



אוסקה, יפן





אוסקה



אוסקה (大阪, Ōsaka) היא העיר השנייה בגודלה ביפן אחרי טוקיו. זו היתה המעצמה הכלכלית של אזור קנסאי במשך מאות שנים. אוסקה נקראה בעבר בשם Naniwa שהיתה פעם עיר הבירה של יפן, הראשונה אי פעם. במאה ה-16, טויוטומי הידיושי בחר באוסקה כמקום לטירתו, וייתכן שהעיר היתה הופכת לבירה הפוליטית של יפן אילולא טוקוגאווה אייאסו היה מסיים את שושלת טויוטומי לאחר מותו של הידיושי ומקים את ממשלתו באדו הרחוקה (טוקיו). שני מרכזי הערים מכונים קיטה ("צפון") ומינאמי ("דרום") סביב תחנת נאמבה. קיטה הוא אזור קניות ועסקים גדול, מינאמי הוא רובע הבילויים המפורסם ביותר של אוסקה.

סרטון אוסקה



סיור רגלי חינמי - Osaka Localized - Walking Tour of Osaka 

סיור מקיף במקומות המרכזיים: משינשיבאשי לנאמבה דרך דוטונבורי, אממורה, שוק קורמון, שוק סניצ'י, נאמבה. כשעתיים וחצי. יוצא בשעות: 09:30, 10:30, 13:30, 14:00. **נקודת מפגש:** In front of Apple Store Shinsaibash.



אוסקה



מידע על אתרים באוסקה
[אתר רשמי ומקיף של אוסקה](#)

אתרים כלליים נוספים:

<https://planetyze.com/en/japan/osaka>

<https://insideosaka.com/>

<https://www.byfood.com/blog/best-wagyu-osaka-p-686>

אונסנים וראיוקנים:

[15Best Osaka Ryokan with Private Onsen \(2024\)](#)

<https://theculturetrip.com/asia/japan/osaka/articles/the-8-best-onsen-in-osaka>

[הופעות ותערוכות](#)



המרכז להנשרה
לחיים האמיתיים



אזור נאמבה ורחוב דוטונבורי



רחוב דוטונבורי Dotonbori Street



הרחוב השוקק של אוסקה הפועל 24 שעות ביממה, עם חנויות, מסעדות ומקומות בילוי. בלילה הוא מואר במאות נורות ניאון ושלטים ממוכנים, כולל ה- Gliko Running Man המפורסם וסרטן Kani Doraku.



איזור נאמבה

אחד משני מרכזי הערים הגדולים של אוסקה, רובע הבילויים המפורסם של העיר המציע מקומות אוכל וחנויות. הרובע נגיש כי מגיעות אליו שלוש חברות רכבת, שלושה קווי רכבת תחתית ומסוף אוטובוסים.





טירת אוסקה - Osakajo - Osaka Castle



טירת אוסקה



סרטון טירת אוסקה



המרכז להנשרה
לחיים האמיתיים

מתחם המשתרע על פני 2 קילומטרים רבועים לטיול במשך כמה שעות:

- * **פארק טירת אוסקה** - שטחים ירוקים, מתקני ספורט, זירה רב תכליתית (אולם אוסקאחו) ומקדש המוקדש לטויוטומי הידיושי. הפארק הוא אחד ממקומות ההאנאמי (צפייה בפריחה) הפופולריים ביותר של אוסקה בעונת הסאקורה - פריחת הדובדבן (מרץ-אפריל).
- * **מוזיאון חומת האבן טויוטומי** - ממוקם ליד מגדל הטירה וכלול במחיר הכרטיס. המוזיאון, שנפתח לאחרונה בשנת 2025, מציג כמה מקירות האבן המקוריים של הטירה, אשר כוסו על ידי הטוקוגאווה כאשר בנו מחדש את הטירה לאחר הקרב ב-1615, ואשר לא התגלו מחדש עד שנות ה-50.
- * **מגדל הטירה** - מגדל מודרני עם מעלית, ובתוכו מוזיאון. המגדל מוקף במצודות משניות, שערים, צריחים, חומות אבן מרשימות וחפירים. גן נישיומארו הסמוך כולל 600 עצי דובדבן, בית תה, בית ההארה לשעבר של אוסקה ונוף יפה של מגדל הטירה מלמטה. בניגוד לשאר שטחי הטירה, הגן דורש דמי כניסה.

שעות פתיחה: 09:00-18:00, 1200. מעלית עד קומה 5, ומדרגות עד קומה 8.

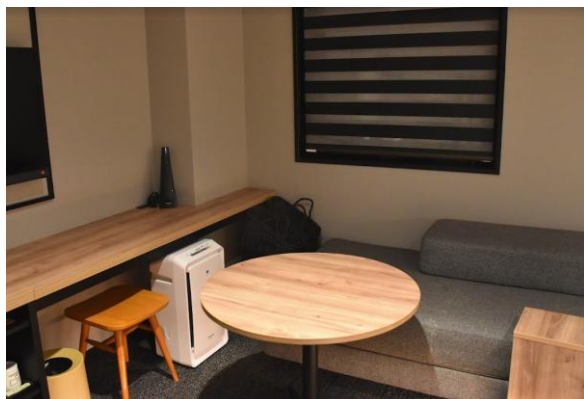
רכישת כרטיסים - הכרטיס לא ליום ושעה מסוימים ותקף לחודש. כרטיסים לכניסה למגדל הטירה ולמוזיאון חומת האבן ניתן לרכוש במגדל הטירה, אך בימים עמוסים יכולים להיווצר תורים ארוכים, וכתוצאה מכך זמני המתנה של למעלה מ-30 דקות. לכן כדאי לרכוש כרטיסים אלקטרוניים מראש. [מסלול מומלץ עם הסברים](#)



מלון androoms Shin-Osaka



מלון יפני מודרני, חדרים מרווחים, ארוחת בוקר מעולה! אונסן מפנק. המיקום קרוב לתחנת הרכבת (טוב להגעה משדה התעופה, לנסוע לקיוטו), למטרו ולהשכרות רכב, אבל דורש זמן וכוח להגיע לאזורים המרכזיים ולמסעדות, לכן כדאי לקחת בחשבון. החדר ענק, יותר מ-30 מטרים, עם שרותים ומקלחת נפרדים. יש מקום למזוודות, אין ארונות או מדפים. ארוחת הבוקר עשירה ובריא! סוגי טמפורות, רכיבים לסלט, דגים, מיני ירקות, טופו, סלטים, אורז וביצים. האונסן מפנק במיוחד, נקי ומרווח ופתוח בשעות נוחות בבוקר ובערב ובלילה. יש בו כורסאות מנוחה, מים קרים ומקרר ארטיקים לאורחים.





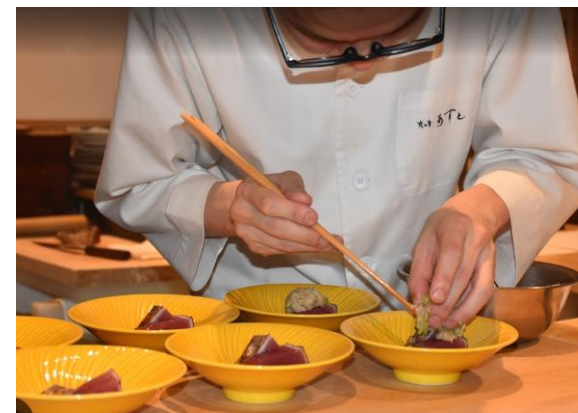
אוכל ומסעדות באוסקה



סרטון הארוחה



מסעדת גריל, 炭の音 あすと אוסקה
מסעדת שף שמכין מולנו 10 מנות שונות ממבחר מוצרים איכותיים בצורות מקוריות: מן הים ומן היבשה ירקות מוכרים ומוזרים, כלים מפתיעים ואווירה של חוויה בלתי נשכחת.





אוכל ומסעדות באוסקה



מסעדת יקיניקו גריל, 松心 宮崎牛焼肉 אוסקה

מסעדת בשרים על הגריל (יקיניקו) כולל בשר ואגיו. הזמנו סט שאטו בריו הכולל קימצי, סלט חסה עם עגבניה, נבטים, 2 חתיכות דקיקות של לשון, 2 חציכות בקר בגריל, מעט ירקות לצלייה (פיסת דלעת דקיקה, חציל, ברוקולי ולוטוס ובשרים לצלייה על הגריל: קיבלנו גם סושי בשר נהדר. בתיבת האוצר - נתח של שאטו בריו!! בנוסף הזמנו סינטה וטרטר בשר. הכל היה תענוג אמיתי לעיניים (עיצובים מקוריים ואטרקטיביים) ולחך!!! בשר המיאזקי ממחוז מיאזקי באי קיושו הצדיק את הבחירה בו כבשר הטוב ביותר ביפן, כבר 5 שנים זוכה בתחרות הוואגיו ביפן!!! כדאי להוסיף חתיכה מכל ירק כדי שלא ניאלץ לחתוך ולחלוק. חתמנו בסורבה יורו מרענן - סיום מצוין לארוחה מצוינת..





אוכל ומסעדות באוסקה



קפה ג'אז Jazz cafe Sub

מופע ג'אז במקום קטן ואינטימי באווירה חמימה המגיש משקאות אלכוהוליים ועוגות טובות. זכינו ליהנות מהופעה בשבת בצהריים לצלילי הרכב של סקסופוניסט (שהוא גם הבעלים של המקום המקסים וגם המלצר) ופסנתרן. מוזיקת נשמה, תרתי משמע - מנוגנת מכל הלב.



מסעדת טפניאקי, New Matsusaka,



מסעדה מצוינת עם הצגה מצוינת! מבחר מנות איכותיות מהים ומהיבשה לצלייה על משטח הטפניאקי, בתוספת בלט, מרק ואורז או לחם וירקות צלויים עם תה קר או חם. ארוחה מושלמת





אוכל ומסעדות באוסקה



מסעדת ראמן דגים Maru de sankuku

מסעדת ראמן דגים, הזמנה במכונה, תור לכניסה (כי היא מבוקשת...) הזמנו את הראמן עם הדג, הבשר והביצה הכתומה שהגיע עם איטריות רכות ועם רצועות מטוגנות קריספיות. טעיםםם המרק במרקם חלבי עשיר. מנות מצוינות!



איזקאיה enoi מסעדת גריל



מסעדת גריל באווירה שמחה של מוזיקה ושמחה של אנשים שנהנים. הזמנו באפליקציה היעילה, השירות זריז!! פלטת ירקות משתנה - תענוג!!! פטריות, דייקון (צנון יפני), קישואים, פלפלים ירוקים, לוטוס וחציל אלוהי! סרדין גדול על הגריל מצוין. קדירת האורז מושלמת. הזמנו קדירה עם דג שהגיע מעורבב היטב עם מרק מתובל טעים. גולת הכותרת- מנת פיסות עוף עם בצלים ועלים ירוקים צלויים על מחבת לוחט מהממת. הזמנו באפליקציה היעילה, השירות זריז!! חתיכות של ביצי דג קוד - מלוח. מרענן חך - שערות כרישה צרובות, מעט מלוחות.... שתייה- סוצ'ו עם קרח ומשקה שזיפים -מי סודה בטעם שכמעט לא מורגש....מאכזב..





אוכל ומסעדות באוסקה



מסעדת Tempura Daiju



ארוחה שהיא חוויה מדהימה עם שף מוכשר וחברותי במחיר סביר. פתחנו במרק שרימפס בכוס קפה קטנה - בטעם מרוכז המזכיר בויאבז. סט 5 מנות ראשונות קטנות: סלט יפני, ירוקים, ביצת שליו, 2 רצועות דג וירקות מוחמצים שמזכירים קימצי. מעולה!!!
השף הציג את הפרודוקטים לטמפורה; לוטוס, חציל, דלעת, דלורית, פטריות, אפונה יפנית, מיני שרימפס, דגים קטנים ושרימפסים.
השף הגיש מבחר מטבלים ומלחים ועם כל טמפורה המליץ מה מתאים. טמפורת הדלעת מתקתקה, טמפורת הדג הקטן מרירה בגלל המעיים, אבל טעימה מאוד! החציל, הפטרייה והאפונה היפנית מענגים!!
הוגש סלט עלים ירוקים עם פרמזן מתובל מצוין.
אהבנו את הדג עטוף בעלה שיסו, אז השף טיגן לכל אחד עלה שיסו בנפרד.

הסנגריה מעידה על התקופה שבה השף עבד בברצלונה בספרד. המנה העיקרית לבחירה - איטריות סובה במרק עם פנקו או טמפורת חלמון על האורז עם החלבון המוקצף ופתיתי פנקו. השף ציפר אותנו והגיש את שתי המנות!

קינחנו בתה חם ובקינח אגס במתיקות מדויקת!





אוכל ומסעדות באוסקה



איזאקיה Isaribi



חווייה מטורפת לכל החושים! טעמים, ריחות והצגה של צליית האוכל על הגריל לעיני כולם, אווירה שמחה ואדרנלין מטורף!! במקום 2 מעגלים שבכל אחד מהם 15 איש יושבים סביב אל מול השף שצולה את האוכל על הגריל. הכל מונח במרכז לעיני כולם, כל אחד מזמין מהאפליקציה (מאוד נוח!) ומתענג על האוכל באווירה חברותית ופתוחה. המנות מגוונות - ירקות, דגים ופירות ים, בשרים ועופות בפורמטים שונים - בשיפודים, מגולגלים או בצדפות. כל מנה עולה 330 ין בלבד. אהבנו הכל - הקוקי סן ז'ק, שיפודי בקר, בייקון מגולגל על אספרגוס, סנפירים, פטריות לסוגיהן, מקרל צלוי היטב, ועוד. נערכה הגרלת שבה אנחנו זכינו ב-3000 ין. כולם מחאו לנו כפיים..





תערוכת אקספו 2025 Expo



תערוכת אקספו 2025*



סרטון אקספו 2025



נושא אקספו 2025: עיצוב חברת העתיד עבור חיינו
תתי נושאים: הצלת חיים, העצמת חיים, קשרים בין אנשים
קונספט: מרחב שבו 8 מיליארד אנשים מרחבי העולם לא רק יצפו בתערוכות, אלא גם ייצרו יחד את החברה העתידית שלנו.
לפני תחילת האקספו, הושקה פלטפורמה מקוונת לשיתוף אתגרים ופתרונות מכל העולם.
מקום שבו הידע העולמי כמו טכנולוגיות חדשניות יכונס יחד, ישמש ליצירת רעיונות חדשים וישותף, הכל כדי לסייע בפתרון בעיות גלובליות העומדות בפני המין האנושי.
מיקום: האי יומשימה - Yumeshima בתאריכים 13/04-13/10.

* תערוכת אקספו עולמית היא אירוע שמפגיש אנשים וחידושים מרחבי העולם במאמץ לטפל בבעיות העומדות בפני המין האנושי בקנה מידה עולמי.
Osaka Expo 1970 היה הראשון אי פעם ביפן ובאסיה בכלל, הפך לסמל של הצמיחה הכלכלית המהירה של יפן ואחד האירועים הנערצים ביותר במדינה.





תערוכת אקספו 2025



המרכז להנשרה
לחיים האמיתיים

רכישת כרטיסים לאקספו

[רישום כל אחד מהרוכשים](#) לקבלת ExpolD אישי. באמצעות הזנת מייל ומילוי טופס פרטים.

הרישום מאפשר רכישת כרטיסים, בחירת תאריכי ביקור, וצפייה בתוכניות:

* בעת הרישום יש לבחור אחת משיטות האימות לביצוע login:

זיהוי ביומטרי באייפון/אנדרואיד. מתאים למכשיר אחד בלבד.

זיהוי על ידי קבלת קוד מאפליקציה שמותקנת במכשיר, כגון Google Authentication

זיהוי על ידי קוד למייל שתקף ל 5 דקות.

* בעת רכישת הכרטיסים נדרש לבחור את שער הכניסה שתלוי באמצעי התחבורה איתו

מגיעים:

רכישת כרטיסים.

* כל ExpolD רשאי להכיל עד 30 כרטיסים מתוך האפשרויות הבאות:

כרטיס יומי. 7500 ₪

כרטיס יום חול. מאפשר כניסה ביום חול משעה 11:00. 6000 ₪

כרטיס לילה. מאפשר כניסה משעה 17:00. 3700 ₪

פס עונתי. מאפשר כניסה בכל יום עד ה 03/10, משעה 11:00. 30000 ₪

פס קיץ. כניסות חוזרות בתאריכים 19/07-31/08. ניתן להחזיק שני כרטיסים לאדם בכל

עת. לאחר ביקור באחד התאריכים מתאפשר להזמין כרטיס נוסף, וכן הלאה. 12000 ₪

[אתר אקספו 2025 רשמי](#)



תערוכת אקספו 2025 Expo



תערוכת אקספו 2025 – טיפים

ציוד ליום שלם - מומלץ להביא: כובע, קרם הגנה, מטרייה/שמשייה, שתייה מרובה, אוכל (ניתן לקנות במקום), אמצעי צילום. מותר להביא תיקי גב, אך לא מזוודות. מותר להכניס שתייה בבקבוקים אישיים או בקבוקי פלסטיק, אך אסור בקבוקי זכוכית ופחיות.

ניתן להביא מצלמות לשימוש פרטי.

אסור להכניס: חפצים חדים כגון מספרניים וסכינים, אלות, אלוהול, שלטים, חצובה, מקל סלפי, רמקולים, ווקי-טוקי.

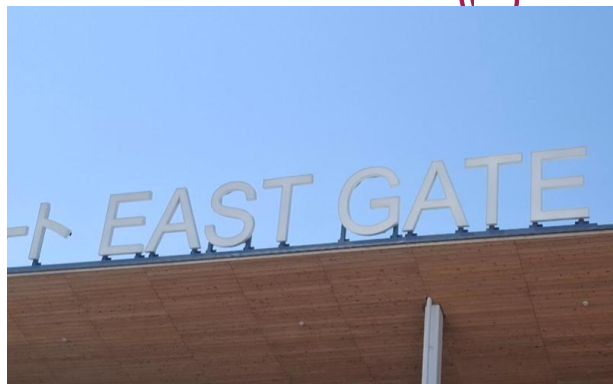
שערי כניסה לאי האקספו -

שער מזרחי - לבאים ברכבת התחתית (subway) הגעה באמצעות קו תחתית הירוק (Chuo Line) לתחנת Yumeshima. החלפה מהקו האדום (Midosuji מ Shin Osaka) בתחנת Hommachi.

שער מערבי - לבאים באוטובוסים מוזמנים. הגעה בשאטל מתחנת רכבת JR Sakurajima. עדיפות לרוכשי כרטיסים מראש.



רצח



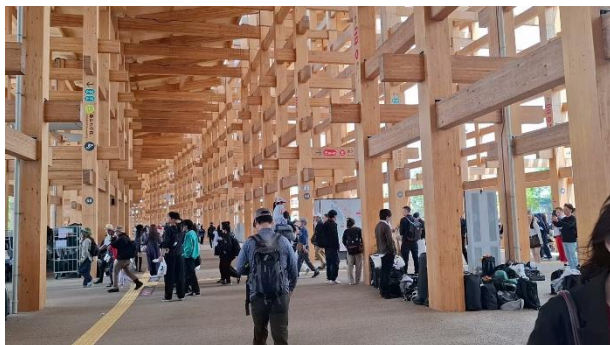
המרכז להנשרה
לחיים האמיתיים



תערוכת אקספו 2025



תערוכת אקספו 2025 – טיפים



תורים - כדאי להירשם מראש ולהשתתף בהגרלות לקבלת מקומות למופעים או לביתנים. כדאי להתמקד בביתנים שאין בהם אפשרות כניסה ללא הזמנה, כמו ביתן הולנד, פנסוניק ועוד

שירותים - יש בכניסה וברחבי התערוכה בסטנדרטים יפניים נקיים.

בחירת ביתנים - יש ביתנים לפי ארצות או לפי נושאים/קונספטים או של חברות וארגונים. ביתנים גדולים - יפן, סינגפור, גרמניה, הולנד, בריטניה, תאילנד, פורטוגל, ערב הסעודית, סרביה

ביתנים בינוניים - קמבודיה, אלג'יריה, לטביה וליטא.

ביתנים קטנים - בתוך 5 מתחמים כלליים : Common1-5 ישראל, סלובקיה, ג'ון, סן מרינו בקשו הביתנים הגדולים שקשים להשגה - חשוב לבקש אותם ולא את המופעים. ביתנים של ארגונים - עמוסים מאוד, כי נראה שהיפנים מתעניינים מאוד בעצמם.

תכנון מראש - יום לפני ביקור כדאי לתכנן את המסלול לפי המפה, הביתנים שקיבלתם בהגרלות ואת הביתנים שחשוב לכם לבקר בהם. תמיד ניתן לבקר בביתנים הקטנים או בביתנים הקטנים המרוכזים בתוך 5

ניווט - השתמשו בבינה המלאכותית על מנת לדעת לנווט לאזורי הזכייה שלכם, לדעת איזה סוג מזון נמכר ברחבי האקספו ועוד.

תודה!



המרכז להכשרה לחיים האמיתיים בניהולה של יעל גרינשפון

תכניות חינוכיות | הרצאות וסדנאות | ייעוץ וליווי | מוצרים חינוכיים | אתרי תוכן

אתר: www.vip.etze.co.il

וואטס אפ: 054-5601019

מייל: Yael.grinshpoun@gmail.com

