



*THEY LYAR WIN*

# Hello!



My name is Thet Lyar Win, you may call me Win.  
I'm currently 24 years old, born in Okpo, Myanmar.  
I'm currently studying graphic design.

## Interest



Reading



Eating



Entertainment



Music

## PROFILE

新神戸に住んでいます。  
ミャンマーからきました。  
1998年生まれ  
thetthetlyar@gmail.com

## SKILLS

Adobe illustrator  
Adobe Photoshop  
InDesign  
Dreamweaver

## Education

East Yangon University(2019 Graduation)  
YMCA 日本語学校 (2022 卒業)





### 自己表現:習作

海外で頑張っていることを表現しました。日本と私の母国の国旗も飾られています。文字の色も国旗の色を使いました。フェニックスもデザインしました。フェニックスをデザインしたのは、フェニックスのように志高くいく姿がかっこ良かったからです。だから、勝つために頑張るようなデザインにしました。



### 自己表現ポスター

私の趣味は旅行です。旅から、好きな伝統、料理、文化などを表現しました。旅と言えば、世界地図やパスポート、飛行機のイメージをデザインにしました。その後、パスポートのスタンプに国の好きな物をイラストデザインにしました。スタンプの色は国を代表する色を意識して表現しました。

「ポストカード」動物をモチーフにポストカードをデザインすること

100×148mm



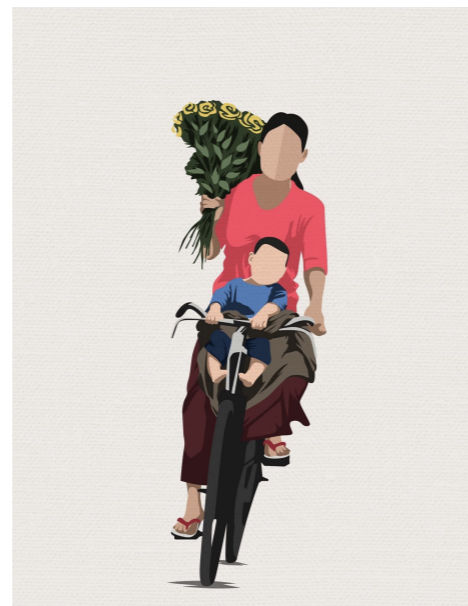
# ILLUSTRATOR



ミャンマーのお寺にあるイメージをイラストでデザインしました。色は本物の色じゃなくて、(穏やかな)目にイメージとして残る色を使って表現した。



仏教徒のお坊さんのイラストで表現した。



ミャンマーの母の愛を表現したイメージをイラストでデザインしました。





**Spa  
beauty**

**We work Everyday**  
10:00am-08:00pm

**Our Service**  
Massages  
Waxing  
Facial  
Body Wraps  
Body Scrub

☎ 012-345-6789  
🌐 [www.spabeauty.com](http://www.spabeauty.com)  
📍 abc anywhere St., any city,

#### 自己表現ポスター

スキンケアアスパの装飾 エステチシャの装飾美容を持つスパサロンの魅力的な女性のデザインでポスターを表現した。

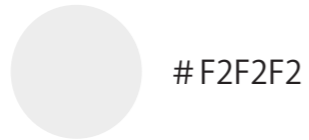




*BEAUTY DIRAY*



#C0A29C

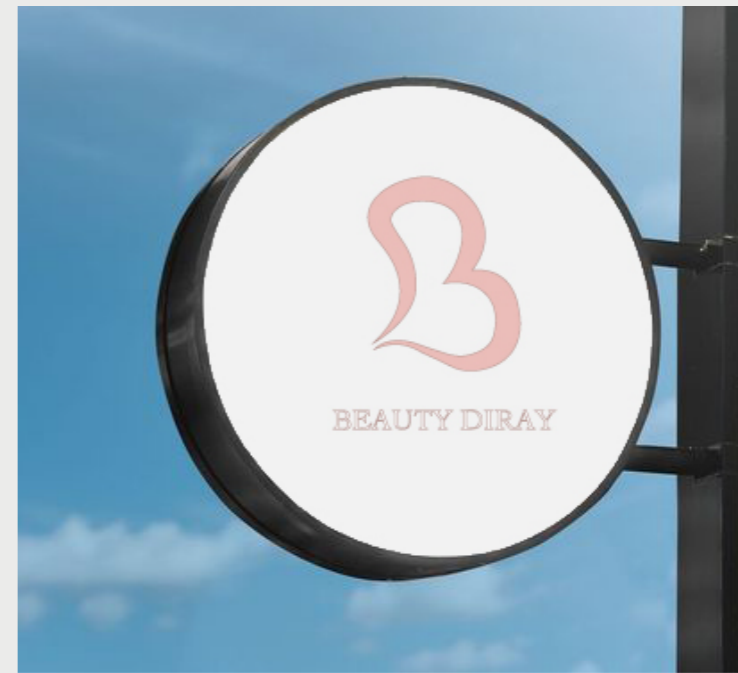


#F2F2F2



#F5C5C1

すべての若い女性の心の中には、美容日記があります。ですから、BをHeartイメージしました。beauty Diaryは美しいもののコレクション。



*Let's eat oreo and dance again with new energy*

オレオを食べて、新しいエネルギーで、また踊ろう！



お得な **1+1+1** が 999 円！  
韓国オレオを買えるのは **Qoo10** だけ

**Qoo10**  
an eBay company



#### Instagramのストーリー広告

海外の人は、韓国の方をターゲットとし、若者に人気のある Kpop のダンスをイメージした。オレオを食べてエネルギーをチャージし、ダンスを踊るというコンセプトで制作した。

大人の楽しい食マガジン

# あまから手帖

人気イタリアンの惣菜、行列店のきつねうどん、  
老舗の新商品を買う!

amakara techo **9**  
2022.September  
定価 815 円

あまからセレクション

『光る窓』の  
取り寄せはあまセレだけ!

## 老舗の新名物

人気レストランの惣菜店、老舗の新商品。  
コロナ禍にも負けず誕生した名品は作り手の心意気に溢れています。  
それをだれかに語りたい、と思えるようなストーリーのある、  
話題の名品を集めました。

magazine

### Magazine Design

あまから手帖雑誌のリニューアルデザインを  
しましたものです。若いデザイン見えるよう  
にかわい色を使ってデザインしました。

# 老舗の新名物

何十年、何代も続く名物のある老舗。それに甘んじることなく、令和の時代が求める新しい商品を送り出しています。伝統と革新、ここ数年で誕生した“新名物”の物語。



撮影 / 岡森大輔、塩崎聡 (6/2)

名店から継いだ  
茶人好みの銘菓

京都・祇園四条 | 和菓子

## 『鍵善良房』の濤々

花街のしきたりや好みになかった菓子づくりで定評のある江戸中期、享保年間創業の『鍵善良房』で、2022年の春から販売されている「濤々」。お茶人や和菓子をよく知る人ならご存知の、1月に惜しまれつつ閉店したきょうかどうとしやす『京華堂利保』の銘菓で、縁あって『鍵善良房』が引き継いだ。武者小路千家の十三代家元である有隣斎宗匠好みの銘のお菓で、「濤々」とは波の音のことを意味し、釜の煮え立つ音のことを表すそう。砂糖蜜で千家好みの渦の文様を写した麩焼き煎餅に練り餡を挟んだもので、今は元『京華堂利保』から雇い入れた職人と一緒に作っている。

味わうと、麩焼きにコシがあって、大徳寺納豆を練りこんだ餡は独特の全に同じではなく、「当初は元の味に近づけようと色々工夫しましたが、同じものにはならないので自分たちが納得のいく、美味しいと思える味にしまぜんやした」と語るご主人の今西善也さん。武者小路千家の家元にも試食してもらって許しを得た後に販売に至ったそうで、妙味を絶やすことなく、今に、未来に、受け継いでいる。(文 / 西村晶子)



●京都市東山区祇園町北側 264  
☎ 075-561-1818  
営 9:30-18:00 (休) 月曜  
(交) 京阪本線祇園四条駅から徒歩3分 ほぼすべて可 金菊  
寿糖 20個入り 1200円～、鍵  
もち 6個入り 1000円～。  
「注文」店頭、取置き可、shop.  
kagizen.co.jp/



両店の伝統を受け継いだ新銘菓。しっかり焼かれた麩焼き煎餅の香ばしさと、塩気のある大徳寺納豆、餡の甘さのバランスが見事。6個入り 2200円～。  
●消費期限：常温 5日。



# バターで包む創業230年の味



京都・四條烏丸 | 漬物

## 『田中長奈良漬店』の 奈良漬バターサンド

- 京都市下京区綾小路通烏丸西入ル童待者町 160
  - ☎075・351・3468 (営) 8:30-17:30 (休) 無休
  - 阪急京都線烏丸駅・地下鉄烏丸線四條駅から徒歩2分
  - 都錦味淋漬うり・加茂なす各 180g972円。
- 注文 | tanakacho.co.jp、取置可。



6個入り 2376円。こんにち広く親しまれる、みりんを用いた奈良漬。その元祖が2年かけて漬ける瓜をスイーツに変身させた。甘党・左党を問わず、手土産にも最適なひと品。●賞味期限：冷凍90日。

寛政元年より暖簾を守る良漬の老舗から、昨年、その奈良漬を使った斬新な一品「奈良漬バターサンド」が発売された。「奈良漬をスイーツに、というアイデアは以前から色々あったのですが、狙いをバターサンドに定め、1年以上をかけてようやく完成しました」と八代目・田中悠亮さん。

国産生乳で作る無塩バターを軽やかなクリームに仕立て、ダイス状にした瓜の奈良漬を混込む。クルミを加えたサンドが出来上がる。もとより瓜の奈良漬は板商品だが、水分量や味の浸透具合、食感においてもベストな素材であったそう。

サクッとひと口。ひんやりしたクッキーが幽かな塩気と共に崩れるや、ほの甘く分厚いコクを備えたバタークリームが滑らかに口溶ける。中から奈良漬の甘辛みとかすかな酒精の香りが立ち上がり、ポリポ

リと快感をもたらしてくれる。もちろん紅茶や中国茶などのお茶請けにもいいが、むしろ日本酒、いやむしろ、ワインやウィスキーなど洋酒をも呼ぶか。

「凍らせたままでも旨いんです」と田中さん。奈良漬のポテンシャルに舌を巻くが、巻いた舌でもうひと口。(文/河宮拓郎)



# 大和橘の神聖な香りをまるごと



## 大阪・帝塚山 | 洋菓子 『ポアール』の 大和橘のタルト

- 大阪市阿倍野区帝塚山 1-6-16
- ☎06・6623・1101 09:00-21:00@ 無休 ②阪堺電車上町線姫松駅すぐ
- 発酵バターの極上サブレ 1188円、
- ショコラ・オ・ウィスキー 2160円
- [注文] e-shop.poire.co.jp ※大和橘のタルトは「本店」での店頭販売のみ。
- 大和橘の入荷次第、オンラインでも販売予定。



直径12cm (4号サイズ)2160円。1台に大和橘20個使用。細切れをダイヤモンドにも混ぜ、余すところなく使い切る。青い皮の香りと熟した甘みを両方生かすために青い実と黄色い実2種をスライスして上に。1日1台限定販売。売切れの場合は2日前までに要予約で販売。●賞味期限：冷蔵2日。

「昨年の10月に知人からもらって、大和橘を初めて知りました」と、辻やまとたちばな井良樹さん。1969年創業の帝塚山の洋菓子専門店二代目店主だ。「何だか神聖さを感じる香り」に魅了されたという。調べると、日本固有の最古の柑橘で、不老長寿の妙薬との伝承があり、文化勲章や500円硬貨にも描かれていて……。「いやもうそのストーリーに圧倒されてロマンを感じました」。それからの辻井さんは迅速だった。スタッフと共に大和橘の畑に行き実を買い付け、すぐにお菓子作りに取り組み、2ヵ月後の12月1日には商品化。

「タルトにしたのは焼いても香りが飛ばなかったから」。通常柑橘類は酒やシロップに漬けて味を引き出すのが、「貴重な実を崩してしまうより、苦みや香りの個性がそのまま伝わるようにシンプルに作りました」とは開発担当のパティシエ・久世勝之さん。「最初は種だらけでビックリしましたけど」と笑う。一つひとつ種を取り除く手間はあるが「今の時代にはこの過程が大事。品種改良で種なしの橘を作らなくていい。この香りは原種だからこそその強さだと思うんです」。

ザクリと硬めのタルトを噛むほどに橘の香りが立ち上がり、ほろ苦さと共に唯一無二の味わいを創っている。(文/団田芳子)



