



# KATILIMCI BİLGİLENDİRME KILAVUZU

**15-17 APRIL 2025**  
**TOKYO JAPAN**

Tokyo Big Sight  
East Hall



**Türkiye**



**SIMEXPO**  
INTERNATIONAL  
FAIRS & ORG

info@simexpo.net  
www.simexpo.net



# ***İÇİNDEKİLER***



- 2 Fuar Organizatörü ve Fuar Ekibi
- 3 ISM Fuarı Hakkında
- 4 ISM Katılımcı Ürün Grupları
- 5 ISM Destekleyen Kurumlar
- 5 ISM Etkinlikler
- 7 ISM Haberler
- 10 ISM Türkiye Milli Katılım Listesi
- 12 ISM Stand Çalışması
- 12 ISM Online Sistem
- 13 Anuga Select Japan Fuarı Hakkında
- 14 Anuga Select Japan Katılımcı Ürün Grupları
- 15 Anuga Select Japan Destekleyen Kurumlar
- 15 Anuga Select Japan Etkinlikler
- 17 Anuga Select Japan Haberler
- 18 Anuga Select Japan Türkiye Milli Katılım Listesi
- 20 Anuga Select Japan Stand Çalışması
- 20 Anuga Select Japan Online Sistem
- 21 Fuar Alanında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar
- 23 Fuar Alanı
- 24 Genel Ticari Bilgiler
- 35 Büyükelçilik, Konsolosluklar ve Müşavirlik Bilgileri
- 38 Japonya'da Gezilecek-Görülecek Yerler

Değerli Katılımcılarımız;

15-17 Nisan 2025 tarihleri arasında Japonya'nın Tokyo kentinde düzenlenecek olan ISM JAPAN 2025 ve ANUGA SELECT JAPAN Fuarları 'ının detaylı bilgilendirme dosyası tarafınıza sunulmuştur.

Güzel ve başarılı bir fuar geçirmenizi dileriz.

Saygılarımızla  
Simexpo Uluslararası Fuarçılık Tic. Ltd. Şti.

Simexpo, her zaman kaliteli ve dürüst hizmet vermeyi amaç edinmiş, tecrübeli kadrosu ile yurtdışı ve yurtiçi ticari organizasyonlar gerçekleştirmek amacıyla 2015 senesinde kurulmuştur. Birçok sektör ve çeşitli pazarlarda başarılı organizasyonlarını sürdürmektedir.



**FUAR EKİBİ**

**Onur Filiz**  
*Proje Yöneticisi*

✉ onur@simexpo.com.tr  
☎ +90 544 371 55 41

**Seda Filiz**  
*Proje Müdürü*

✉ seda@simexpo.com.tr  
☎ +90 544 371 55 14



15-17 APRIL 2025

TOKYO JAPAN

Tokyo Big Sight  
East Hall



## ISM JAPAN 2025 GENEL BİLGİLER



2'si düzenlenen ISM JAPAN 2024'de , yerel ve yabancı katılımcı sayısı 932 katılımcıya ulaşırken, toplam profesyonel ziyaretçi sayısı 55.300'e ulaşmıştır. 3. ISM JAPAN Uluslararası Fuarı, 15-17 Nisan 2025 tarihleri arasında Japonya-Tokyo, Tokyo BigSight'da düzenlenecektir.



**Fuarın Adı :** ISM JAPAN 2025

**Fuar Alanı :** Tokyo BigSight / Japonya - Tokyo

**Fuar Tarihi:** 15-17 Nisan 2025

**Düzenlenme Sayısı :** 3

### ZİYARETÇİ GİRİŞ - ÇIKIŞ SAATLERİ

15 Nisan Salı	10.00 – 17.00
16 Nisan Çarşamba	10.00 – 17.00
17 Nisan Perşembe	10.00 – 16.00

### Hazırlık ( STAND KURULUM )

08.00-18.00 EAST HALL 13/04/2025 - 14/04/2025

### Fuar Günleri

10.00-17.00 EAST HALL 15/04/2025

10.00-17.00 EAST HALL 16/04/2025

10.00-16.00 EAST HALL 17/04/2025

### Söküm Süreci

16.00-21.00 EAST HALL 17/04/2025

ISM Japan 2025 için hazırlık günleri, fuar günleri ve söküm günlerinin detaylı programı için lütfen aşağıdaki tabloya dikkat ediniz.

**Dikkat: belirtilen tarihler kesindir ve hiçbir koşulda uzatma yapılamaz.**

3

## KATILIMCI ÜRÜN GRUPLARI

- Alkollü ve Alkolsüz Çikolatalar
- Badem ve Badem Cips Çikolatalar
- Badem Kraker Çikolataları
- Fındık Pralin Çikolata
- Badem ve Fındıklı Çikolatalar
- Sütü Çikolata
- Tam Yağlı ve Krem Çikolatalar
- Blok Çikolata
- Brendi Çikolatalar
- Kahveli Çikolatalar
- Çikolatalı Cipsler
- Çikolatalı Bisküviler
- Çikolatalı sigara ve Pürolar
- Çikolatalı Mısır Gevrekleri
- Çikolata Yumurta
- Fruktoz
- Tatlandırıcı Çikolatalar
- Kaplamalı Jöleler
- Kolalı Çikolatalar
- Krem Çikolata
- Bitter Çikolata
- Fondan
- Kakao Tozları
- Nuga, Karamel
- Pirinç Patlakları
- Trüfler
- Anason Çubukları
- Kuruyemişler
- Şekerlendirilmiş Meyveler
- Diyet Şekerleri



- Sakızlar
- Kakaolu Şekerlemeler
- Hindistancevizi ile Yapılan Ürünler
- Kremalı Tatlılar
- Meyveli Kaynamış Tatlılar
- Glikoz Tabletleri
- Bitkisel Tatlılar
- Ballı Tatlılar
- Turtalar ve Lokumlar
- Lolipoplar
- Meyveli Pastalar
- Serinletici Tatlılar
- Jöleler
- Bisküviler Kekler ve Tatlı Çörekler
- Tahıllı Kurabiyeler
- Krakerler
- Patates Cipsleri
- Kuru Meyveler
- Barlar ve Smootiesler
- Vegan Tatlılar
- Kakao Spesyalleri
- Katkısız Ürünler
- Özel Çaylar
- Yulaf Lapaları
- Probiyotik İçecekler
- Dondurulmuş Kekler ve Pastalar
- Dondurmalar
- Fıstık ve Fındık Ezmeleri
- Şerbetler
- Bal

## DESTEKLEYEN KURUMLAR



ALLMA.NET  
— Machinery - Exhibition —

CHEMI

APAC  
CIO Outlook

Asia - FOOD & BEVERAGES  
Asia's first comprehensive food and beverage report

## ETKİNLİK TARİH VE SAATLERİ



**Fuar Alanı:**Tokyo BigSight East Hall 6 ISM Japan / Wine &Gourmet Japan SeminarArea

**Katılım:**Katılım Limitlidir.

Kaydınızı önceden aşağıdaki link'ten gerçekleştirebilir veya QR kodu tarayabilirsiniz.



<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=wHq-tiQSyEmvKKtDg3Xfj-h8os6lRr5Lg02GZ29g8NVURjMyQ0JFOTQzVTI5TUwxNkRCREU5Szi4MC4u&route=shorturl>

Etkinliğin olduğu gün, SeminarAreaCounter'danda uygunluk olduğu takdirde yer ayırtabilirsiniz.



## 15 Nisan 2025

10:00 - 10:30	Yeni Nesil Akademi - 15 Nisan 2025 (10:00 - 10:30)	2025 yılında Türkiye'de teknoloji sektöründe yaşanan değişimler ve gelecekteki fırsatlar üzerine konuşulacaktır. Konu: Yapay Zeka ve Dijital Dönüşüm. Sektörün geleceği hakkında.	Favorite
14:00 - 14:45	Wicklin - 400 years of baking: Celebrate every moment it's baked into	Baking has always been an essential approach to cooking, including during lockdown times.	Favorite
16:00 - 16:45	Wolfe Traveling Experts: Creating Good for People, Food & Drink (People's version)	Discover strategies for food brands focused on health, functionality, and personalized care.	Favorite



## 16 Nisan 2025

10:30 - 11:00	Top Tech at 2025: Exploring AI's Current Events & Future Innovations (English version)	Explore the latest AI trends, from generative AI to quantum computing, and how they're reshaping industries.	Favorite
14:00 - 14:45	20 years of Copenhagen Fashion Week - Where tradition meets innovation	Learn how Copenhagen's industry leaders are embracing tradition, innovation, and sustainability, facing new challenges and solutions.	Favorite
16:00 - 16:45	Cracking the Code: Sustaining a 200-year-old brand in a fast-paced digital world	See how a historic brand has adapted to modern digital marketing trends, embracing social media, and local partnerships.	Favorite



## 17 Nisan 2025

10:00 - 10:45	Future of Retail: AI and Personalized Shopping (English version)	Discover how AI is revolutionizing retail, from personalized recommendations to virtual assistants, and how brands can leverage these technologies.	Favorite
14:30 - 15:15	Brand Storytelling: How to Connect with Your Audience (English version)	Learn how to craft compelling brand narratives that resonate with your audience, from social media content to experiential marketing.	Favorite



**HABERLER**

The 2nd ISM Japan was a resounding success with over 55,000 visitors joining leading global manufacturers and distributors to make ISM Japan a true hub for the sweets and snacks industry in East Asia.



Tokyo, Japan - April 14, 2024 - ISM Japan 2024, the only dedicated trade fair for sweets and snacks in East Asia, concluded on Friday, and showcased a remarkable array of innovative products and industry trends. Held at Tokyo Big Sight from April 10 to April 12, 2024, ISM Japan 2024 witnessed an impressive turnout of exhibitors and visitors from not only Japan and East Asia, but all around the world. The event was held concurrently with 7 other leading food and beverage trade fairs — Anuga Select Japan, Desert Sweets & Bakery Festival, FABEX, Food & Drink OEM Expo, Future Rice Fair, Premium Food Show, and ProWine Tokyo.

With a total of 932 exhibitors from across the globe participating in all 8 partner fairs, ISM Japan 2024 provided a comprehensive platform for companies to present their latest products, technologies, and solutions. From traditional chocolates and confectioneries to cutting-edge snacks, the event offered a diverse range of offerings to meet the evolving demands of consumers in Japan and East Asia.

The bustling halls of the Tokyo Big Sight welcomed a total of 55,214 visitors during the course of ISM Japan 2024. This significant attendance reaffirms the event's status as a key meeting point for professionals within the East Asian sweets and snacks industry, fostering valuable networking opportunities.

One of the highlights of ISM Japan 2024 was the prestigious ISM Japan Innovation Awards, recognizing outstanding contributions to product innovation within the sweets and snacks sector. This year, the accolade was bestowed upon Smith & Sinclair who showcased their sweet Boozy Brunch Jams containing alcohol and Gottfried Wicklein GmbH & Co. KG for their Mug-Buddies gingerbread cookies. Both of these products pushed the boundaries of creativity and taste. The trade fair also featured an exciting lineup of seminars primarily targeted at providing international companies valuable information for entering the Japanese market as well as seminars on emerging consumer trends.

Looking ahead, Koelnmesse is pleased to announce the dates for ISM Japan 2025, which will take place at Tokyo Big Sight from April 15 to April 17, 2025. Building upon the success of its predecessors, ISM Japan 2025 promises to continue its tradition of excellence, providing a platform for industry leaders, innovators, and enthusiasts to converge and explore the latest trends and developments in the sweets and snacks

market. In addition it will look to further the synergies with its partner fairs – creating Japan's leading, clearly segmented food and beverage trade fair.

The trade fair also featured an exciting lineup of seminars primarily targeted at providing international companies valuable information for entering the Japanese market as well as seminars on emerging consumer trends.

Looking ahead, Koelnmesse is pleased to announce the dates for ISM Japan 2025, which will take place at Tokyo Big Sight from April 15 to April 17, 2025. Building upon the success of its predecessors, ISM Japan 2025 promises to continue its tradition of excellence, providing a platform for industry leaders, innovators, and enthusiasts to converge and explore the latest trends and developments in the sweets and snacks market. In addition it will look to further the synergies with its partner fairs – creating Japan's leading, clearly segmented food and beverage trade fair. ng simultaneously allowed us to meet many more potential partners than at an isolated fair”, said Jeff Chiou from Sophisca Food in Taiwan.

Participants of the fair noted how refreshing it was to feel the excitement of unrestricted trade fairs in Japan after the last few pandemic years. Andrew Wang of Ace Synergy International in Singapore echoed the sentiment, stating, “We had been wanting to exhibit in Japan for a few years, so being here was a breath of fresh air. The removed restrictions helped create a more relaxed atmosphere which made discussions and negotiations easier.”

Thought-provoking seminars on sweets and snack trends in Japan and Europe piqued audiences interest and led to many fruitful discussions on how to best profit from these trends.

# ISM JAPAN 2025 TÜRKİYE MİLLİ KATILIMCI FİRMALARI



- 1.Klark Kuru Meyve İhr. Tic. ve San. Ltd Şti
- 2.Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş
- 3.Melt Dış Tic. A.Ş
- 4.MSC Gıda Ürünleri İnşaat Tekstil Sanayi Ve Ticaret A.Ş
- 5.DFS Gıda Sanayi Ve Ticaret A.Ş
- 6.Sadef Gıda Sanayi Ve Ticaret A.Ş
- 7.Ansu Gıda Paz. ve Tic.Ltd Şti
- 8.Payna Grup Turizm Gıda Sanayi Ve Ticaret A.Ş
9. Kafkas Pasta Şekerleme San. ve Tic. A.Ş
- 10.İlham Şekerleme Sanayi A.Ş
- 11.Fıstıkçı Gıda Paz.Tic. ve İml. Ltd. Şti

# ISM JAPAN 2025 TÜRKİYE PAVİLYON



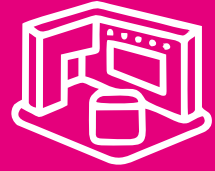
Türkiye



Kafkas S-N09	İlham Şekerleme S-N08	Fıstıkçı Gıda S-N07
SadeF Gıda S-M08		Payna Grup S-M07

Melt Dış Tic. (Vanelli) S-L09	DFS Gıda S-L08	MSC Gıda (Mixmey) S-L07
Saray Bisküvi S-K09	Ansu Gıda S-K08	Klark S-K07

# ISM JAPAN 2024 STAND ÇALIŞMASI



## ONLINE SİSTEM FİRMA TANITIM ÖRNEĞİ



Download iEvent App

The upgrade to your event experience,  
unifying your online and  
matchmaking needs.

Download

Download

Login to Web

your unique passcode

Login

Lost Passcode?

## ONLINE SİSTEM GİRİŞ

<https://anuga.ismjapan.com/>





**15-17 APRIL 2025**  
**TOKYO JAPAN**

Tokyo Big Sight  
East Hall



## **ANUGA** JAPAN 2025 **GENEL BİLGİLER**



Messe Köln Anuga destekli Anuga Japan fuarının , 2025 senesinde 2.'si düzenlenecektir. Fuar ISM Japan ile eş zamanlı bir fuar olup, 15-17 Nisan 2025 tarihleri arasında Japonya-Tokyo BigSight'da düzenlenecektir.



**Fuarın Adı :** ANUGA JAPAN 2025

**Fuar Alanı :** Tokyo BigSight / Japonya - Tokyo

**Fuar Tarihi:** 15-17 Nisan 2025

**Düzenlenme Sayısı :** 2

**ZİYARETÇİ  
GİRİŞ - ÇIKIŞ  
SAATLERİ**

15 Nisan Salı 10.00 – 17.00

16 Nisan Çarşamba 10.00 – 17.00

17 Nisan Perşembe 10.00 – 16.00

### **Hazırlık ( STAND KURULUM )**

08.00-18.00 EAST HALL 13/04/2025 - 14/04/2025

### **Fuar Günleri**

10.00-17.00 EAST HALL 15/04/2025

10.00-17.00 EAST HALL 16/04/2025

10.00-16.00 EAST HALL 17/04/2025

### **Söküm Süreci**

16.00-21.00 EAST HALL 17/04/2025

Anuga Select Japan 2025 için hazırlık günleri, fuar günleri ve söküm günlerinin detaylı programı için lütfen aşağıdaki tabloya dikkat ediniz.

**Dikkat: belirtilen tarihler kesindir ve hiçbir koşulda uzatma yapılamaz.**

## KATILIMCI ÜRÜN GRUPLARI

- Süt ve Süt Ürünleri
- Et ve Et Ürünleri
- Şekerleme Ürünleri ve Çikolata
- Dondurulmuş Hazır Gıda
- Konserve Ürünleri
- Doğal ve Organik Ürünler
- Gıda Katkı ve Yardımcı Maddeleri
- Alkollü Ürünler
- İçecek ve Meşrubatlar
- Yaş Sebze ve Meyveler



- Çay ve Kahve Ürünleri
- Dondurulmuş Deniz Ürünleri
- Bitkisel Yağlar ve Zeytin
- Unlu Gıdalar ve Markalar
- Soslar ve Bebe Gıdaları
- Reçel, Bal, Pekmez ve Helva Ürünleri
- Kuru Meyve Sebzeler
- Baharat ve Çeşitleri
- Tavuk, Yumurta ve Ürünleri
- Kuruyemiş, Bakliyat ve Ürünleri

## DESTEKLEYEN KURUMLAR



ALLMA.NET  
— Machinery - Exhibition —

CHEMI

APAC  
CIO Outlook

Asia - FOOD & BEVERAGES  
Asia's first comprehensive food and beverage report

## ETKİNLİK TARİH VE SAATLERİ



**Fuar Alanı:** Tokyo BigSight East Hall 6 Anuga Select /  
Wine & Gourmet Japan Seminar Area

**Katılım:** Katılım Limitlidir.

Kaydınızı önceden aşağıdaki link'ten  
gerçekleştirebilir veya QR kodu tarayabilirsiniz.



<https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=wHq-tiQSyEmvKKtDg3Xfj-h8os6lRr5Lg02GZ29g8NVURjMyQ0JFOTQzVTI5TUwxNkRCREU5Szi4MC4u&route=shorturl>

Etkinliğin olduğu gün, SeminarAreaCounter'danda uygunluk olduğu takdirde yer ayırtabilirsiniz.



## 15 Nisan 2025

10:00 - 10:30	 <p><b>2025年「食」文化博覽(2025年「食」文化博覽)</b>          開幕禮 - 21日(星期六)開幕禮, 22日(星期日)開幕禮, 23日(星期一)開幕禮。</p>	 <p>Favorite</p>
14:00 - 14:45	 <p><b>Wickah - 400 years of baking: Celebrate every moment it's baked!</b>          Baking has always been an innovative approach to cooking, including during pandemic times.</p>	 <p>Favorite</p>
15:00 - 15:45	 <p><b>Wickah: Baking Experts: Creating Good for Healthier Food &amp; Drink (English version)</b>          Baking practices evolved over time for health, functionality, and palatability.</p>	 <p>Favorite</p>



## 16 Nisan 2025

10:30 - 11:00	 <p><b>Top Trend 2025: Exploring Digital Content Ecosystems &amp; Social Innovation (English version)</b>          Digital content has revolutionized how we connect, create, and consume information.</p>	 <p>Favorite</p>
14:00 - 14:45	 <p><b>200 years of Copenhagen (English) - Where tradition meets innovation</b>          From traditional industry, trade and social trade to innovation and digital transformation, facing new challenges and solutions.</p>	 <p>Favorite</p>
15:00 - 15:45	 <p><b>Cracking the Code: Sustaining a 200-year-old brand in a fast-changing world</b>          Sustainable brands like yours have a long history. But to stay relevant, you need to embrace digital, compliance, and local partnerships.</p>	 <p>Favorite</p>



## 17 Nisan 2025

10:30 - 14:00	 <p><b>「食」文化博覽(2025年「食」文化博覽) 開幕禮(21日)</b>          Discover the vibrant world of food culture through interactive displays, live cooking, and cultural performances.</p>	 <p>Favorite</p>
14:30 - 14:45	 <p><b>「食」文化博覽(2025年「食」文化博覽) 開幕禮(22日)</b>          Discover the vibrant world of food culture through interactive displays, live cooking, and cultural performances.</p>	 <p>Favorite</p>



**HABERLER**

The premiere of Anuga Select Japan was a resounding success with over 55,000 visitors joining leading global manufacturers and distributors to make Anuga Select Japan a true hub for the food and beverage industry in East Asia.



**ANUGA SELECT JAPAN DEBUTS TO OVER 55,000 VISITORS**

Tokyo, Japan - April 14, 2024 – Anuga Select Japan 2024, part of the Anuga network of global food and beverage events, concluded on Friday, and showcased a remarkable array of innovative products and industry trends. Held at Tokyo Big Sight from April 10 to April 12, 2024, Anuga Select Japan 2024 witnessed an impressive turnout of exhibitors and visitors from Japan and all across the globe. The event was held concurrently with 7 other leading food and beverage trade fairs — ISM Japan, Desert Sweets & Bakery Festival, FABEX, Food & Drink OEM Expo, Future Rice Fair, Premium Food Show, and ProWine Tokyo.

# ANUGA JAPAN 2025 TÜRKİYE MİLLİ KATILIMCI FİRMALARI



- 1- Demfood Gıda Reklam Tekstil İth. İhr. san. İç Ve dış Tic. Ltd Şti
- 2- Turkza Dış Ticaret A.Ş
- 3- Ever Green Gıda Dış Ticaret A.Ş
- 4- Pergamon Agro Zeytin Ve Zeytinyağı Ürünleri San. Tic. A.Ş
- 5- Ünye Ticaret Borsası
- 6- Simexpo

# ANUGA JAPAN 2025 TÜRKİYE PAVİLYON

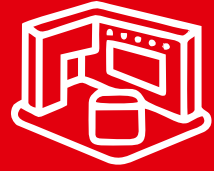


**Türkiye**



Ünye Ticaret Borsası A-G09	Dem Food A-G08	Turkza Gıda A-G07
Pergamon Agro A-F09	Evergreen A-F08	Simexpo A-F07

# ANUGA JAPAN 2025 STAND ÇALIŞMASI



## ONLINE SİSTEM FİRMA TANITIM ÖRNEĞİ



Download İsmir App

The key to your event experience,  
unifying your on-site and  
matchmaking needs.

Download

Learn More

Login to Web

your unique passcode

Login

Lost Passcode?

## ONLINE SİSTEM GİRİŞ

<https://anuga.ismjapan.com/>



# FUAR ALANINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN ÖNEMLİ KURALLAR



Değerli Katılımcılarımız;

Aşağıdaki yönergeler sizlere daha iyi hizmet vermek adına önem arz etmektedir.

Okuyup incelemenizi tavsiye ederiz.

- Helyum ile dolu balonların standlarda show amaçlı kullanımı yasak olmakla birlikte,alan dışında gösterisi yapılabilir.
- Standlarda uzaktan kumandalı uçan objelere izin verilmemektedir.
- Bina içinde hiçbir yapının üstüne zarar verebilecek maddelerle yapıştırma yasaktır.
- Halı kaplı tüm alanlar ateşten ve araç kullanımdan kesinlikle korunmalıdır.
- Standlarda, elektrikli ekipmanlar elektrikçiler tarafından uyarlanmalıdır.Yeterli elektrik soketleri her bir standda mevcuttur.Çoklu blok skotlere izin verilmektedir.
- Katılımcılar,potansiyel tehlikeli aktivitelerden kaçınmalıdır.Ya da sadece organizatör eşliğinde aktivitesini gerçekleştirebilir.
- Elde taşınabilir eşyalar şunlar olabilir; kutu içinde taşınabilecek materyaller,karton kutular, taşınabilir gösteri mazemeleri,küçük el bagajı,tekerlekli portatif gösteri mazemeleri.

# FUAR ALANINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN ÖNEMLİ KURALLAR



- Promosyon malzemeleri kesinlikle halka açık alanda gösterilemez ve herhangi bir yere yapıştırılamaz.
- Promosyon yer belirten sticker'lar kesinlikle halı kaplı alanlarda halılara, mermerlere yapıştırılamaz.
- Katılımcılar tarafından pazarlama amaçlı yapılan reklamlar sadece kendi alanlarında dağıtılabilir.
- Hol geçişlerinde, park alanlarında ve halka açık merkezde kesinlikle reklam malzemesi/ürünü gösterilemez veya pazarlanamaz.
- Tavana asılacak malzemeler, yaygın olasılığını engellemek amacıyla %50 boş alan bırakılacak şekilde olmalıdır.
- Ciddi giyime de özellikle dikkat edilmelidir.

## Ziyaretçi Kaydı:



**ZİYARETÇİ  
KAYDI**



<https://ism-entry.jp/en/>

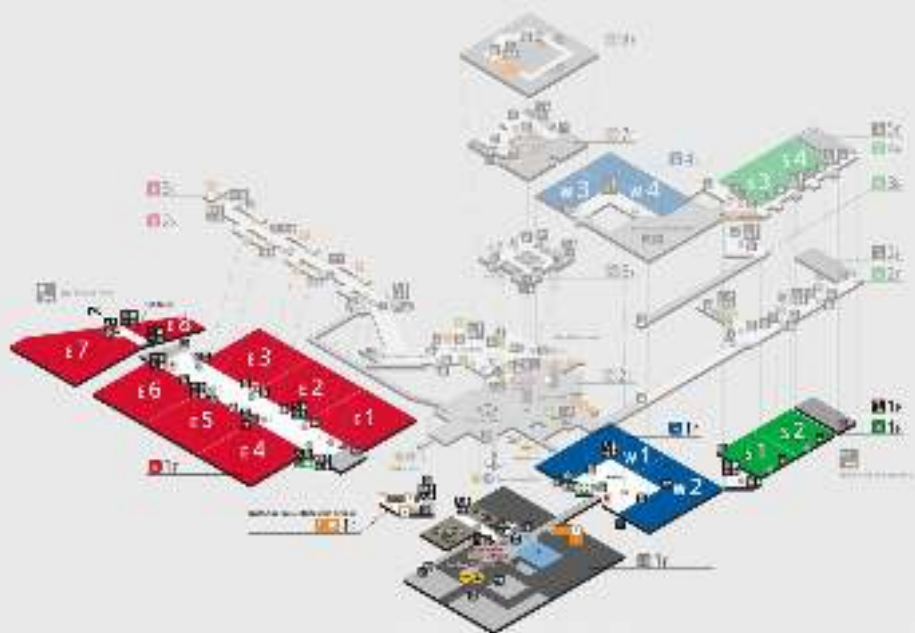


**ZİYARETÇİ  
KAYDI**



<https://anuga-entry.jp/en/>

# TOKYO BIG SIGHT FUAR ALANI





## ÜLKE PROFİLİ

### GENEL BİLGİLER

#### 1.DIŞ TİCARET POLİTİKASI VE UYGULAMALARI

Dış Ticaret Mevzuatı 1955 yılından bu yana GATT ve 1995 yılından bu yana DTÖ üyesi olan Japonya'nın dış ticaret politikası serbest ticaretin kurallar temelinde geliştirilmesi, kamu-özel sektör işbirliği ile Japon şirketlerin yurtdışı faaliyetlerinin desteklenmesi, doğal kaynaklara erişimin temini ve yatırımların teşviki üzerine tesis edilmektedir. Dünyanın üçüncü büyük ekonomisi olarak Japonya söz konusu diplomasiyi G7, G20, APEC ve DTÖ gibi platformlar nezdinde aktif bir şekilde yürütmektedir. Ayrıca, gerek bölgesel gerekse ikili ticaret anlaşması müzakerelerine önem atfedilmekte ve CPTPP, Avrupa Birliği, A.B.D. gibi önde gelen ekonomilerle ticaret anlaşmaları imzalanmış bulunmaktadır. Japonya, ayrıca, Ticaret ve Kalkınma konusunda öncü rol üstlenmekte ve Aidfor Trade (Aft), Genelleştirilmiş Tercihler Sistemi (GTS) gibi DTÖ programları, TICAD gibi bölgesel girişimler ile kalkınma destekleri (ODA) aracılığıyla ticaret sisteminin güçlendirilmesine katkıda bulunmaktadır.

## İhracat Rejimi

Japonya'da ihracat yapacak olan firma veya kişinin, ürünün niteliği, miktar, değer, fiyat ve gerekli belgeler ile ilgili olarak Gümrükler Genel Müdürlüğü'ne beyanda bulunması gerekmekte olup; söz konusu kontrol tamamlandıktan sonra ihracat izni alınabilmektedir. Diğer taraftan, dış ticaretin uygun bir şekilde gelişmesini sağlamak ve Japonya ile uluslararası toplumda barışı ve güvenliği sağlamak amacıyla gereken asgari düzeyde Güvenlik İhracat Kontrolleri uygulanmaktadır. Bunların dışında, tamir için yurtdışına gönderilen mallar ile geçici olarak ihraç edilen mallarda vergi indirimi veya vergi muafiyeti uygulanabilmekte, motorlu taşıt ihracatı ise beyana tabi tutulmaktadır. Gümrük Vergileri İthalat rejimi çerçevesinde DTÖ üye ülkeleri, üye olmayan ülkeler ve ikili ticari anlaşmalara bağlı olarak farklı oranlar belirlenmektedir. Japonya DTÖ taahhütleri kapsamında mal gruplarının tamamına yakınında gümrük vergileri için nihai hadler belirlemiştir. Nihai vergi hadleri ortalaması tarım ürünlerinde %19.3, tarım dışı ürünlerde %2,5 düzeyindedir. Gümrük Tarife Cetveli; Genel oran, Geçici oran, MFN oranı, GTS oranı, EAGÜ oranı ile ticaret anlaşmaları temelinde uygulanan tercihli ticaret oranları olarak farklı kategorilere ayrılmaktadır. Yolcu beraberinde getirilen eşya ile ithal bedelli 200 bin JPY ve altındaki paketler için sadeleştirilmiş oranlar uygulanmaktadır. Ülkemiz ihracatı GTS kapsamında uygulanan vergilere tabidir. Güncel tarife oranlarına Japonya Gümrük idaresi web sayfasından ulaşım sağlanabilmektedir.

<https://www.customs.go.jp/english/tariff/index.htm>



## **Ülkede uygulanmakta olan başlıca doğrudan vergiler:**

- Kişisel Gelir Vergisi
- Stopaj Vergisi
- Kurumlar Vergisi
- Veraset Vergisi

## **Ülkede uygulanmakta olan başlıca dolaylı vergiler:**

- Tüketim Vergisi (KDV)
- Alkol ve Sigara Vergileri
- Akaryakıt Vergileri
- Damga Vergisi Ülkede standart mal ve hizmet alımlarında Katma Değer Vergisi (KDV) oranı %10'dur.

Gıda ürünleri ile gazete ve dergide %8 oranında indirilmiş KDV oranı söz konusudur. Kurumlar vergisi KOBİ'ler için %15 veya %23,4 olarak belirlenmekte, diğer şirketler ise sermaye oranına göre değişen vergi oranlarına tabidir. Ödemekle yükümlü olunan diğer kurumsal vergiler ile beraber (yerel yönetimler için kurumlar vergisi, mukim vergisi, işletme vergisi, emlak vergisi) vergi yükünün KOBİ için %22 ila %37 arasında değiştiği, KOBİ dışındaki şirketler için ise %30 civarında olduğu hesaplanmaktadır. Vergi oranları ile ilgili bilgiler JETRO genel ağ sayfasında yer almaktadır:

[https://www.jetro.go.jp/en/invest/setting\\_up/section3/page3.htm](https://www.jetro.go.jp/en/invest/setting_up/section3/page3.htm)



## 2.PAZARIN ÖZELLİKLERİ

Fikri, Sınai Mülkiyet Hakları Japonya Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü (WIPO) üyesidir ve fikri mülkiyet politikası ülkenin endüstriyel rekabetçiliğini arttırmaya yönelik en önemli çabalardan biri olarak görülmektedir. 2002 yılında çıkarılan Temel Fikri Mülkiyet Kanunu ile fikri mülkiyet haklarının oluşturulması, korunması ve kullanılması ile ilgili temel önlemler belirlenmekte, ilgili stratejik programların çerçevesi çizilmektedir. Japonya Patent Ofisi (JPO) patent, faydalı model, tasarım ve ticari markalardan oluşan sınai mülkiyet hakları sisteminin etkili kullanımını sağlamak ve endüstriyel gelişime katkıda bulunmak için buluşlar, tasarımlar ve ticari markalar gibi entelektüel yaratımları korumakla görevlendirilmiş kuruluştur. Başvurular hakkında ayrıntılı bilgiye JPO web sitesinden

<https://www.jpo.go.jp/e/index.html>  
erişilebilmektedir.



Mevcut süreçlerin takibi ise  
<https://www.jplatpat.inpit.go.jp/>  
bağlantısından yapılabilmektedir.



## Sektörel İthalatçılar

Şekerli  
Mamüller Sektör  
Bilgi Japonya



Japonya Kuruyemiş  
Pazar Raporu



Japonya Kuru Meyve  
Pazar Raporu



Japonya Reçel  
Piyasa Raporu



Japonya Dondurulmuş  
Meyve ve Sebze  
Piyasa Raporu



Japonya Zeytinyağı  
Piyasa Raporu



## Dağıtım Kanalları

Japonya yüksek kapasiteli, güçlü bir dağıtım ve lojistik altyapısına sahiptir. Bir ada ülkesi olan Japonya'nın dış ticaretinde hava ve denizyolu ile taşımacılık esastır. Ülke içerisinde ise geniş imkânlarla sahip, esnek ve hızlı bir demiryolu ağına ek olarak ülkenin her bölgesine yayılmış karayolu ağı mevcuttur. Tokyo ve Osaka ticaretin en çok geliştiği merkezlerdir. İthalatın önemli bölümü genel ticaret şirketleri, belirli bir sektörde uzmanlaşmış ticaret şirketleri veya acenteler/temsilciler/yerel iştirakler aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Bunun dışında üretim tesisleri de gerekli gördüklerinde doğrudan ithalat yapabilmektedir. Dağıtım kanalı seçiminde ürün mahiyeti ve hedeflenen ticaret hacminin önemli iki kistas olduğu değerlendirilmektedir. Genel ticaret şirketleri daha çok sanayi ürünleri pazarlamasına odaklanmakta, geniş ölçekli projelerin organizasyonu ile ilgilenmekte ve pazara girişte çeşitli destekler sağlayabilmektedir. Japonya'ya yapılması planlanan sanayi ürünleri ve başlıca gıda ürünleri ihracatı öncesinde söz konusu şirketlerin Türkiye ofisleri ile temasa geçilmesinde fayda görülmektedir. Uzmanlaşmış ticaret şirketleri kendi alanlarına giren konularda ithalat yapmakta ve satış sonrası destekler ve kullanıcının eğitilmesi gibi hizmetler de vermektedirler. İthalat acenteleri gümrük işlemlerinin yürütülmesi, lojistik çözümler ve yurtiçi dağıtım gibi konularda hizmet sunmaktadırlar. Diğer bir seçenek ise yurtdışında faaliyet gösteren Japon şirketler ile ortak teşebbüs kurulmasıdır. Daha uzun vadede Japonya ile ticaret yapmak isteyen ihracatçılar ithalat ve pazarlama

faaliyetlerini yürütmek için satış bürosu veya temsilcilikler kurmaktadır. Satış kanalları incelendiğinde ise yurtiçi toptan satışların perakende satışlara oranının Japonya'da diğer endüstrileşmiş ülkelere nazaran daha yüksek olduğu gözlenmektedir.

Gıda ürünleri ithalatçı veya dış ticaret şirketleri yerel pazarlara, gıda işleme tesislerine veya yemek işletmelerine yönlendirilmektedir. Deniz ürünleri öncelikle soğuk hava depolarına taşınmakta ve sonrasında ihtiyaç kapsamında piyasaya sunulmaktadır. Ayrıca, örneğin bal ve uçucu yağlar için özel satış mağazaları faaliyet göstermektedir. Dağıtım kanallarında aracı firmalara sıkça rastlanmaktadır. Perakendeciler bir veya daha fazla aracı vasıtasıyla mal tedarik etmektedirler. Bazı perakendecilerin bir ana toptancı ve birkaç yan toptancı ile çalışmayı tercih ettikleri gözlenmektedir. Söz konusu tercihin Japon dağıtım sistemine özgü çeşitli uygulamalardan kaynaklandığı değerlendirilmektedir. Başlıca uygulamalara üreticilerin tavsiye niteliğinde satış liste fiyatları belirlemesi anlamına gelen "tatene" ile perakendecilerde satılmayan malların toptancıya veya üreticiye alış fiyatı üzerinden iade edilebilmesi anlamına gelen "henpin" örnek verilebilir.

### **Tüketici Tercihleri**

Japonya gelişmiş ekonomiler arasında nüfus yoğunluğu en fazla olan ülkeler arasındadır. Japon piyasası yaklaşık 126 milyon yerli tüketici ve 30 milyon yabancı turist sayısı ile dünyadaki üçüncü en büyük pazar konumundadır. Japonya piyasası çok iyi eğitilmiş, bilinçli ve tasarruf eğilimi yüksek bir tüketici kitlesine hitap etmektedir. Yaşam

tandardı yüksek Japon tüketiciler kaliteli, kendi zevk ve amaçlarına uygun ürün ve hizmetleri satın alabilme ve seçme imkânına sahip bulunmaktadır. Yüksek kaliteli ve düşük maliyetli ürünler gelişmekte olan ülkelerden ithal edilmekte ve pazarda kolayca bulunabilmektedir. Temel tüketim malzemelerine erişimde genellikle sıkıntı yaşanmamakta, dayanıklı tüketim malzemeleri ciddi bir arıza olmadığı müddetçe kullanılmaya devam edilmektedir. Büyük şehirlerde konut ve ofis alanlarının geniş olmaması sebebiyle sınırlı depolama olanağı bulunmaktadır. Söz konusu durum Japon tüketicisini daha az miktarda, ancak daha sık alışveriş yapmaya, küçük boyutlu paket ve ambalajları tercih etmeye yönlendirmektedir. Yine, gıda ürünlerinde tazelik ve dış görünüş ön plana çıkmakta, ürünler son kullanma tarihinin çok öncesinde tüketilmekte veyahut tavsiye edilen tüketim süreleri çok kısa belirlenmektedir. Sağlıklı yaşam aktiviteleri ve kişisel bakım ürünleri giderek daha fazla tercih edilmektedir. Japonlar mevsime ve güncel moda uygun giyinmekte, bununla birlikte indirim sezonlarını takip etmektedirler. Gerek iş yaşamında gerek sosyal yaşamda yaygın bir hediye kültürü 10 /21 T.C. Ticaret Bakanlığı, 2023 görülmektedir.

### **3-PAZARDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR VE DİĞER BİLGİLER**

#### **İş Kültürü Ticareti Etkileyen Kültürel Faktörler:**

Japonya pazarında Türk ürünleri için uygun bir pazar alanı olmasının yanı sıra, Japon firmalarının Türkiye'de yatırım yapma ve Türk şirketleri ile uygun işbirliği yapma konusunda ilgilerinde de önemli ölçüde olumlu gelişmeler meydana gelmektedir. Ancak, Japon firmaları ile ticaret ve

iş birliği hususunda harekete geçecek firmalarımızın, çok hazırlıklı olmaları, ne yapmak istediklerini iyi belirlemeleri, uzun vadeli düşünmeleri, Japon firmalarının çok detaylı bilgiler isteyeceklerini bilerek kendi işleri ve şirketleri ile ilgili iyi bir altyapılarının olması ve uzun vadeli bir işbirliği yaklaşımı ile hareket etmeleri gerekmektedir. Japonya'daki iş kültürünün temelinde 'müşteri velinimettir' yaklaşımı yer almakta olup, B2B kapsamındaki iş ilişkilerinde de çoğu Japon tedarikçi firma, bağlantıda olduğu alıcı firmaların beklentilerini karşılamak için özverili bir biçimde çalışmaktadır. Bu açıdan, Japon tedarikçi firmalar ile alıcı firmaların yer yer çokta eşit sayılamayacak bir ilişkileri olduğu görülebilmektedir. Japon firmaların, bu gelenek doğrutusunda Japon tedarikçiler ile kurdukları bu güçlü iş bağlantıları nedeniyle, yabancı firmalar ile iş yaparken kültür farklılıkları nedeniyle zorluk yaşayabildikleri anlaşılmaktadır. İlgili birimlerle yapılan istişarelere bağlı olarak Japonlarla işe başlama sürecinin göreceli olarak biraz uzun sürebileceği akılda tutulmalıdır. Olumlu temas kurulan ya da ticarete başlanan firmalarla düzenli ve periyodik ilişkiler ve ziyaretlerin yapılması önem taşımaktadır. Karar verme süreci daha yavaş görölse bile alınan kararlar hızlı bir şekilde uygulamaya geçirilmekte ve iş bağlantıları uzun vadeli kurgulanmaktadır. Güven unsuru ön planda olmakla birlikte; ihraç malının fiyatı, standardı, Japon tüketicilerin beğenisine uygun tasarım ve kalitede üretilmiş olması, zamanında ve talep edilen miktarlarda teslimat önem taşımaktadır. Sözleşme koşullarına uygun olmayan ürünlere rastlanması halinde ticari bağlantılar olumsuz yönde etkilenebilmektedir. Yine güven unsuruna

bağlı olarak Japon ithalatçılar, yazışmalar yoluyla yapılan tekliflere genellikle ilgi göstermemektedir. Bu bakımdan yüz yüze ilişki kurulması, ülkeye gitmeden önce bazı temel kavramlara vakıf olunması, ürünlere ilişkin Japonca tanıtım materyali hazırlanması ile güvenilir ve Japonya'da saygın araçlar (acente, tercüman vb.) eşliğinde potansiyel alıcılarla temas kurulmasında fayda görölmektedir. Uygun uluslararası fuarlara katılmak ve katılımında sürekliliği sağlamak önem taşımaktadır.

Japon firmalar ve tüketiciler, alım kararı için ticarete konu malı görüp dokunmayı tercih etmektedir. Bu şekilde davranan, güven ve istikrara önem vererek, sabır gösteren ve sürekli tanıtım yapan firmalarımızın başarılı oldukları ve kalıcı ilişkiler tesis ettikleri gözlenmektedir. İşadamları kartvizitliklerini genellikle yanlarında taşımakta ve ilk tanışmalarda kartvizit (meishi) değişimi yapılmaktadır. Kartvizitlerin bir yüzünün İngilizce diğer bir yüzünün ise Japonca bastırılması daha uygun görölmektedir. Japon işadamları kartvizitlere önem vermekte ve 15 / 21 T.C. Ticaret Bakanlığı, 2023 alınan kartvizitin önce okunması, bir süre elde veya masa üstünde tutulması daha sonra kartvizitliğe kaldırılması yanlış anlaşılmaları önleyebilecektir. Görüşme taleplerinin makul bir süre öncesinde iletilmesi, toplantı hazırlıkları için yeterli sürenin sağlanması bakımından önemlidir. Görüşme yerine geç kalmayacak şekilde mümkünse başlama saatinden beş-on dakika önce gelinmesi beklenmektedir. Toplantı sonunda uzlaşılan konular ve alınan kararlar var ise en kısa sürede yazılı olarak teyit edilmesi yararlı olacaktır. Sözleşme gibi resmi belgelerde ise imza yerine kişisel mühürler (inkan) daha yaygın olarak kullanılmaktadır.

## **Kullanılan Lisan:**

Japonya'nın resmi dili Japoncadır. Japonca gramer kuralları Türkçeye yakın olmakla birlikte; yazım dili, hece sistemine göre belirlenen iki alfabe ile kanji adı verilen ve günlük hayatta iki bin civarında kullanılan Çin karakterlerinden oluşmakta ve bu açıdan farklılık göstermektedir. İşadamlarının Japonca yapılan iş görüşmelerinde genellikle daha rahat hissettikleri gözlenmektedir. Japonca dışında iş çevrelerinde yaygın yabancı dil olarak İngilizce kullanılmaktadır. Beraber çalışılan Japon acente veya temsilci olmaması halinde görüşmelerde Japonca-Türkçe veya Japonca-İngilizce tercüman bulundurulması faydalı olacaktır.

Şehir merkezlerinde yol işaretleri ve tabelalarda Latin alfabesine sıkça yer verilmekte, temel ihtiyaçlara erişim için İngilizce yeterli olmaktadır.

Bununla birlikte, şehir merkezi dışına çıkıldığında veya kırsal kesimde özellikle restoran tabela ve menülerinde halen sadece Japonca kullanılmaktadır.

## **Ulaşım:**

Ülkeye yolcu ulaşımı esas olarak havayolu ile sağlanmaktadır. Ülkenin başlıca havalimanları Tokyo'daki Haneda ve Narita, Osaka'daki Kansai ve Itami, Nagoya'daki Chubu Centrair'dir. Ülkede toplam 82 havalimanı bulunmaktadır. Japonya'da başlıca Yokohama, Tokyo, Nagoya, Osaka, Kobe ve Kitakyushu (Moji) olmak üzere 150 civarında liman işletmesi bulunmaktadır. Çin ve Güney Kore'den denizyolu ile ulaşım hatları da mevcuttur.

İstanbul ile Tokyo (Narita) arasında haftanın her günü THY ve ANA ortak uçuş gerçekleştirilmektedir.

Tokyo'nun şehir merkezine daha yakın olan Haneda ile İstanbul arasında ise haftada 5 gün uçuş gerçekleştirilmektedir. Uçuş süresi yaklaşık on iki saattir. Havalimanlarından şehir merkezine ulaşım otobüs, tren veya taksi ile sağlanabilmektedir.

Ayrıntılı bilgiye

<https://www.narita-airport.jp/en/> ve <https://tokyo-haneda.com/en/>



sayfalarından ulaşılabilir. Ülkemizden ayrıca Doha, Dubai, Moskova, Seul, Singapur, Bangkok ve birçok Avrupa şehri üzerinden aktarmalı Japonya uçuşları bulunmaktadır. Ülke içi ulaşımında demiryollarının önemli bir ağırlığı bulunmaktadır. Şehirlerarası ulaşımında en hızlı ve güvenli ulaşım aracı yaklaşık 2,8 bin km'lik bir hatla hizmet sunan Shinkansen hızlı trenleridir. Karayollarında trafik İngiltere'de olduğu gibi sol şeritten akmaktadır. Ülkenin büyük şehirleri ayrıca ekspres yollar ile birbirine bağlanmıştır. Geniş bir karayolu ağı bulunmasına rağmen şehirlerarası yollarda hız sınırının 50 km/h olması sebebiyle iş seyahatlerinde çok tercih edilmemektedir.

Kaynak: T.C. Japonya Büyükelçiliği Ticaret Müşavirliği

## ISM JAPAN VE ANUGA SELECT JAPAN TİCARET BAŞMUŞAVİRİ İLE YAPILAN TOPLANTI VE GENEL SUNUMU



## **TOKYO Büyükelçiliği**

**Büyükelçi:** Ođuzhan Ertuđrul

**Posta Adresi:** 2-33-6 Jingumae,  
Shibuya-ku, Tokyo, 150-0001 JAPONYA

**E-Posta:** embassy.tokyo@mfa.gov.tr

**Telefon:** (+81-3) 6439-5700

**Nöbetçi / Acil Durum Telefonu:**+81 70 1456 9122

**Faks:** (+81-3) 3470-5136

**Görev Bölgesi :**Japonya, Mikronezya, Palau Konsolosluklar

## **NagoyaBaşkonsolosluđu**

**Başkonsolos:** Damla Gümüşkaya

**Posta adresi:** KS İseyabldg. 4 F, Sakae 3-21-23, Naka-ku,  
Nagoya, Aichi 460-0008, Japonya

**E-posta:** consulate.nagoya@mfa.gov.tr

**Telefon:** +81-52-263-6200

**Nöbetçi / Acil Durum Telefonu:** +81-80-3673-1923

**Faks:** +81-52-263-6201

## **TOKYO TİCARET MÜŞAVİRLİĞİ**

**TicaretBaşMüşaviri:** Mukaddes Nur YILMAZ

**Ticaret Müşaviri:** Güzide Zeynep KARAHİSARLI

**Adres:** Turkish Embassy Office of the Commercial  
Counsellor,KozukiCapital East Building 5F 1-2-7

KitaAoyamaMinato-ku, TOKYO 107- 0061TOKYO / JAPAN

**Tel:** 00 81 3 3470 6723 - 00 81 3 3470 6286

**Email:** tokyo@ticaret.gov.tr



## JAPONYA HAKKINDA

Bir zamanlar “Japonlar yapmış” der hayranlığımız her dakika dile getirirdik. Gerçekten en ileri teknolojiler, bozulmak bilmeyen makineler üreten bu uzak ülkenin kalabalık dünyası her zaman ilgi çekmiştir.

127 milyon nüfusuyla dünyanın en kalabalık ülkelerinden Japonya, aynı zamanda 35 milyonluk Tokyo ile dünyanın en kalabalık şehrine sahip. Ülkenin %73’ü ormanlarla kaplı olunca nüfusun çoğunluğu şehirlerde toplanmış.

Japonya’da gezilecek yerler: Tokyo’nun en kalabalık noktası sanırım burası...



### ***Her şey farklı bu ülkede***

Japonya öyle enteresan bilgilerin olduğu bir ülke ki, mesela: 6800 adadan oluşan ülke deprem ülkesi olmasıyla biliniyor. Yılda 1500 deprem oluyor, bu da günde birkaç kez sallandıkları anlamına geliyor. Okur yazarlık oranı %100. Erkek egemen toplumda Japonlar neredeyse hayatları boyu çalışıyorlar. Ama ülkede 50 bin kadar 100 yaşının üzerinde insan var.

Her şeyi incelikle yapan Japonlar çayı serominiyle içiyorlar, bahçelerindeki tek bir taşa bile büyük anlamlar yüklüyorlar, çiçekleri bir sanatla vazoya diziyor, ağaçları şekillendirmek için on yıllarca emek harcıyorlar.

Açıkçası pek başkasına benzemeyen Japonya bu kendine has özellikleri kadar güzelliklerle de öne çıkıyor. Mimarisi, sanat faaliyetleri, inancı, teknolojisi, bayramları, geşşaları, maikoları ve yemekleriyle çok başka bir dünya burası.



## Japonya'da gezilecek yerler



### 1-Tokyo'nun Gözbebeği: Harajuku

Japonya'nın Tokyo şehrinde bulunan Harajuku semti, turistlerin her sene akın akın ziyaret ettiği bir semttir. Harajuku, özellikle sayısız mağazalarıyla alışveriş yapmak isteyen herkesin ilk seçeneği olmaktadır. Bunun yanında, doğal ve kültürel öğeleri bir arada bünyesinde bulunduran semt, ziyaretçilerine Japonya'yı daha yakından tanıma fırsatı sunmaktadır.





## 2-TOKYO KULESİ

Japonya'nın savaş sonrası büyük bir ekonomik güç olarak yeniden doğuşunun sembolü olan Tokyo Kulesi, 1958'de tamamlanmıştır.

Japonya'nın başkenti Tokyo'nun merkezinde bulunan ve 333 metre yüksekliğinde olan Tokyo Kulesi, dünyanın en yüksek, kendinden destekli çelik kulesidir.

Tokyo Kulesi popüler bir turistik yer olmasının yanı sıra bir yayın anteni olarak da hizmet vermektedir. Her yıl binlerce turist tarafından ziyaret edilen Tokyo Kulesi, sunduğu eşsiz manzara nedeniyle oldukça tercih edilmektedir.



### 3-GİNZA

Ginza, 16. yüzyılda doldurulmuş eski bir bataklık üzerine inşa edilmiştir. Ginza ismi, Japonya tarihindeki Edo döneminde 1612'de orada bir gümüş sikke darphanesinin kuruluşundan sonra gelmektedir. Adı "gümüş" anlamına gelen "gin" ve "lonca" anlamına gelen "za" kelimelerinden gelmektedir.

Ginza, Japonya'nın Tokyo kentinde yer almaktadır. Ana caddesi ChuoDori olan ve çok sayıda mağaza, butik, sanat galerisi, restoran, gece kulübü ile kafenin bulunduğu Tokyo'nun en ünlü bölgesidir. Alan içerisinde birçok lüks alışveriş mekanları, yemek ve eğlence yerleri ile müze yer almaktadır. Burası moda ve kozmetikte neredeyse her lider markanın bulunduğu bir yer olarak Tokyo'nun en pahalı bölgesi olarak kabul edilmektedir. Geceleri Ginza'nın barları, restoranları ve sayısız ışıklı tabelaları dünyanın her yerinden gelen ziyaretçileri cezbetmektedir.



#### 4-SanrioPuroland Tema Parkı

Dünyanın en büyük tema parklarından bir tanesi olan Tama New Town içinde yer alan SanrioPuroland'a Japonya'nın Tokyo eyaleti ev sahipliği yapmaktadır. 7 Aralık 1990 yılında kurulan SanrioPuroland, 45,900 metrekarelik bir alana yayılmıştır.

Sanrio şirketi tarafından yönetilen ve işletilen Sanrio Puroland, özellikle de çocuk yaştaki ziyaretçiler ve onların ebeveynleri ile birlikte eğlenceli vakit geçirebilecekleri bol bol aktivitesi ile dikkat çekmektedir. HelloKitty, My Melody, Cinnamoroll, Jewelpet ve daha pek çok çizgi film karakterinin misafir olduğu gösterilerde, birbirinden eğlenceli müzikaller ve festivaller eşliğinde misafirlere benzersiz bir gösteri sunulmaktadır.



Özellikle de çizgi film karakterlerinin kostümlerini giyen mankenler ile fotoğraf çektirmek isteyenlere de yine program dahilinde bu imkan özellikle de çocuk ziyaretçilere sunulmaktadır. Çizgi film karakterlerinin özellikle de uluslararası alanda tanınıyor olması, yurt dışından gelen ziyaretçilerin SanrioPuroland'a akın etmesini sağlamaktadır. SanrioPuroland'da kurulduğu yıllarda yalnızca HelloKitty ile alakalı aktivitelerin sunulduğu bir mekan olduğu için HelloKitty Land adı ile anılmıştır. Şu an ise hala ağırlıkta HelloKitty ürünleri satılsa da diğer Sanrio çizgi film karakterlerinin de programa eklenmesi ile birlikte günümüzdeki adını almıştır.



## 5-JAPONYA'NIN EN POPÜLER PARKI: UENO PARKI

Son dönemlerin en revaçtaki parklarından bir tanesi olan Ueno Parkı, yılda ortalama 10 milyon ziyaretçisi ile “Japonya'nın En Popüler Şehir Parkı” unvanını da sahiptir. Misafirlerin en çok ziyarette bulunduğu dönem ise kiraz ağaçlarının çiçeklendiği ve ortaya büyük bir görsel şölenin çıktığı Sakura mevsimidir. Şehrin önemli parçalarından biri haline gelen Ueno Parkı, günümüzde simgeselleşmiş ve yerel halk tarafından benimsenmiştir. Böylece Japonlar için büyük bir öneme sahip olan Sakura ve Hanami bahar kutlamalarının merkez noktası Ueno Parkı olmuştur.

Ueno Parkı'nın içinde yer alan hayvanat bahçesi, birbirinden farklı hayvan türleri ile birlikte ziyaretçilerini beklemektedir. Farklı bölgelerden getirilen hayvanlar, ziyaretçilere fotoğraf çektirme ve beraber vakit geçirme imkanı sunmaktadır.

Ueno Parkı, haftanın her günü 05.00-23.00 saatlerinde ziyarete açıktır. Giriş kısmında belirli bir ücrete tabi tutulan ziyaretçiler; yetişkinler için 600 yen, yaşlılar için 300 yen ve öğrenciler için 200 yen ödeme yapmalıdır.12 yaşının altında olan çocuklar ise tamamen ücretsiz bir şekilde parkı ziyaret edebilmektedirler.



## 6-SHIBUYA

Yaya geçidi ile ünlü olan dünyadaki tek yer burasıdır. Beş yolun kesiştiği bu nokta Tokyo'nun en hareketli merkezlerinden ve istisnasız olarak her saniye kalabalık. Yine de bir şekilde insanlar bu curcunanın içinde en ufak bir sorun yaşamadan karşıdan karşıya geçmeyi başarıyorlar.

Çevrede müzik ağırlıklı olmak üzere birçok alışveriş mağazası ve fastfood temelli restoran var. Binalar Japonya ile ilgili birçok görselden tanıdık gelecek dev ekranlarla kaplı, neon tabelalar her yerde.

Yine burada herkesin ziyaret edip fotoğraf çektirdiği nokta minik Hachiko heykeli. Liam Neeson'un başrolünde yer aldığı bir filme bile konu olmayı başaran bu köpek için dünyanın gerçekte yaşamış en ünlü köpeği diyebilirim. Ününün kaynağı ise şimdi heykelinin yaptığı gibi bu istasyonda beklemesi.



Hachiko her sabah Eisaburo ile istasyona yürüyüp ona trene kadar eşlik eder, sonra da kendi kendine dönermiş. Her akşam da onu karşılamak için kendi başına istasyona gidermiş. Bu durum daha o zaman bile herkesin ilgisini çekmiş. Gel zaman git zaman, Eisaburo bir gün üniversitede ders verdiği sırada vefat etmiş ve dolayısıyla o akşam dönmemiş. İşte öykünün çarpıcı kısmı da burada başlıyor, Hachiko o akşam ve sonraki on yıl boyunca her akşam yine de istasyona gidip onun dönmesi beklemiş. Tabii gazeteler falan olaya epey ilgi göstermiş ve 1934'te buraya heykeli dikilmiş, hayvancağız da ertesi sene hayatını yitirmiş.



## 7-İmparator Tapınağı (MeijiJingu) ve Yoyogi Parkı

JR Yamanote hattının Harajuku adlı durağı ile ulaşılıyor. Tarihi dokusunu koruyan nadir istasyonlardan biri olan Harajuku başlı başına bir ziyaret sebebi bile sayılabilir. Parkın diğer tarafında kalan Takeshita Sokağı ise HelloKitty başta olmak üzere Japon popüler kültürü hakkında hediyelik eşya satan dükkanlarla dolu.

Şehrin göbeğinde yer alan muhteşem bir park olan Yoyogi'de yüz bin civarında ağaç bulunuyor. Zaten Tokyo hareketli bir metropol olmasına rağmen her mahallede en az bir park var, gerçekten yeşil bir kent.



Ağaçların arasında yaklaşık on dakikalık bu güzel yürüyüşün ardından ulaşılan tapınak ise tipik bir Şinto mabedi. Japonlar hala aktif olarak ibadet için kullanıyor, o yüzden buna uygun biçimde saygılı davranmak gerekiyor. Ağaçların arasındaki tapınak sanki şehirden kilometrelerce uzaktaymış gibi sessiz ve huzurlu.

Asırlar boyunca fiilen Shogun tarafından yönetilen ülkede sadece kukla konumunda kalan imparatorluk hanedanını yeniden fiili iktidara taşıyan ve Japonya'da derebeyliği (ve samuraylığı) kaldırıp batılı bir yönetime geçen Meiji epey seviliyor.



## 8-TOKYO SKY TREE

Japonya'nın başkenti Tokyo'da bulunan bir telekomünikasyon ve gözlem kulesidir. Kule, Sumida semtinde yer almakta olup 2012 yılında tamamlanmıştır. 634 metre yüksekliğinde olup Japonya'nın ve dünyanın en yüksek kulesi ve Burç Halife'den sonra dünyanın en yüksek ikinci kendi başına duran yapısıdır.

Tokyo Skytree, büyük bir alışveriş kompleksi ve bir akvaryuma da ev sahipliği yapmaktadır.

Tokyo Skytree'nin tasarımında, gökyüzünü işaret eden devasa bir ağacın görüntüsünden esinlenilmiştir.



## 9-BATI TOKYO'nun CENNET KÖŞESİ: INOKASHIRA PARKI

Inokashira Park, merkezinde aynı isimle anılan bir göleti barındıran ve büyüleyici doğasıyla ziyaretçileri kendine hayran bırakan bir yerdir. Tokyo'nun önemli doğal alanlarından biri olan park kurulduğu 1917 yılından bu yana popülerliğini korumaktadır. Parkın batı tarafında Gotenyama'da bir çalılık ve küçük bir hayvanat bahçesi bulunmaktadır. Her mevsim ayrı görsel şölen olan parkta bahar mevsimi göleti çevreleyen çiçek açan kiraz ağaçları yer almaktadır. Park en çok kiraz çiçeklerinin açma döneminde ziyaretçi almaktadır.



## 10-SUMIDA AQUARIUM

Sumida Akvaryumu ev sahipliği yaptığı 10.000'den fazla deniz canlısı ile popülerlik kazanmış devasa bir yaşam alanıdır. Akvaryumun en önemli parçası, düzinelerce penguene ve birkaç kürklü fok balığına ev sahipliği yapan 350 bin litrelik açık tanktır. Tank kalın, şeffaf cam duvarlarla tasarlanmış olmasıyla ziyaretçilerin hayvanları neredeyse her açıdan görmelerini sağlamaktadır.

Akvaryumda Izu Adaları ve Ogasawara Adaları çevresindeki habitatları temsil eden tanklar bulunmaktadır. Ayrıca mükemmel bir denizanası teşhir ve araştırma laboratuvarı yer almaktadır. Büyüleyici yapısı ile ziyaretçileri kendine hayran bırakan akvaryum Tokyo'nun en rağbet gören turistik merkezlerinden biridir.



## 11-HIE SHRINE TOKYO

HieShrine Tokyo Japonya'nın başkentinin en büyük tapınaklarından biridir. Tapınak, Tokyo'da Akasaka ve Nagatacho mahalleleri arasında ağaçlarla kaplı bir tepenin üzerinde yer almaktadır .Tarihi tapınak 14.yy'dan günümüze kadar varlığını sürdürmektedir. Halk arasında dilek dilemek için oldukça popüler olan mekân yerel halkın yanı sıra turistler tarafından da yoğun ilgi görmektedir. Ayrıca tapınak tarihi ve dini değerlerinin yanı sıra Hie Mabedi, bir Ulusal Hazineye ve tachi gibi ilgi çekici parçalara sahiptir. Tapınak özellikle ilkbaharda muhteşem açan kiraz çiçekleri ve mor salkımları ile ziyaretçileri kendine hayran bırakmaktadır. Genellikle tapınaklarda koruyucu Komainu adı verilen aslan/köpek heykel çiftleri bulunsa da HieShrine tapınağında kendine özgü koruyucu maymun heykelleri görülmektedir. Bu heykeller verilen isim Masaru, Japonca'da "Savaşığın bir şeyi aş" veya "Kötü ruhları uzak tut" anlamına gelmektedir. Genelde halk tapınağın ana tanrısı olan Ōyamakui-no-kami'eibade için HieShrine ziyaret etmektedir.



## 12-TOKYO SEA LIFE PARK

Tokyo Sea Life Park, Uneo Akvaryumu'nun devamı niteliğindedir. Uneo Hayvanat Bahçesi'nin 100. kuruluş yıldönümünde açılması planlanmış, ancak 7 yıl gecikmeli olarak 1989 yılında açılmıştır. Açılışının ardından hayvanat bahçesi içerisinde yer alan Uneo Akvaryumu kapatılmış ve oradaki hayvanlar yeni akvaryuma taşınmıştır. Açıldığı ilk yılda Japonya'nın 3.55 milyon kişi ile en çok ziyaret edilen yeri olmuştur. Günümüzde de yılda 2 milyon kişi tarafından ziyaret edilmektedir.



### 13-Imperial Palace East Gardens

Imperial Palace East Gardens, eski bir saray üzerine kurulmuştur. Özellikle sonbahar aylarında büyüleyici bir manzaraya bürünen bahçe, 1968 yılında eski bahçelerin yenilenmesiyle açılmıştır. Bahçenin zirvesinde 1638 yılında inşa edilen ve şehirde çıkan yangında yok olan bir kalenin temeli bulunmaktadır. Çiçeklerle donatılmış yürüyüş yolları ile çıkılan bu kalede Shinjuku Gyoen National Garden'ın panoramik manzarası da görülebilmektedir.

Ninomaru Göleti'nin yüzeyi yaz ve sonbahar mevsimleri arasında Japon Sıçraması bitkisiyle kapanmaktadır. Ninomaru Bahçesi ise bölgenin en popüler yeridir.



## 14-Shinobazu Göleti

Shinobazu Göleti, geçmişte koy olan bölgedeki deniz suyunun çekilmesiyle oluşmuştur. Doğal oluşumlu bu gölet, üç bölgeye ayrılmıştır. Bunlardan ilki BoatGöleti'dir. Bu gölette kiralık teknelerle gezintilere çıkılmaktadır. Lotus Göleti ise üç göletten en büyüğüdür. Bu alanın yüzeyi yaz aylarında tamamen lotus bitkisiyle kapanmaktadır. Son olarak Cormorant Göleti de bir kısmı Ueno Hayvanat Bahçesi sınırları içerisinde kalan ve karabatak kuş türünün yetiştirildiği bölgedir. Üç göletin çevresinde iki farklı yürüyüş rotası bulunmaktadır. Göletlerin ortasında içerisinde bir adet tapınak bulunan Bentenjima isimli adaya yer almaktadır.



## 15- Tokyo ToritsuKasairinkai Park

Tokyo ToritsuKasairinkai Park, iki yapay ada, bir gözlem güvertesi ve bir otel içeren bir arazi üzerinde yer almaktadır. Tokyo Körfezi'nin doğal yaşam alanını restore etmek ve korumak amacıyla geliştirilmiştir. Parkta bir akvaryum, deniz kuşu barınağı, dönme dolap ve gözlem binası bulunmaktadır. Ayrıca bu park, Edogawa, Tokyo Körfezi, Chiba, Tokyo Disneyland ve Fuji Dağı gibi çeşitli manzaraları seyretme imkanı sunmaktadır.

Tokyo ToritsuKasairinkai Parkı'nın üçte biri kuş meraklılarını etkileyecek düzeyde olan deniz kuşu barınağından oluşmaktadır. Parkın merkezine yakın kısımda ise Tokyo Sealife Akvaryumu bulunmaktadır. Ayrıca parkın en görünür simgesi olarak bilinen adını ışıltılı elmasları veya çiçekleri andıran ışık gösterilerinden alan Daiyato Hana adlı dönme dolap ile tanınmaktadır.







**10-12 APRIL 2024**  
**TOKYO JAPAN**

Tokyo Big Sight  
East Hall

**Türkiye**



**SIMEXPO**  
INTERNATIONAL  
FAIRS & CONGRESS

info@simexpo.net  
www.simexpo.net