



مطعم «كوجي» الياباني يضم طهاة ذوي خبرة في المطبخ الياباني (متين غوزال)

## افتتح مطعم «كوجي» الياباني في منطقة القبلة السعيد لـ «الانباء»: «التجارة» تشجع شركات القطاع الخاص على القيام بدورها لكونها أحد عوامل إنعاش الاقتصاد



عبدالله السعيد ود. منصور السعيد ومحمد القحطاني وزكريا ياسين يقطعون الكيك

تتعرض هذه المطاعم للمساءلة القانونية في المستقبل. وأعرب السعيد عن أملة في نجاح القطاع الخاص الكويتي في جميع المجالات الاقتصادية خلال الفترة المقبلة، هذا وقد أعلنت شركة قوت العالمية لإدارة المطاعم عن افتتاح مطعم «كوجي» الياباني وقد حضر حفل الافتتاح عدد من موظفي سفارة اليابان لدى الكويت وجمع من محبي الأظعمة اليابانية. من جانبه قال المدير التنفيذي للشركة زكريا ياسين إن مطعم

«كوجي» الياباني يضم نخبة من أفضل الطهاة ذوي الخبرة في المطبخ الياباني، مشيراً إلى أن هذا المطعم يعتبر باكورة مطاعم أخرى سيتم افتتاحها خلال الفترة المقبلة. وأوضح أن مطعم «كوجي» الياباني يستقبل زواره محبي السوشي والتينياكي وكل الأطباق اليابانية يومياً من الساعة 12 ظهراً حتى الساعة 12 ليلاً.

● عاطف رمضان - محمد راتب



جانب من إعداد أشهى الأطباق اليابانية



د.منصور السعيد ومحمد القحطاني يقصان شريط افتتاح «كوجي» بمنطقة القبلة

أكد الوكيل المساعد للشؤون القانونية قسي وزارة التجارة والصناعة د.منصور فرج السعيد أن الوزارة تشجع الشركات العاملة في القطاع الخاص في الكويت أيا كان حجمها ونشاطها وأنواعها، مشيراً إلى أن مثل هذه الشركات تنعش السوق المحلي.

وأضاف د.السعيد في تصريح له لـ «الانباء» عقب افتتاحه الأربعمائة الماضي مطعم «كوجي» الياباني في منطقة القبلة، أن توجه بعض المستثمرين حالياً للاستثمار في قطاع الأذنية أو المطاعم يعتبر من الأمور المهمة بالنسبة للوزارة، مشيراً إلى أن وزير التجارة والصناعة وأس الصالح ووكيل الوزارة عبدالعزيز الخالدي يحرصان دائماً على تشجيع القطاع الخاص في الكويت على القيام بدوره، خاصة مثل هذه الشركات سواء كانت كبيرة أو متوسطة أو صغيرة الحجم وأياً كانت نشاطاتها وأنواعها لكونها من الأمور الداعمة لإنعاش السوق وتحريك عجلة الاقتصاد إلى الأمام.

وطالب السعيد مسؤولي شركات المطاعم بالالتزام باللوائح أو القرارات الوزارية الخاصة بالأذنية في الكويت على أن تكون الأظعمة صالحة للاستخدام الآدمي حتى لا

**ياسين: مطعم «كوجي» الياباني باكورة لمطاعم أخرى سيتم افتتاحها في الكويت خلال الفترة المقبلة المقبلة**

## في دعوة خاصة بالإعلاميين لحضور احتفال «رأدي الطهي الصيني» «الريجنسي» يعلن الفائز بمسابقة الفيسبوك الأولى



تيان وويلما تيبورسيو وشارلوت شالجوسكي وأورييليو جيراردو وأحمد مراد (هاني عبدالله)

تيبورسيو كانو وعائلتها أن تستمتع والحضور بامسية المأكولات الصينية الرائعة وغير أيضا عن سعادته بالاقبال غير المتوقع على مسابقة الفيسبوك، مؤكداً أن هذا الحدث - رأدي الطهي الصيني وتقديم أفضل المأكولات الصينية وأطباق السيشوان الحقيقية على أيدي الطهاة المحترفين بالريجنسي - يتزامن مع احتفالات الصين بالعيد الوطني وهو تحية منا لرعايا الصين بالكويت وتبني ألا يفوتوا فرصة تذوق المأكولات الصينية بنفس المذاق الحقيقي بالصين على أيدي الطهاة المتخصصين.

● لميس بلال



من الأطباق الصينية اللذيذة



أورييليو جيراردو



الشييف وانغ تساو تشو

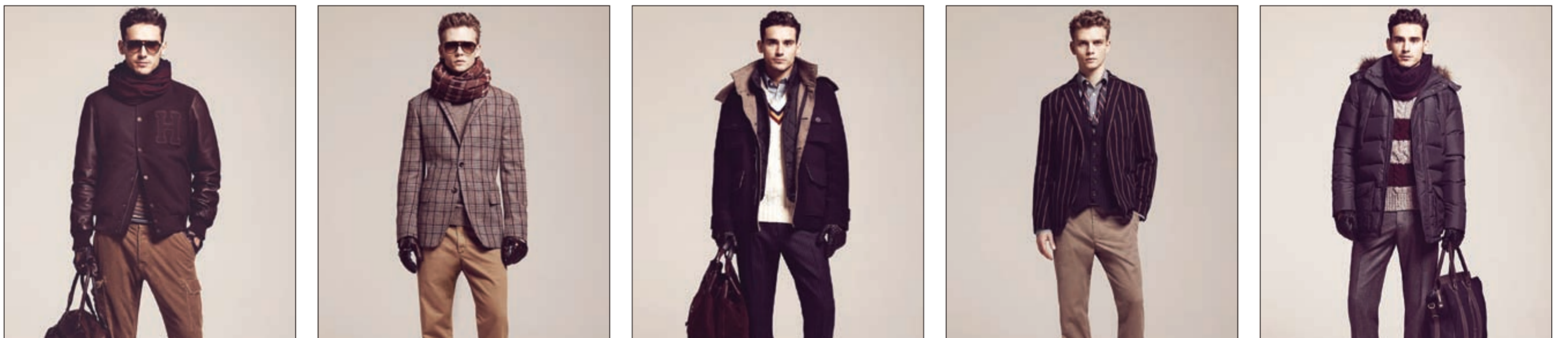
دعا فندق الريجنسي الإعلاميين لحضور عرض أولي لإحتفال «رأدي الطهي الصيني» والذي يتم إطلاقه لضيوف الفندق وكل محبي المأكولات الصينية. وفي امسية ساحرة استمتع بها الحضور هنا الطهاة الثلاثة الزائرون لفندق الريجنسي وويلما تيبورسيو كانوا الفائز بمسابقة الفيسبوك والتي نظمتها الريجنسي لمجيبه على صفحته بموقع التواصل الاجتماعي «فيسبوك» للمرة الأولى والتي لاقت اقبالا واسعا وتفاعلا من أصدقاء الفيسبوك. فقد أجابت ويلما على ثلاثة أسئلة طرحت على صفحة الفندق بالفيسبوك بطريقة صحيحة، واستضاف الريجنسي الفائز وثلاثة من عائلاتها أو أصدقائها على العشاء في احتفال السيشوان المذهل المقام في مطعم طريق الحرير والذي يقدمه الطهاة الأهم في الصين «منغ زيفو» و«ليو شوفينغ» و«وانغ تساو تشو» الذين قدموا خصيصا إلى الكويت ليكونوا ضيوف الفندق حتى 30 الجاري. وقدم الطهاة الطعام للكثير من رؤساء الدول والمشاهير في أنحاء العالم والصين، وهم يشرفون أيضا على احتفال العيد الوطني لجمهورية الصين الشعبية والذي يقام في الكويت هذا العام بفندق الريجنسي. تمنى الشيف اوستن للفائز بمسابقة الفيسبوك وويلما

## «ريفر للأثاث» تطلق تشكيلة 2013



«ريفر» عالم جميل ومتميز للأثاث والفروشات، ويعد النجاح الكبير الذي حققته الشركة وزيادة نسبة المبيعات على المعروضات الأوروبية والعالمية في معارضها، التي تضم تحت سقف واحد كل ما يلزم المنزل من أطقم المودرن والبامبو والمظلات والنوافير، والانتيكات والإكسسوارات واللوحات الفنية والشموع النادرة، بالإضافة إلى الجلسات المميزة والفاخرة التي تزين حدائق منازلكم. ومع قرب السنة الجديدة، تدعو الشركة عشاق الأناقة لمشاهدة تشكيلة 2013 المتميزة والفاخرة التي توفرها الشركة بأسعار لا تقبل المنافسة.

## «تومي هيلفيغر» تطلق تشكيلة عصرية وتقليدية لخريف / شتاء 2012 للرجال

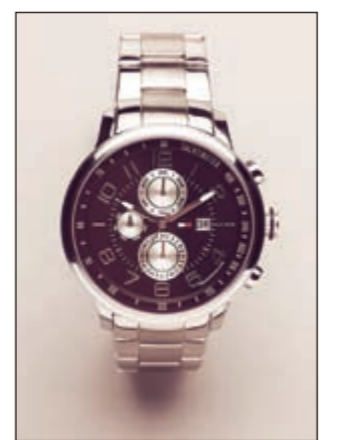


العصري والتقليدي معا، اما مجموعة «ونتير بيش» فتميز بأنها مجموعة للاستعداد لموسم الشتاء من البلوزات والمعاطف والجاكيتات. وتتوافر هذه المجموعة بالألوان الرمادية مزوجة بالبني والأزرق الفاتح ورتوش الأصفر والبرتقالي، إضافة إلى سترات أران مع البلوزات القليلة التي تلبس فوق فانييلة القطن الناعم أو مع السترة الجلدية حيث تعتبر مثالية للتسكع على الشاطئ.

ألوانها مستوحاة من الطبيعة وأهمها ألوان الزيتون الهادئة والدافئة وأوراق الشتاء مع الأصفر الفاتح والأحمر الدافئ مع اللمسة الزرقاء. كما تمتلك هذه المجموعة خيارات واسعة من سترات الصوف محشوة تناسب الأشخاص قصيري القامة والمكتنزين، حيث تدوم أكثر وأكثر وهذا ما يميز هذه التشكيلة. وتظهر معاطف الصوف الثقيلة بشكل تقليدي وتأخذ لتجمع هذه التشكيلة بين

الرمادي الفاتح ولال الخلع، كما أن القماش السميك مثل صوف الخراف والجد والصوف الفاخر يظهر ويتجلى مع التفاصيل الإخاذة مثل الرقعات والبطانة، بالإضافة إلى ستره الفراء التقليدية المصنوعة من النايلون وبطانة التران التقليدية في هذا الموسم. هذا، وتعد المجموعة الثانية من تشكيلة خريف / شتاء 2012 للرجال «أربان بيكنيك» مثالية بمزيج من المرح في أماكن مثل بوسطن ونيويورك، فمجموعة

والجديد والرسمي وغير الرسمي. وبما أن موسم الشتاء على الأبواب فقد حان الوقت لحمل السترات الفرائية ومعاطف المطر، والمعاطف الثقيلة التي الشوارع للكشف عن تشكيلة «انتيكوينغ» حيث تعكس مجموعة ألوان هذه المجموعة من ملابس الموضة ألوان المدينة في مطلع الخريف، فالألوان الحمراء والبيضاء والزرقاء التقليدية من «تومي هيلفيغر» ممزوجة ومنسجمة مع اللون



اطلقت «تومي هيلفيغر» العلامة التجارية الرائدة في مجال الموضة مؤخرا تشكيلة خريف / شتاء للرجال، حيث انها مستوحاة من البوهيميا في الستينيات والاعتدال في الفن في السبعينيات، تحت عنوان «داي تريبنغ»، كما تجسد هذه التشكيلة جوهر ماضي العائلة الأميركية، كما تكشف هذه التشكيلة عن تجاور اللون والطاقة الموجودة فيها. وتقدم المجموعة تناقضا جميلا بين القديم والشبابي