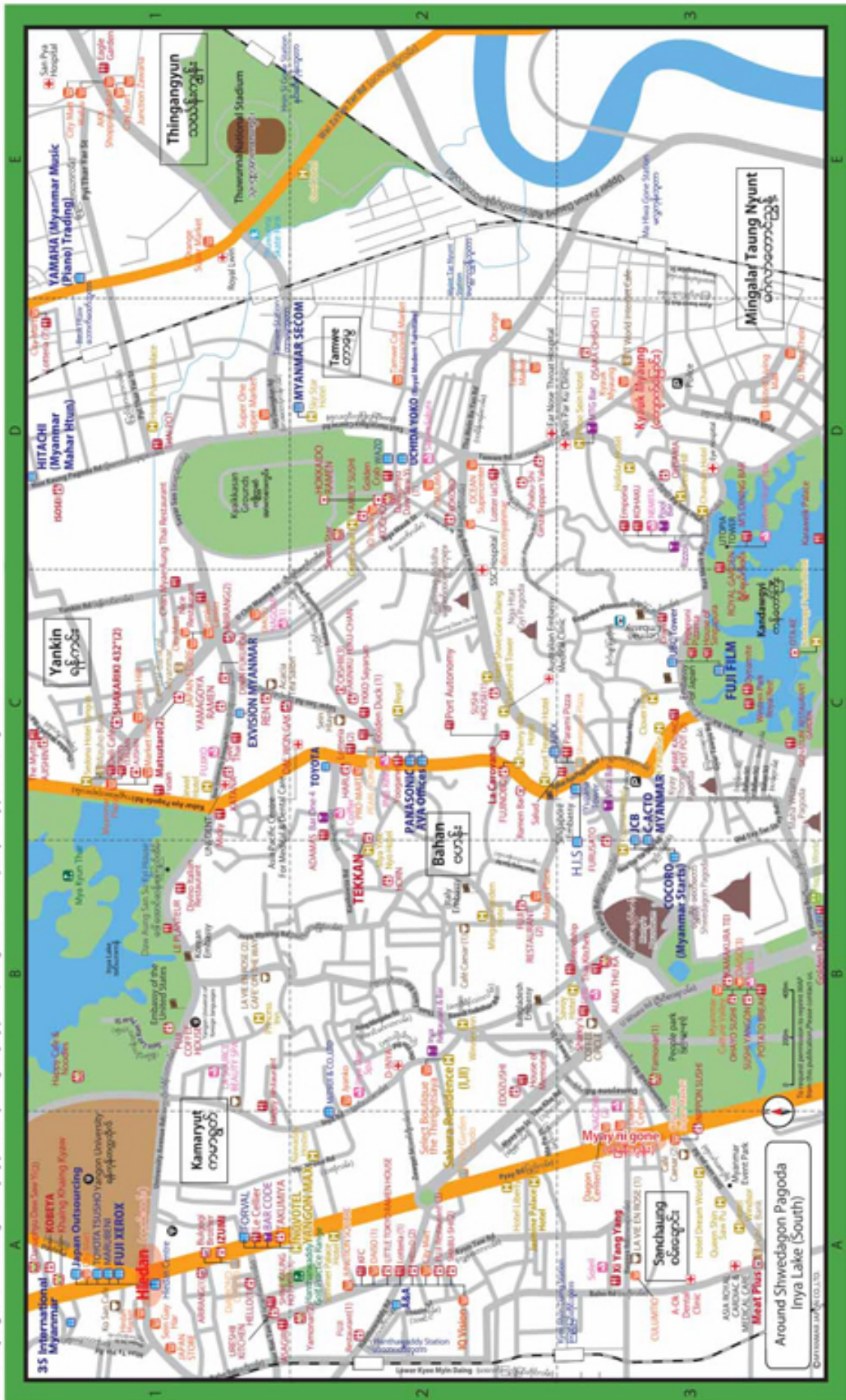


To request permission to reprint MAP from this publication, "Please contact us"

Downtown of Yangon

GANDAMAR JAPON CO., LTD.

*Whenever you go outside don't forget the Myanmar MAP if you forget Myanmar MAP don't go outside. • • <http://myanmarmap.com> (Yangoon MAP • PDF Edition)



USEFUL INFORMATION

*** Information as of January 1, 2016. Details may change without notice.
Dear business owners, please notify us of any changes to your information. szedit@myanmarjapan.com

Gourmet and Restaurants

☆: benefits discount of Japanese Association ... (5% to 10%, conditions vary depending on the shop)
☎: There is some preferential discount with JCB Card

Japanese cuisine

AKAKARA P26-C3

☎ No.300, Kabar Aye Pagoda Road, Kabar Aye Gamone Point, Mayangone Tsp, Yangon
☎ 01-653644(Ex-8080) ☎ 11:00-22:00 (Open Daily)

ANAIMO P28-C2 ☆

☎ 300, Mahabandula Park Street, Kyauktada Township, Yangon
☎ 01-378022 ☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:30 (Saturday only evening and Sunday off)

Anaimo's Kitchen

☎ No.70, Kyaik Ka San Rd, Tamwe Township, Yangon
☎ 09-250437706 ☎ 09:00-19:00 (Closed on weekends)

BURN P28-C1

☎ No.(26-8), Yaw Min Gyi Street, Dagon Township, Yangon ☎ 01-252261
☎ 17:30-23:00 (Sunday Off)

DARUMA JAPANESE RESTAURANT P27-B5

☎ Yangon International Hotel Japan, Ahlone Road, Yangon
☎ 09-49270271 / 09-31263016 ☎ 11:00-23:00 (Daily)

DINING FUKUROU P29-C1

☎ No.81(C), New University Avenue Road, Bahan Township, Yangon
☎ 01-542871 / 09-420231330 ☎ 11:00-15:00 / 17:00-22:00 (Open Daily)

EDOUSHI (1) P29-B2

☎ No.290-B, U Wisarya Road, 10 Ward Kamaryut Township, Yangon ☎ 09-259040853
☎ 11:00-14:30 / 17:30-23:00 Sunday 17:00-21:00

(2) P27-D6

☎ A-1, Star City, Kyaik Khauk Pagoda Road, Thanlyin Township, Yangon
☎ 056-23150-53 / 056-23313-318 (Ext-1183) / 09-2560-75020 ☎ 11:00-21:00 (Open Daily)

(3) YAKINIKU FUKAGAWA P27-D5

☎ A-1, Star City, Kyaik Khauk Pagoda Road, Thanlyin Township, Yangon
☎ 056-23150-53 / 056-23313-318 (Ext-1184) / 09-2560-75020 ☎ 11:00-21:00 (Open Daily)


FAMILY SUSHI P29-D2

☎ Room 104, Building 27, U Chit Maung Housing, Tamwe Township, Yangon ☎ 09-73119456 / 09-5077223 ☎ 10:00-23:00 (Open Daily)

FUJINOBO P29-C2

☎ (Cherry Hills Hotel) No 520/4 A, Kabar Aye Pagoda Road, Shwegon Daing, Bahan Township, Yangon ☎ 09-450067052
☎ 6:00-10:00 (LO 9:30) / 11:30-15:00 (LO 14:00) / 17:00-23:00 (LO 22:00) (Open Daily)

FUJI JAPANESE RESTAURANT

(1)  P29-A2
☎ 37, Hanthawaddy Road, Kamaryut Township, Yangon ☎ 09-73022338-9 / 01-514776 ☎ 11:00-21:30 (Daily)

FURUSATO P29-B3

☎ No.137, West Shwe Gon Daing, Bahan Township, Yangon ☎ 01-556265 / 09-73081914
☎ 11:00-14:00 / 17:00-22:00 (Open Daily)

GEKKO P28-D3

☎ 535, Merchant Street, Kyauktada Township, 4th Quarter, Yangon
☎ 01-386986 ☎ 11:30-14:00 (Open Daily)

HARU P29-C2

☎ 81, Kabar Aye Pagoda Road, Bahan Township, Yangon ☎ 09-421149721
☎ 11:00-14:00 / 18:00-22:00 (Open Daily)

HOKKAIDO P29-D2

☎ 5-4, U Chit Maung Housing, Tamwe Township, Yangon ☎ 09-254191597
☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:00 (Open Daily)

HORN P29-B2

☎ No.36(A), Golden Valley Street, Quarter(2), Bahan Township, Yangon ☎ 01-513404 / 09-42003996
☎ 11:00-14:00 / 17:00-22:00 (Open Daily)

Htoo San P28-A2

☎ No.789, Mahabandoola Road (in front of China town City Mart), Lanmadaw Township, Yangon.
☎ 01-229265, 09-783601091, 09-799601091
☎ 09:45-23:00 (Open Daily)

ICHIBAN KAN P28-C1 ☆

☎ G17/18, Aung San Stadium(North Wing), Gyophya Street, Mingalar Taunggyunt Township, Yangon
☎ 01-394824 / 01-393051 / 09-42007600
☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:00 (Open Daily)

ISOSEI P27-C4

☎ 47/8, Moe Kaung Road, Kyaik Kone, Yankin Township, Yangon. ☎ 09-250059308
☎ 11:00-14:00 / 17:00-22:00 (Monday off)

IZUMI P29-A1 ☆

☎ 8G Diamond Condominium, Pyay Road, Kamaryut Township, Yangon ☎ 01-1221262 / 09260911585
☎ 11:00-14:00 / 17:30-22:00 (No fixed holiday)

KAMAKURA P27-B6

☎ 1 Floor, HOTEL KAN KAW, No.93(A), Hnin Si Kone Street, Ahlone Township, Yangon
☎ 01-228566 (Ext.122)
☎ 7:00-9:30 / 11:00-14:30 / 17:00-23:00 (Open Daily)

KAMAKURA Marina P27-C4

☎ (Inside of Marina Residence) 8 Kaba Aye Pagoda Road, Ward No.10 Mayangone Township, Yangon
☎ 01-650651(Ext.8100) / 09-420048231
☎ 11:00-14:00 / 17:00-22:00 (Open Daily)

KAMAKURA TEI P29-B4

☎ Myanmar Culture Valley (B16), People's Park People's Square, U Wisara Road, Dagon Tsp, Yangon
☎ 09-32359047 ☎ 9:00-17:00 (Open Daily)

KATANA P29-C1

☎ 138 C, New University Avenue Road, Bahan Township, Yangon ☎ 01-400842
☎ 11:30-14:00 / 17:30-23:00 (LO 22:00) (Open Daily)

KATSU P28-D1

☎ No.B-2, Aung San Stadium(North Side), Yangon ☎ 01-381233 / 09-250402200
☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:00 (2nd & 4th Sunday off)

KOBEYA P29-A1 ☆

☎ 615/8, Marlar Street, Pyay Road, Kamaryut Township, Yangon ☎ 01-535072 / 09-420015401
☎ 11:00-14:00 / 17:00-23:00 (Open Daily)

KOCHO P29-D2

☎ 5-4, U Chit Maung Housing, Tamwe Township, Yangon ☎ 09-254191597
☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:00 (Open Daily)

KOHAKU P29-D3 ☆

☎ (Chatrium Hotel) No.40, Natnauk Road, Tamwe Township, Yangon ☎ 01-544500 (Ext.6231)
☎ 11:30-14:00 / 18:00-22:30 (Open Daily)

KOI NOBORI (1) P28-C2

☎ No.285), Bandoohla Panchan Street, Upper Block, Kyaukhada Township, Yangon
☎ 097-9527-4691 ☎ 11:00-24:00 (Open Daily)

(2) P27-D6

☎ Star City, Kyaik Khauk Pagoda Road, Thanlyin Township, Yangon. ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)

Ko San 19th Street P28-B2

☎ 108, 19th Street, Latha Township, Yangon ☎ 01-503232 / 09-428038032 ☎ 12:00-24:00

Ko San Cafe P29-A1

☎ 18, U Tun Lin Chan Street, Hledan, Yangon ☎ 01-706437 ☎ 9:00-23:00 (Open Daily)

MANPUKU (1) P28-A1

☎ 30, Sagawar Street, Dagon Township, Yangon ☎ 01-214284 / 09-8300426 / 09-5046736
☎ 15:00-23:00 (LO 22:00) (Open Daily)

(2) P27-C4

☎ 26/26-E, Aung Zay Ya Road, Kyaik Kone, Yankin Township Yangon ☎ 09-961555966, 09-961555977, 09-8300426
☎ 15:00-23:00 (LO 22:00) (Open Daily)

MARU GRILL RESTAURANT P28-B2

☎ No.134 Ground Floor, Shwe Taung Tan Road, 7 Quarter, Lanmadaw Township, Yangon
☎ 01-1221568 / 09-420308350
☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:00 (Open Daily)

MATSUTARO

(1)  P28-C3
☎ No.133-A1, Thit Sar Road, South Okkalapa Tsp, Yangon ☎ 09-799570207
☎ 10:00-21:00 (LO 20:00) Open Daily

(2) P29-C1

☎ Industrial Zone(1)51, East of Central Bank, Beside Telenor Office, Yankin Township, Yangon.
☎ 09-786431442, 09-973935808
☎ 10:00-21:00 Open Daily

MATSUTARO No.(2), Now opens in Yankin

MINA-O P28-C1

☎ No.284/286, Yaw Min Gyi Street, Dagon Tsp, Yangon ☎ 01-242433 ☎ 11:30-22:00 (Open Daily)

MIYOSHI RAMEN P28-C1 ☆

☎ 42/E, Bo Yar Nyunt Street, Dagon Township, Yangon ☎ 09-420098866
☎ 11:00-15:00 / 17:00-22:30 (Sunday off)

MIYAKO P26-D3

☎ No.850, 10 Ward, Than Thu Mar Road, South Okkalapa Township, Yangon
☎ 01-579781 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)

MS DINING BAR P29-D3 ☆

☎ Utopia Tower, Bogyoke Park, Kandawgyi National Park, Forest Zone, Bahan Township, Yangon
☎ 09-73195028 / 09-5169939
☎ 11:00-14:00 / 16:00-22:00 (Open Daily)

NAGASAKI TEI P26-B3 ☆

☎ No.56(B), Thiri Marlar Street, 7.5mile, Pyay Road, Mayangone Township, Yangon
☎ 01-661350 / 09-5133506
☎ 11:30-14:30 / 17:30-22:00 (Tuesday off)

OHSAMA P29-D3

☎ No.28/B, Pho Sein Road, Natnauk Quarter, Tamwe Township, Yangon ☎ 01-555539
☎ 09-31382082 / 09-30224438 ☎ (16:00 23:00 Daily)

OSAKA OHSHO (1) P29-D3

☎ 256, Kyaik Ka San Street, Tamwe. ☎ 09-258676611 ☎ 10:00-22:00 (Open Daily)

(2) P28-E1

☎ 73, Yae Kyaw Street, Pa Zun Taung Township, Yangon. ☎ 09-258676622 ☎ 10:00-22:00 (Open Daily)

OTA-KE P29-C3

☎ Kandawgyi Palace Hotel, Kan Yeik Tha Rd, Yangon ☎ 01-249255-9 (Ext-7444, 7999)
☎ 11:30-14:00 / 18:30-22:30 (Open Daily)

Ramen Bar P29-C2

☎ No.17/A, Kabar Aye Pagoda Road, Bahan Tsp, Yangon
☎ 09-73054620, 09-788196631 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)

REN (1) P29-C2

☎ 53, Sajarsan Street, Bahan Township, Yangon ☎ 01-1222488 ☎ 11:00-24:00 (Open Daily)

(2) P28-C1

☎ Prime Hill Business Square, Dagon Township, Yangon ☎ 11:00-19:00 (Sat, Sun Off)

(3) P27-D6

☎ Wing(B), Star City, Kyaik Khauk Pagoda Rd, Thanlyin Tsp, Yangon ☎ 09-261957711 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)

REN (Shitamachi) P28-C2

☎ No. 285, Bandoohla Panchan Street, Upper Block, Kyauktada Township, Yangon.
☎ 11:00-23:00 (Open Daily)

RYUTA P28-D2

☎ No.249-B, Gf, Corner of 40th Street & Bogyoke Aungsan Road, Kyauktada Township, Yangon. ☎ 09-250191419
☎ 11:30 - 14:00 / 17:00 - 22:00 (Open Daily)

SAKURA P28-D2

☎ 150, 40th Street (Lower Block), Kyauktada Township, Yangon ☎ 01-245160
☎ 12:00-15:00 / 17:00-21:30 (Closed on Monday)

SHAKARIKI 432* (1) P26-C3

☎ No.51/D, Kabaraye Pagoda Road, 10th Quarter (Inside of Super Hotel-1st Floor), Mayangone Township, Yangon.
☎ 09-975562131 ☎ 6:30-9:30, 11:00-23:00 (changeable)

(2) P29-C1

☎ Building 215, Room(8), Yan Shin Street, Yankin Tsp, Yangon.
☎ 09-975562131 ☎ 6:30-23:00 (Open Daily)

SHAKARIKI 432* No.(1) opened in Nov, Now the second shop opens!

SHIKI-TEI P28-C1

☎ (Park Royal Yangon), No.33, Alan Pya Phaya Road Dagon Township, Yangon ☎ 01-250388 (Ext.8119)
☎ 11:00-14:30 / 17:30-23:00 (Open Daily)

SHINBASHI YOKOCHO P28-E2

☎ No.80, 50th Street (Middle Block) Pazundaung Township, Yangon ☎ 01201689
☎ 09-261766526 ☎ 11:00-22:00 (Open Daily)

SHOSUKE P26-C3

☎ No. (208, A), Parami Road, 4-Ward, South Okkalapa Township, Yangon
☎ 09-254137655 ☎ 11:00-24:00 (Open Daily)

SUSHI ICHI P28-A2

☎ No.105, Phone Gyi Road (Middle Block), Lanmadaw Township, Yangon.
☎ 01-218282-4 ☎ 10:00-22:00 (Open Daily)

TAKUMIYA P29-A2

☎ Inside Novotel Yangon Max, 3rd Floor Kamaryut Township, Yangon ☎ 09-261766526
☎ 11:00-14:00, 17:30-21:30 (Open Daily)

TEKKAN P29-B2

☎ No 20, RM-01, City Channel Complex, Pearl Street Bahan Tsp, Yangon ☎ 09-31062647
☎ 11:30-14:00 / 17:30-22:00 (LO 21:30) (Open Daily)

TENRI STAMINA RAMEN P27-B6

☎ 24, Baho Street, Ahlone Township, Yangon ☎ 09-73238771 ☎ 10:00-22:00 (Open Daily)

TSUKIJI SYUN P28-E2 ☆

☎ Bo Myat Tun Condo, Building(A), Ground Floor, Room(G-03), Botahtaung Township, Yangon
☎ 09-31053910 / 09-420308588
☎ 11:30-14:00 / 17:30-23:00 (Sunday off)

TONKATSU P27-B4

☎ No.144(D), Insein Road, Sin Yaetwin Street (Bus Stop), Kamaryut Township
☎ 09-791445536 / 01-511535
☎ 11:00 ~ 15:00

- YAKINIKU FUKU-CHAN** P29-C2 ☆
 No.28(A), Koking Swimming Pool Lane, Sayar San Main Road, Bahan Township, Yangon
 ☎ 01-544156 / 09-5177176
 ☎ 11:00-14:00 / 18:00-22:00 (Open Daily)
- YAMAGOYA RAMEN** P29-C1
 No.5201, Uyin street, Sayasan Quarter, Bahan Township, Yangon ☎ 01-1224122
 ☎ 11:00-15:00 / 18:00-22:00 (Sat,Sunday 11:00-22:00)
- YHETS SUSHI&SOBA** P28-D3
 No.57,Ground Floor, 37th Street(Lower Block), Kyauktada Township, Yangon
 ☎ 01-377212 ☎ 11:00-23:00 (L.O. 22:00)

Myanmar cuisine

- AUNG THU KA** P29-B3
 No.17(A), 1st Street, West Shwe Gone Daing Road, Bahan Township, Yangon
 ☎ 01-525194 / 09-5005296 / 09-5100683
 ☎ 9:00-21:00 (Open Daily)
- FEEL 3** P27-B5
 No.124, Pyithaungzu Yeiktha Street, Dagon Township, Yangon
 ☎ 09-73208132 / 09-73048783 ☎ 6:00-20:30 (Daily)
- HAPPY CAFE & NOODLES** P29-B1
 104B Inya Road, Kamaryut Township, Yangon
 ☎ 01-536985 ☎ 7:00-23:00 (Open Daily)
- Khaing Khaing Kyaw** P29-A1
 No.617(A), Marlar St., Pyay Road, Kamaryut Township, Yangon ☎ 01-524208, 09-421006055, 09-43158411
 ☎ 5:30-20:00 (Open Daily)
- PADONMAR RESTAURANT** P27-B5
 No.105/107, Kha-Yae-Bin Road, Dagon Township, Yangon ☎ 01-538895 / 01-1220616 / 09-73029973
 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)
- SHAN YOE YAR RESAURANT** P28-A1
 No.169,War Tan Street, Lanmadaw Township, Yangon ☎ 01-221524, 09-250-566-695
 ☎ 06:00-22:00 (Last Order 21:30)(Open Daily)

Other cuisine

- ADAMAS** P29-B2
 No.14, Karibawza Street,Golden Valley Bahan Township, Yangon
 ☎ 01-541064 / 01-526490 ☎ 11:00-22:30 (Daily)
- ASAGRI Bar & Restaurant** P29-A1
 Corner of Kyun Taw Road and Nar Nat Taw Road Kamaryut Township, Yangon
 ☎ 01-539598 ☎ 09:00-23:00 (Daily)
- Asia Point Sea View Restaurant** P27-D6
 View Point Amusement Park,Thaketa Shukhintha, Dawbon Tsp,Yangon ☎ 09-798559233, 09-798559266
 ☎ 11:30-22:30 (Open Daily)
- Café Caesar**
 (1) P29-B2
 No.41/1, Inya Myaing Street, Golden Hill Avenue, Bahan Township, Yangon.
 ☎ 09-32233038, 09-781685338, 01-538557, 01-537307
 ☎ 10:00-21:30 (Open Daily)
- (2) P29-A3
 No.86, Shin Saw Pu Road, SanchaungTownship, Yangon.
 ☎ 09-420207233, 09-250108513
 ☎ 10:00-21:30 (Open Daily)
- CAFE DIBAR** P29-B1
 No.9(Kabaraye Pagoda Road,Corner of Thit Sar Road,Yankin Township,Yangon ☎ 09-500-6143 / 09-511-4932 ☎ 10:00-22:00 (Open Daily)
- Chok Somboon Seafood Thai Restaurant** P26-B2
 Store No.5,No.34, A1 Bus Stop, Pyay Road, 9-Miles, Mayangone Tsp,Yangon ☎ 09-253774466, 09-47140898
 ☎ 10:00-22:00 (L.O 21:15) Open Daily
- FRIENDSHIP RESTAURANT** P26-C2
 No.102, Nawaday Theatre, Corner of Kaba Aye Pagoda Road & Oak Pone Seik Road, Mayangone Township, Yangon
 ☎ 09-49322498 / 01-664741 (Ext.106)
 ☎ 9:00-14:00 / 16:00-22:30 (Open Daily)
- GOLDEN DUCK Restaurant**
 Sayarsan Branch P27-C4
 ☎ 09-73163366 / 09-73163377 ☎ 11:00-21:45(Daily)
- HOUSE OF MEMORIES** P29-B2
 No.290, U Wizara Road, Kamaryut Township, Yangon
 ☎ 01-534242 / 01-525195 ☎ 11:00-23:00 (Daily)
- Humming Bird** P28-A2
 76 Phone Gyi Street, Lanmadaw Township ☎ 09-792327282
 ☎ 9:00 ~ 23:00 (Open Daily)
- Karawek Palace** P29-D3
 Inside of Kandawgyi Lake.
 ☎ 01-290546, 01-290547
 ☎ 11:00-15:00 / 18:00-21:00 (Buffet) (Open Daily)

- LA CAROVANA** P29-C2
 No.22,Kabar Aye Pagoda Road, Bahan Township,Yangon
 ☎ 09-262230070
 ☎ 12:00-14:30/18:00-23:00 (Sunday Off)
- L' OPERA** P26-C3
 No.62/D, U Htun Nyein Street, Mayangone Township, Yangon(Near Inya Lake Hotel)
 ☎ 01-665516 / 01-660976 / 09-730 30755
 ☎ 11:00-14:00 / 18:00-22:30 (Open Daily)
- MEAT PLUS** P29-A3
 No.4, Baho Road, Sanchaung Township, Yangon, (near Asia Taw Win Hospital)
 ☎ 09 7777 444 50, 09 7777 444 05
 ☎ 10:00-22:30 (L.O 22:00) (Open Daily)

Popular in Korea, Since 1978. Now bring to Yangon

- MOONSOON RESTAURANT & BAR** P28-D3
 No.85-87, Thein Phyu Road, Botataung Township, Yangon ☎ 01-295224 / 01-378421 / 09-5015653
 ☎ 10:00-23:00 (Open Daily)
- ONYX** P29-C3
 No.12, Bo Gyoke Museum Street, Bahan Township, Yangon.
 ☎ 09-977442961/09-5071847 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)
- ORZO ITALIAN RESTAURANT** P29-C1
 No.1 Kaba Aye Pagoda Road Yankin Township Yangon
 ☎ 01-666 900 ☎ 18:30-22:00 (Open Daily)
- PARAMI PIZZA**
 (1) P26-C3
 No-11/C, Corner of Malikka and Parami Rd, Mayangone Township, Yangon
 ☎ 09-261767616 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)
- (2) P29-C3
 No-A-001, Ground Floor, Shwe Gone Plaza Bahan Township, Yangon
 ☎ 09-262625862 ☎ 11:00-23:00 (Open Daily)
- SALUD** P29-C3
 No.70/C, Shwe Gone Daing Road, Bahan Township, Yangon. ☎ 09-450061748
 ☎ 18:00-23:00 (L.O 22:30) Monday Off
- SIGNATURE RESTAURANT/GARDEN** P29-C3
 Corner of Bahan Street & Kan Yeth Thar Street, Bahan Tsp, Yangon ☎ 01-546487-8 / 01-543387
- SKY BISTRO** P28-C2
 20th Floor, Sakura Tower, Bogyoke Aung San Road, Kyauktada Township, Yangon
 ☎ 01-255277 ☎ 9:00-22:00 (Open Daily)
- THE EMPORIA RESTAURANT** P29-D3
 Ground Level, CHATRIUM HOTEL
 No.40, Natmauk Road, Tamwe Township, Yangon.
 ☎ 01-544500 (Ext.6253)
 ☎ 06:00-10:30 / 11:30-14:30/18:00-22:30(Daily)
- TIN TIN(Pop-up)Restaurant** P28-D2
 No.116/118,Bogalayzay Street Botahtaung Township,Yangon
 ☎ 01-245904 ☎ 11:00-23:00(Open Daily)
- XI YANG YANG** P29-A3
 No.4, Nyaung Tong Road, Sanchaung Township,Yangon
 ☎ 01-502582 ☎ 08:00-22:00 (Open Daily)
- YOOGANE** P29-D1
 Building (C),Ground Floor,Pearl Condo Bahan Tsp, Yangon
 ☎ 09-421176800 ☎ 10:00-22:00 (Open Daily)

COFFEE /FAST FOOD

- ACACIA TEA SALON** P29-C1
 No.52 Saya San Road, Bahan Township, Yangon
 ☎ 01-554739, 0973115812 ☎ 10:00-22:00 (Daily)
- KFC** P28-C2
 No.375, Bo Gyoke Aung San Road, Pabedan Township, Yangon
- LA VIE EN ROSE**
 (1) P29-A3
 No.136, Bargayar Road, Sa Ya Tun Street Corner, Sanchaung Township, Yangon
 ☎ 01-503373 ☎ 10:00-20:00 (Open Daily)
- (2) P29-B1
 (Cafe ON THE WAY)No.121-E, Than Lwin Road, Kamaryut Township, Yangon
 ☎ 09-250988271 ☎ 9:00-21:00 (Open Daily)
- LOTTERIA**
 (1) Junction Square Branch P29-A2
 ☎ 8:30-22:00 (Open Daily)

BAR NIGHTSPOT

- 50th Street Cafe' Restaurant & Bar** P28-E3
 No.520, (A 3/4), Kabaraye Pagoda Road, Shwe Gon Daing, bahan Township, Yangon
 ☎ 01-8603045 ☎ 24 Hours (Daily)
- Bar Code Bar and Karaoke Lounge** P29-A2
 No.316, 3 rd floor, Novotel Yangon Max, Kamaryut Tsp, Yangon
 ☎ 09-260669330, 09-260669331 ☎ 18:00-2:00 (Open Daily)
- KO SAN DOUBLE HAPPY BAR** P28-B2
 No.108, 19th Street, Latha Tsp, Yangon ☎ 01-503232
- KO SAN ROOF BAR** P28-E2
 YAMA DORMITORY HOTEL 9F
 195, Bo Myat Htun Road, 9 Block, Botataung Township, Yangon ☎ 01-503232 ☎ 17:00-23:00 (Soft Opening)

- Union Bar & Grill** P28-D3
 No.42 Strand Road, Yangon ☎ 09-31018272
 ☎ 10:00-1:00 (Daily)
- VISTA BAR** P29-C3
 No.168, Corner of Shwegondine Road and Yaedarsay Road, Bahan Township, Yangon
 ☎ 09-51559481 ☎ 17:00-25:00 (Open Daily)
- WINE BAR MARU** P28-B2
 No.130 Ground Floor, Shwe Taung Tan Road, 7 Quarter, Lanmadaw Township, Yangon
 ☎ 01-1221568 / 09-420308350 ☎ 18:00-24:00 (Daily)
- Yangon Yangon** P28-C2
 20th Floor, Sakura Tower, No.339, Bogyoke Aung San Road, Kyauktada Township, Yangon.
 ☎ 01-255131 ☎ 16:00-23:00 (Open Daily)

HOTEL

- BELMOND GOVERNOR'S RESIDENCE** P27-B6
 No.35, Taw Win Road, Dagon Township, Yangon
 ☎ 01-229860 / 01-229861
- BEST WESTERN GREEN HILL HOTEL** P29-D3
 No.12, Pho Sein Road, Tamwe Township, Yangon
 ☎ 01-209299 / 01-209300, 209343, 209345
- CENTRAL HOTEL** P28-C2
 335-337, Bogyoke Aung San Road, Pabedan Township, Yangon ☎ 01-241001-20
- CHATRIUM** P29-D3 ☆
 No.40, Natmauk Road, Tamwe Township, Yangon ☎ 01-544500 / 01-544244
- CHEERY HILLS HOTEL** P29-C2
 No.520/4 A, Kabar Aye Pagoda Road, Shwegon Daing, Bahan Township, Yangon ☎ 01-559722
- HOTEL KAN KAW** P27-B6
 No.93(A),Hnin Si Gone Road,Ahlonge Township,Yangon
 ☎ 01-228566 / 01-2301700 / 01-1221731
- INYA LAKE HOTEL** P26-C3
 No.37, Kaba Aye Pagoda Road, Yangon
 ☎ 01-9662866 / 01-9662857-9
- MICASA HOTEL** P26-C3
 No.17, Kaba Aye Pagoda Road, Yankin Township, Inya Lake, Yangon ☎ 01-650933
- PARK ROYAL** P28-C1
 33, Alan Pya Phaya Road, Dagon Township, Yangon
 ☎ 01-250388
- ROSE GARDEN HOTEL** P27-C5
 171, Upper Pansodan Road, Yangon, Myanmar
 ☎ 01-371992 / 09-421131606
- SAVOY HOTEL** P29-B3
 129, Corner Of Dhammazedi Road & Inya Road, Yangon ☎ 01-526289 / 01-526298 / 01-526305
- SEDONA HOTEL** P29-C1
 No.1, Kaba Aye Pagoda Road, Yankin Township, Yangon ☎ 01-8605377
- Super Hotel** P26-C3
 No.51/D, Kabaraye Pagoda Road, 10th Quarter, Mayangone Township, Yangon.
 ☎ 09-9797209000
- THE STRAND YANGON** P28-D3
 No.92, Strand Road, Yangon ☎ 01-243377
- SULE SHANGRI-LA** P26-C2
 No.223, Sule Pagoda Road, Kyauktada Township, Yangon ☎ 01-242828
- SUMMIT PARKVIEW HOTEL** P15-B5
 350, Ahlonge Road, Dagon Township, Yangon
 ☎ 01-211888 / 01-211966
- VINTAGE LUXURY YATCH HOTEL** P27-C6
 No.6, Botahtaung Jetty, Botahtaung Township Yangon. ☎ 01-9010533 / 01-9010999
- YAMA HOTEL** P28-E2
 195, Bo Myat Htun Road, 9 Block, Botataung Township, Yangon. ☎ 01-203712

Shopping

- CULUMTIO** P29-A3
 No.134 (G/FL and 1FL), Bargayar Road, Sanchaung Township, Yangon. ☎ 09-420116065/09-260284447
 ☎ 10:00-18:00 (Sunday Off)
- dacco.myanmar** P29-D2
 No.102(Rm.D2)1st Floor, Aung Chan Thar Compound, Shwe Gone Dine Road, Bahan Township, Yangon
 ☎ 09-262226481/09-260185424 ☎ 10:00-18:00 (Open Daily)
- Select Boutique the Thiripiytsaya -jewels & textiles** P29-B2
 Sakura Residence, No.9 Inya Road, Kamaryut Township, Yangon, Myanmar
 ☎ 01-525001 ☎ 10:00-18:00 (Tuesday off)
- SHINON** P28-C2
 No.5/6 East A-block, Bo Gyoke Aung San Market, Yangon Myanmar.
 ☎ 09-420263133, 01-653456, 01-650665 (Ext.812)
 ☎ 9:00-17:00 (Monday Off)

Super Hotel

A promotion for ladies to enjoy Japanese-style public bath

Super Hotel near Inya Lake has launched a new ladies promotion for O ☆ Fu ☆ Ro. Ladies can use the public bath on the top floor every Tuesday and Thursday from 12:00-15:00 for USD 5. After relaxing in the bath, the promotion includes drinks at the lobby restaurant Shakariki 432. They will lend you two towels so you can conveniently use the public bath.

Inquiries : Super Hotel
☎ 01-658210/09-797209000
🕒 9:00 ~ 18:00



Japan-Myanmar Pwe Taw

Lively festival to spread Japanese culture

On February 28, the "Japan Myanmar Pwe Taw 2016" festival to promote the "Japan brand" will be held at the Sky Star Hotel. This year's theme was "To the Future" and the event featured performances by Japan and Myanmar's top artists, exhibitions of Japanese products, and stalls of Japanese food.

Myanmar Business Central Corporation
☎ 01-8604212



Leopalace21 Myanmar Open

Pro golfers bring their brilliance to Myanmar

During February 4-7, the Japanese Golf Tour Association will host the golf tournament "Leopalace21 Myanmar Open" at Royal Mingaladon Golf & Country Club. There will be 144 competitors including Japanese golfers and the competition will be open to the public.

Leopalace 21 Corporation
Myanmar Branch
Waki (09-2523-66866)
Shimoyama (09-2628-23371)
Facebook : Leopalace21myanmaropen



Folklore group

Experience live Andes style music

During February 19-21, the energetic Japanese trio AZUCENITA TONO DE VIN O which focuses on South American Andes folklore music, will perform mini live music shows in Yangon. They will use various musical instruments such as the violin, guitar, and a flute called the quena to express the stories. Each show is around 2 hours and there is no entry charge.

19th Feb 19:30 ~ Salud Restaurant
20th Feb 19:00 ~ My Garden Restaurant
21st Feb 14:00 ~ Marina Residence

Inquiries :
☎ 09-976532532 / 09-250355106
✉ markmatsui@k4.dion.ne.jp



Business & Economy MYANMAR plus JAPON

Renewal!



to Myanmar executives and businessman spreading your information in English & Burmese

MAI (Myanmar Airways International) International Flight In-flight magazine

Available at over 100 outlets including City Mart, Ocean, Marketplace in Yangon, Naypyidaw, Mandalay, Yangon International Airport; Embassy of Japan in Myanmar; Myanmar Airways International, KBZ Banks and all major Hotels and Restaurants in Yangon. Delivered direct to Myanmar executives.

Your Ad Here! ☎ info@myanmarjapon.com
Mihara (Ms), Sandar (Ms) ☎ 09-31019178

Upcoming Shows and Exhibitions

Ⓜ Exhibition schedule and appointments may be change without notice Listings, postponement. For more information, please check with the organizers and related sites, etc.

View of Table ① Places ② Business ③ Organizer / Contact

Date	Detail
3/19~3/21	Myanmar International Medical & Pharmaceutical Exhibition ① Tatmadaw Hall ② Medical & Pharmaceutical industry ③ VINEXAD http://10times.com/myanmar-machinery-industrial
3/30~3/31	Offshore Summit Conference & Exhibition ① Summit Parkview Hotel ② Oil, Gas ③ UMS Institute http://10times.com/osce
5/12~5/15	MYANMARWOOD ① Tatmadaw Hall ② forestry ③ Chan Chao International http://www.myanmar-expo.com/MyanmarWood/
6/17~6/19	Myanmar Cosmetics EXPO ① Tatmadaw Hall ② Cosmetics, Spa, Health ③ MiTA Myanmar http://beauty-cosmetics-fashion.mitamyanmar.com/
7/8~7/10	International Plastic Exhibition ① Tatmadaw Hall ② Plastic products ③ Enterprising Fairs (India) http://10times.com/international-plastics-exhibition-yangon
7/8~7/10	Myanmar Manufacturing Expo ① Tatmadaw Hall ② Manufacturing of machinery, equipment and technology industry ③ Enterprising Fairs (India) http://10times.com/myanmar-manufacturing-expo

鐵完
TEKKAN
BUNGO-GYU
Japanese Wagyu & Sashimi

No.20, Rm 01, City Channel Complex,
Pearl Street, Bahan Township, Yangon.

OPEN 17:00-22:00
*OS 21:00
*regular holidays

TEL: 0931062647
WEB: <http://tekkon.jp>
MAIL: info@tekkon.jp



We serve the finest level beef BUNGO-GYU (WAGYU).
Please enjoy blessing of nature in BUNGO,
where you may feel away from daily noises.

Japanese Style • BBQ & HOTPOT

KOBE-YA
JAPANESE RESTAURANT

Don't miss our Japanese quality WAGYU

No.615/B, Marlar Street, Pyay
Road, Kamayut Township, Yangon
(Near Thuka Kabar Hospital)
TEL: 01-535072 / 09-4200-15401
OPEN AM11:00 ~ PM11:00

Valentine Fair!
15% discount
from total bill.
for couple customers
with 2 order of
course meal.

Authentic Sushi and Handmade Soba | Yhet's |

At the corner of Merchant Road and 37st,
head south and it's on your right.
☎ 01-377-212 ☎ 0925-262-8280

Maguro Tuna brought
direct from Tsukiji Market using
quasi hibernation induction
technique rather than freezing.
Eat real raw Maguro in Yangon.
Definitely a must-try!

Handmade
Soba
Fishing
Sashimi
Suckwheat
Flour

Yhet's SUSHI&SOBA

No-57, 37st (Lower block) X Merchant
Rd, Kyauktada Tsp, Yangon.
open-last: 11:00-23:00 L.O. 22:00 Open Daily



Since 1997

L'OPERA Italian Restaurant & Bar
62D, U Hsun Nyein Street, Mayangone Tsp, Yangon

Tel: 01 66 55 16, 01 66 09 76
Reservations 09 7303 0755

MasterCard Visa ANU WID openyangon

NEW OSAKA RESTAURANT
SHAKARIKI 432"
OSAKA SINCE 2003 **WiFi FREE**

SECOND BRANCH Coming Soon!

First Branch
Super Hotel Branch Yangon
51D, Kabar Aye Pagoda Road, 10 Quarter, Mayangone
Township, Yangon
Everyday 6:30-24:00 **Call 09262356075**

Parami Rd.
Parami Hospital
Inya Lake
Kabar Aye Pagoda Rd.
Super Hotel 1F

An izakaya which is popular in Thailand
Brings the taste of Osaka to Yangon

Shakariki 432"

Meat Plus

Quality pork skirt meat BBQ.

No. 4, Baho Road, Sanchaung Township, Yangon.
(near Asla Taw Win Hospital).
TEL : 09 7777 444 50, 09 7777 444 05 (10:00 am ~ 10:30 pm)




Osaka classic flavors Kasu Udon

In November, Shakariki 432", the Osaka style pub with over 10 outlets in Thailand, opened at long last in Yangon. In January, it plans to open its second restaurant in Yankin. Since opening its first restaurant in Yangon, it has received good reviews from Japanese living in Myanmar and is busy every day.

432" is pronounced as "Shi Mi Zu". The restaurant has various dishes using the famous Osaka "Abura-kasu" which are highly recommended. Abura-kasu is prepared by pressing the leftovers from low temperature deep fried cow innards. The

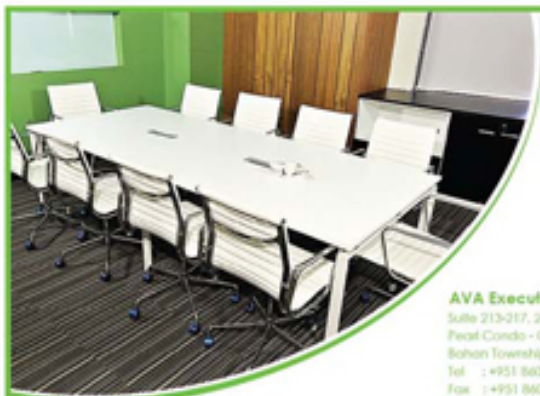
"Kasu Udon" which uses this Kasu is very popular. Other popular dishes which use Kasu are okonomiyaki and tompeiyaki which are offered as unique menus. You can also prepare your own "takoyaki" (octopus pizza balls) so you can have fun by inviting your friends for a "tako party."

There is such a variety of food from Osaka "B" level gourmet to fancy sashimi and wagyu steak that you won't get tired of this restaurant even on repeat visits. It seems Yangon has another place you can make as your regular eatery.



Wagyu beef steak,
sashimi 3-type set, okonomiyaki

Shakariki 432" P26-C3
No.51/D, Kabaraye Pagoda Road, 10th Quarter
(Inside of Super Hotel 1st Floor) Mayangone
Township, Yangon
☎ 09-97556213 ☎ 6:30-24:00



AVA EXECUTIVE OFFICES

- Prime Location
- State of the Art Facilities
- Meeting Rooms
- Business Lounge
- Executive Offices

Hourly / Monthly / Yearly usage



AVA Executive Offices

Suite 213-217, 2nd Floor,
Pearl Condo - C, Kabar Aye Pagoda Road,
Bahan Township, Yangon, Myanmar.
Tel : +951 960-460-5
Fax : +951 960-4670
Email : sales@ava-offices.com
www.ava-offices.com



RF



1F



2F

SKY BAR · WINE BAR · GOLF BAR NEW OPEN!

Yangon International Hotel Japan

No.330 Ahlone Road, Dangan Township, Yangon TEL:+95-1-2316001-4
http://y-intl-hotel.com E-mail: ygnithotel@gmail.com



MAI
Myanmar Airways International
Modern Comforts • Classic Traditions

*100% safety record since 1993
*The only IOSA operator in Myanmar

www.maiair.com

ခရီးသည်များအားလုံးစေ့စိုင်းမာရှင်လန်းကြွယ်စေရင်
လုံခြုံစိတ်ချရတဲ့ MAI Airbus ခလောင်နဲ့
ရန်ကင်း - မန္တလေး ခရီးစဉ်တွေကို
သက်သက်သာသာနဲ့ ခရီးသွားလိုရပါပြီရှင်

from
US\$46 | **US\$87**
One Way | One Way
(All Nationalities)

Sector	Days	Flight	Departure	Arrival
Yangon-Mandalay	MON/WED	8M719	0800	0910
Yangon-Mandalay	FRI	8M719	0805	0915
Mandalay-Yangon	MON/WED	8M720	1450	1600
Mandalay-Yangon	FRI	8M720	1555	1705

A MEMBER OF KBZ GROUP

Technical support by : AIRFRANCE INDUSTRIES



Tel : (951) 967 0022 ext: 452~454

facebook.com/8Mofficial

FUJIFILM
Value from Innovation

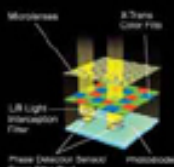
X-T1

**EXPAND YOUR BOUNDARIES
AND BROADEN YOUR HORIZONS**



Introducing Fujifilm's New X-T1. The newly designed viewfinder is built with the world's highest magnification ratio of 0.77x*, allowing it to work at optimum levels. Its tough performance will enhance your photographic opportunities even in the harshest conditions. Stretching your imagination, the X-T1 captures perfect images each time you shoot.

* Highest VF magnification ratio among digital cameras. Fujifilm research as of January 2014.



**X-Trans CMOS II
For Unmatched
Color Reproduction**

By maximizing the power of APS-C-sized X-Trans CMOS II sensor, the result is image quality that rivals full-frame sensor.



**World's Highest
Magnification
Ratio Of 0.77X***

A high-resolution 2.36 million-dot organic OLED display is what makes the X-T1 so clear and inspiring to use.



**Tough
Performance**

Weather sealing protects the precision components inside and rugged design allows operation in temperatures as low as -10°C.

www.fujifilm.com.sg

Myanmar New Bridge Co., Ltd

No.52, Kabaraye Pagoda Road, Mayangone Township, Yangon, Myanmar.

Tel : 09 250274542, 09 5000502 Email : myanmarnewbridge@gmail.com

Sharp eyes on energy conservation



The Fuji Xerox ApeosPort-V series combines energy-saving efficiency with outstanding user convenience. Our proprietary Smart Energy Management technology monitors the control panel, controller, scanner, and printer components, reducing electricity consumption and CO² emissions by delivering power only to the components that actually need it. What's more, eco-friendly performance is further enhanced by an improved IH fuser that draws no power in standby mode, yet is ready to print in just 3.1 seconds*. Wait time is also reduced by Smart WelcomEyes, a unique dual sensor system that detects your approach and activates the control panel in just 2 seconds.

The Fuji Xerox ApeosPort-V series — it's a no-compromise solution for maximum energy savings and user convenience.

*In copying mode, on ApeosPort-V C3375/C2275

Revolutionizing the way offices work

ApeosPort-V C7775 / C6675 / C5575 / C4475 / C3375 / C2275

Fuji Xerox provides Global Quality Support locally in Myanmar.

Fuji Xerox has established its business operations in Myanmar to serve our customers better here.

Having set up our local presence, we have Fuji Xerox direct sales representatives & specialized engineers to provide prompt support and quality service in offering our products and solutions to meet your business needs.

For more information, please contact a Fuji Xerox sales representative now.

Kazuhiko Kiji
木 地 和 彦

Global Account Sales (Yangon Resident)
E-mail kazuhiko.kiji@mnr.fujixerox.com
Mobile 0925-443-2319 (Weekdays 9 a.m. – 5 p.m.)



Yuki Ohara
小 原 由 紀

Global Account Sales (Yangon Resident)
E-mail yuki.ohara@mnr.fujixerox.com
Mobile 0931-659-813 (Weekdays 9 a.m. – 5 p.m.)



日本語でもお気軽にご連絡ください。

Fuji Xerox Co., Ltd. www.fujixerox.co.jp/

Xerox, Xerox and Design, as well as Fuji Xerox and Design are registered trademarks or trademarks of Xerox Corporation in Japan and/or other countries and are used under license.

Fuji Xerox Asia Pacific Pte Ltd (Myanmar Branch) www.fxap.com.sg/

#517, 5th Floor, Hledan Center, Corner of Pyay Road & Hledan Road, Kamaryut Township, Yangon, Union of Myanmar TEL 01-2305-624/625

FUJI XEROX