



El 23 de febrero Japón celebra su Día Nacional, el cual conmemora el natalicio de Su Majestad el Emperador Naruhito.

Japón

Suplemento institucional
23 de febrero de 2026

Japón y Ecuador unidos a través de los lazos de amistad, hermandad y cooperación, que se encaminan a cumplir 110 años en el 2028.

Sr. Toshihiko Horiuchi
Embajador del Japón en Ecuador

Mi querido Ecuador

Llegué a Ecuador el pasado mes de octubre para asumir, con gran honor, el cargo de Embajador del Japón. Desde el primer momento, he disfrutado profundamente de la vida en este hermoso país, tanto en el ámbito personal como en el profesional.

Ecuador y Japón, países vecinos unidos por el Océano Pacífico, comparten más similitudes de las que imaginamos. Un claro ejemplo de ello son las Islas Galápagos y las Islas Ogasawara, tesoros naturales de valor incalculable. Asimismo, ambos países enfrentamos desafíos comunes, como la gestión de desastres naturales.

Por estas razones, estoy convencido de que podemos aprender mutuamente y trabajar juntos, fortaleciendo la cooperación y la co-creación de un futuro mejor para nuestras naciones.

¡Sigamos caminando juntos!



SALUDO DE CANCELLERÍA

Gabriela Sommerfeld,
Ministra de Relaciones Exteriores y
Movilidad Humana de la República del Ecuador.

Nombre del Gobierno y del pueblo del Ecuador, deseo expresar nuestras más cordiales felicitaciones al Gobierno y a la nación japonesa con motivo de la celebración del Día Nacional del Japón, una fecha que no solo marca el natalicio de Su Majestad el Emperador Naruhito, sino que simboliza la fortaleza de una nación que ha sabido unir la sabiduría de sus tradiciones con la intrepidez de la innovación tecnológica. En esta significativa efeméride, deseo destacar los 108 años de relaciones diplomáticas entre el Ecuador y Japón,

caracterizadas por valores compartidos y respeto mutuo. Compartimos una historia de amistad que supera el siglo y que hoy atraviesa uno de sus momentos más dinámicos, tras la visita del señor Presidente de la República, Daniel Noboa, al Japón en agosto de 2025. Bajo la visión del “Nuevo Ecuador”, hemos estrechado lazos estratégicos que hoy se traducen en realidades concretas. Así, avanzamos con determinación hacia un Acuerdo de Asociación Económica que abrirá nuevas puertas para nuestras exportaciones y atraerá inversión japonesa de alto valor; con

el proyecto geotérmico Chachimbiro, apoyado por la cooperación japonesa, reafirmamos nuestro compromiso común con la transición energética y la lucha contra el cambio climático; y, renovamos nuestro agradecimiento por el apoyo de Japón en la gestión de riesgos y seguridad.

Al saludar la resiliencia y la capacidad del pueblo japonés para prosperar, me complace reafirmar la voluntad del Ecuador de continuar fortaleciendo nuestros vínculos bilaterales construyendo un mejor futuro en beneficio de nuestros pueblos.

SALUDO POR EL DÍA NACIONAL DEL JAPÓN

Dr. Carlos Ortega Maldonado
Cónsul General Honorario del Japón en Guayaquil

En ocasión del Día Nacional del Japón, que se conmemora el 23 de febrero, hago llegar un afectuoso saludo al pueblo japonés, destacando su admirable legado histórico, su profunda vocación por la armonía social y su constante aporte al desarrollo, la innovación y la cooperación internacional. Las relaciones entre Japón y el Ecuador se han consolidado a lo largo del tiempo sobre la base del respeto mutuo, la amistad y la colaboración permanente. El intercambio cultural, académico, científico y comercial ha fortalecido los vínculos entre nues-

tros pueblos, generando un impacto positivo y duradero en diversas áreas del desarrollo nacional. En este contexto, me es grato expresar una cordial bienvenida al nuevo Embajador del Japón en el Ecuador, Sr. Toshihiko Horiuchi, a quien le deseo una gestión fructífera y llena de logros. Tengo la certeza de que su misión diplomática contribuirá significativamente al fortalecimiento de las relaciones bilaterales y al continuo acercamiento entre nuestras naciones. Reitero mis mejores deseos de bienestar y prosperidad para el Japón.



Cooperación de JICA ECUADOR

El trabajo en conjunto se enfocó en el desarrollo de infraestructura económica, la reducción de brechas para una sociedad más inclusiva y la conservación ambiental.



MENSAJE
Sr. Kengo
Akamine

Representante
Residente de
JICA Ecuador

El año 2025 fue un período de importantes desafíos para el Ecuador y para JICA, marcado por retos económicos y sociales, pero también por avances hacia la estabilidad y el desarrollo. En este contexto, JICA Ecuador reafirmó su compromiso de trabajar junto a las instituciones ecuatorianas, impulsando proyectos orientados al fortalecimiento de capacidades, la resiliencia y el bienestar de la población.

Durante este período, la cooperación de JICA se enfocó en el desarrollo de infraestructura económica, la reducción de brechas para una sociedad más inclusiva, y la conservación ambiental y prevención de desastres. De cara al 2026, JICA continuará apoyando al Ecuador con soluciones innovadoras, fortaleciendo alianzas y cooperación financiera, reafirmando los lazos de amistad y confianza entre Japón y Ecuador.



(P) Publicidad

Teojama Comercial

Desde 1963

SALUDA A

JAPON

EN CONMEMORACIÓN EN SU DÍA NACIONAL

HINO

1800 TEOJAMA (1800-8365262) WWW.TEOJAMA.COM

QUITO · GUAYAQUIL · CUENCA · AMBATO · MANTA · LAGO AGRO · PORTOVIEJO · MACHALA

Principales iniciativas de cooperación



Hoja de Ruta Cero Combustibles Fósiles – Galápagos

El proyecto iniciado en el 2024 junto al Ministerio de Ambiente y Energía impulsa la transición a energías renovables, promueve el ahorro energético y avanza hacia un modelo sostenible alineado con la política de cero combustibles fósiles.

Fortalecimiento de la Agricultura Familiar – Chimborazo

Desde 2025, JICA apoya a pequeños agricultores de Chimborazo mediante el Enfoque SHEP, promoviendo el empoderamiento productivo y la mejora de los servicios de extensión agraria.

Conservación de Ecosistemas en Áreas Costeras

Iniciado en el 2025, esta iniciativa fortalece la gestión de áreas marinas y costeras protegidas en Manabí y el sur de Esmeraldas, mediante planes de monitoreo ambiental y el fortalecimiento de comunidades locales.

Programa de Voluntarios de JICA

Actualmente, 24 voluntarios japoneses colaboran en instituciones ecuatorianas, fortaleciendo capacidades técnicas en áreas como educación, agricultura, desarrollo comunitario y atención a personas con discapacidad.

M&P 360
COMUNICACIONES
— ENFOQUE, FLUIDEZ Y CONEXIÓN —

Dirección y Contenido: Embajada de Japón en Ecuador
Comercialización y coordinación: M&P COMUNICACIONES360
(Micaela Montalvo 0987 256 298)

Diseño: Christian Obando
Distribución: Diario Expreso suscriptores y Diario Ojo. Virtual paper en www.expreso.ec

(P) Publicidad

TRADICIÓN

QUE INSPIRA EL

FUTURO

En el Día Nacional de Japón,
celebramos una cultura que
convierte el detalle en grandeza.

“Donde la comunidad echa raíces, **Japón da una mano**”

Asistencia Financiera No Reembolsable para Proyectos Comunitarios de Seguridad Humana (APC)

Desde 1989, el programa APC del Gobierno del Japón ha contribuido de manera significativa al desarrollo de comunidades en el Ecuador. Con una inversión aproximada de **USD 50 millones y la ejecución de 640 proyectos a escala nacional**, este mecanismo de cooperación no reembolsable tiene como objetivo fortalecer la seguridad humana y mejorar la calidad de vida de la población.



El programa impulsa iniciativas sostenibles enfocadas en áreas clave como salud, educación, infraestructura básica, desarrollo agropecuario y gestión de riesgos. Más que un programa de cooperación, APC representa un legado del compromiso del Japón con el desarrollo social y comunitario del Ecuador, promoviendo alianzas locales que generan impactos duraderos y equitativos en los territorios.



(P) Publicidad



Celebramos
la grandeza de
JAPÓN

En este día especial, COHECO rinde homenaje a Japón, un país que inspira al mundo con su **tradición y modernidad**.



A Group Company of



SÚBETE A LO EXTRAORDINARIO

Un lazo que trasciende fronteras

En el Día Nacional de Japón, la familia Mosumi celebra una relación basada en la confianza, la innovación y la cooperación que fortalecen los vínculos comerciales entre Ecuador y Japón.

MOSUMI

mitsubishi-motors.com.ec

MITSUBISHI MOTORS
Drive your Ambition

Un recorrido por la gastronomía japonesa **de norte a sur**

Japón está formado por casi 14.000 islas y 47 prefecturas, cada una con una identidad cultural y gastronómica propia. Este recorrido invita a descubrir esos sabores regionales que definen al país.



Hokkaido
Destino imprescindible para los amantes del marisco, Hokkaido destaca por el kaisendon, arroz coronado con pescado y mariscos frescos. Su nombre hace referencia a Genghis Khan, el antiguo guerrero mongol, según la creencia popular el carnero era el alimento predilecto de los soldados mongoles.



Miyagi, Región Tohoku
La gastronomía de Sendai, en Miyagi, dio origen al gyutan tras la Segunda Guerra Mundial, cuando la presencia de bases militares estadounidenses facilitó el acceso a la carne de res. Un restaurador local creó esta preparación: lengua de res a la parrilla, cortada en rodajas gruesas y sazonada con sal.



Aichi, Región Tokai
La cocina de Tokai se caracteriza por el uso del miso rojo, a diferencia de otras regiones. En Nagoya, Aichi, una de las especialidades más reconocidas es el miso katsu: tonkatsu (cerdo empanizado) cubierto con una salsa agri dulce elaborada con miso rojo.



Osaka, Región Kinki (Kansai)
El takoyaki se prepara vertiendo una masa de harina disuelta en caldo y huevo en una plancha, añadiendo pulpo cortado, que se sirven con salsa y mayonesa. En muchos hogares de la ciudad, la plancha de takoyaki forma parte del hogar.



De norte a sur, su cocina refleja el entorno natural, la historia local y tradiciones profundamente arraigadas.

Fotos: Filker, Maff, (Yokohama) Japan Association for the International Horticultural Expo 2027.

Hiroshima, Región Chugoku
El okonomiyaki de Hiroshima se distingue por su preparación en capas: col, cerdo, harina, huevo y dashi, se cocinan sobre una plancha caliente y se sirven sobre fideos. En contraste, la versión del okonomiyaki en Osaka prescinde de los fideos.



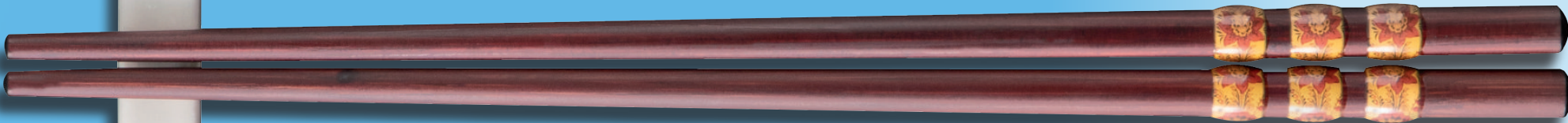
Kagawa, Región Shikoku
El udon, uno de los fideos más populares de Japón, alcanza su máxima expresión en el sanuki udon de Kagawa. Su forma cuadrada y bordes planos lo distinguen, y suele servirse con huevo, carne, copos de tempura o cebollín en caldo dashi.



Fukuoka, Región Kyushu
Hoy en día ya no es necesario explicar qué es un ramen, pero ¿conocen el tonkotsu ramen de la ciudad de Hakata, en Fukuoka? Se prepara con fideos finos en un caldo dashi elaborado a partir de huesos de cerdo.



Okinawa
La cocina de la isla tropical de Okinawa ofrece sabores tan únicos como su cultura. Entre sus preparaciones está el goyachanpuru, un salteado del amargo goya (verdura típica de la isla) con tofu local y huevo. Y para entenderlo mejor, chanpuru significa justamente “mezcla” en dialecto de Okinawa.



sushicorp
NOE • NUBORI • CHEF CHOY



Felicitamos a **Japón** en su día

NUBORI
EXPERIENCE

NOE

CHEF
CHOY
ASIAN FOOD

ORGULLOSAMENTE
JAPONESES



CELEBRAMOS EL DÍA
NACIONAL DE JAPÓN,
origen de la ingeniería
que mueve al Ecuador.

JUNTOS PARA CONQUISTAR EL CAMINO

CHEVROLET

100% HECHO
EN JAPÓN

TECNOLOGÍA
ISUZU

Del 19 de marzo al 26 de septiembre de 2027, la ciudad de Yokohama, en la prefectura de Kanagawa, será sede de la Exposición Internacional de Horticultura **Yokohama – Green Expo 2027**.

Exposición Internacional de Horticultura

Bajo el tema “Escenario del Futuro para la Felicidad”, y frente a desafíos como el cambio climático y la pérdida de biodiversidad, la exposición busca promover una sociedad sostenible que viva en armonía con la naturaleza, destacando el valor de las flores y la vegetación en la vida de las personas. Tunku Tunku como mascota nos invita a ser parte de esta acción.

La Green Expo 2027 reunirá a la comunidad internacional para intercambiar conocimientos y buenas prácticas sobre el uso sostenible de los recursos vegetales, y contribuir al avance de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) a través de la cooperación global.

Fotos: Japan Association for the International Horticultural Expo 2027, Yokohama



Mascota: Tunku Tunku



© Expo 2027



(P) Publicidad

Eventos culturales

La Embajada de Japón está celebrando estos eventos culturales en **Quito**.

Exposición de Calendarios Japoneses 2026

- Lugar: Centro Cultural Pontificia.
- Universidad Católica del Ecuador.
- Fecha: Del 14 de enero al 11 de marzo.
- Horario: Lunes a viernes (9:00–18:00).



Exposición de NINGYŌ: Muñecas Japonesas

- Lugar: Museo de la Ciudad.
- Fecha: Del 13 de marzo al 19 de abril.
- Horario: Martes y miércoles (9:30–17:30).
- Jueves y viernes (9:30–19:00).
- Sábado (11:00–19:00) / Domingo (9:30–17:30).
- *Último ingreso es una hora antes del cierre.



(P) Publicidad

田辺農園
SINCE 1991

LA HACIENDA BANANERA TANABE FARM
EMPRESA JAPONESA DEDICADA A PRODUCIR Y EXPORTAR
BANANO DE ECUADOR A JAPÓN

Extiende sus sinceros y cordiales saludos a su
Majestad el Emperador Naruhito
al conmemorar un año más de su natalicio

NISSAN

**JAPÓN ES MÁS QUE UN ORIGEN
ES UNA FILOSOFÍA**

En este día, Nissan rinde homenaje a la cultura que inspira
cada detalle de nuestra ingeniería

+60 AÑOS
AUTOMOTORES & ANEXOS



Fotos: Budokan

La cultura japonesa conquista Ecuador

En octubre de 2025, por primera vez en Ecuador, se celebró el World Cosplay Summit, organizado por Budokan. Numerosos amantes de la cultura pop japonesa participaron en el concurso, y el equipo ganador fue Team Belandy, que interpretó a los personajes del anime y manga The Apothecary Diaries.



La final internacional del certamen se llevará a cabo en la ciudad de Nagoya, en agosto de 2026.

¡Felicitaciones a Team Belandy!



(P) Publicidad

68 AÑOS

¡Saludamos y felicitamos a Japón en su Día Nacional!

Muchos lazos unen a **Japón**, Ecuador e **INSA** está aquí para fortalecerlos

Calidad Garantizada
Única empresa de la industria en Ecuador con certificación de calidad FAIM. Garantiza el más alto estándar de calidad de Mudanzas.

NUESTRAS UNIDADES DE NEGOCIOS

inWarehouse inRelocation inMoving inLogistics inCustoms inExpress

WWW.INSA.COM.EC GUAYAQUIL 04 295 9575 | QUITO 02 240 6065

Receta de Chawanmushi

Preparación del Chef Sr. IMAI



El chawanmushi es un delicado flan japonés de huevo, suave y reconfortante, ideal para las noches frías.



Aunque es un plato tradicional presente en los hogares japoneses desde hace generaciones, también destaca por la elegancia propia de la alta cocina, con una preparación sencilla y accesible.

Ingredientes (2-3 personas)

- Huevos: 2 unidades.
- Caldo dashi: 300 ml (Caldo japonés, preferiblemente de bonito seco o algas).
- 2 cucharaditas de salsa de soja.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 pizca de sal.

Ingredientes opcionales

- 50 g. de pollo (muslo, en trozos pequeños).
- 3 unidades de setas (en láminas finas).
- 3 unidades de camarones.



Preparación

1. Colocar los huevos en un bol y batir suavemente, evitando que se formen burbujas.
2. Mezclar el dashi con la salsa de soja, el azúcar y la sal, y añadir esta preparación a los huevos. La proporción ideal es 1 parte de huevo por 3 partes de dashi.
3. Colar la mezcla para lograr una textura fina y homogénea.
4. Colocar los ingredientes opcionales en los recipientes y verter con cuidado la mezcla de huevo.
5. Cocer al vapor: primero a fuego fuerte durante 1 minuto y luego a fuego bajo por aproximadamente 15 minutos, hasta que la superficie esté firme y al introducir un palillo salga líquido transparente.
6. Servir caliente o ligeramente tibio.



Consejos

- Colar siempre la mezcla para obtener una textura suave.
- Cocinar a fuego bajo para evitar que el huevo se separe.
- Cortar los ingredientes en trozos pequeños para una cocción uniforme.

THE NEXT LEVEL

Cotopaxi, Ecuador
0°40'50"S 78°26'16"W

Día Nacional de Japón – 23 de febrero.
Herencia japonesa que nos une y tecnología que impulsa cada camino.

Suzuki Autos Ecuador
 @suzukiautos.ec
 Suzuki Autos Ecuador
 www.suzukiecuador.com



DÍA NACIONAL DE JAPÓN

En el Día Nacional de Japón, Mazda by Maresa celebra la cultura y el legado de un país que nos inspira con su diseño, precisión y búsqueda constante de la excelencia.

Valores que forman parte del Legado Mazda y nos inspiran a que cada experiencia sea única.



Damos la bienvenida al Señor HORIUCHI Toshihiko, Embajador del Japón en el Ecuador, al inicio de su gestión diplomática.