

レストランで料理の材料を知りたがるのはなぜ？

外国の人を案内していると、料理の材料を細かく聞く人が多いのに気づくでしょう。海外のレストランでは、料理に使われている素材がメニューに明記されていることが多いのですが、日本ではそうではありません。

人によって味の好みは違うこともありますが、文化が違うということは、宗教的な理由で口にできないものがあるのかもしれない。また、厳格なベジタリアンでだしに鰹節が使われていてもNGという場合もあります。

面倒に思わず、必要があればお店の人に聞いて素材を説明してあげましょう。



英語で日本を紹介・案内しよう



ブログ「英語で日本を紹介・案内しよう」では、

- ❖ 日本について紹介するおすすめの内容
- ❖ 日本を案内する際に、知っていたら便利なこと

- ❖ 英語での説明の仕方

など、役立つ内容をお伝えしています。仲間と交流や質問ができる、Facebookページもぜひフォローしてくださいね。オンラインコースや、One-on-oneコーチングについては、下記サイトよりお問い合わせください。

英語で日本を紹介・案内しよう

ブログ: www.eigodenihon.com

Facebookページ: www.facebook.com/eigonihon/

英語で日本を紹介・案内しよう 情報メール購読者プレゼント 寿司ネタ 日英対訳表



- ❖ 日本で外国からのゲストとお寿司屋さんに行くときに
- ❖ 海外のお寿司屋さんで食事をするときに





雑学メモ: 寿司は海外でもとても人気があります。でも日本のお寿司屋さんとはちょっと違うんです。

海外でお寿司屋さんで、あれ？これは日本と違うな、と思うこと。

まず握り寿司より巻き寿司の方が人気があります。そして、巻き寿司の見た目が黒くないことが多いのです。これは、黒は縁起が悪いということで、海苔を外側に巻かないからです。巻き寿司の内側、ネタの周りに海苔が巻いてあり、その外側をご飯で囲んであります。

人気のネタは、アボカド、きゅうり、カニカマなど。寿司が好物と言っても生の魚は食べない人も多いのです。魚がOKな人も、サーモンとツナ（まぐろ）中心だったり、日本とはやはり違いますね。

でも和食である寿司が海外で人気なのはうれしいですね。

寿司ネタ 日英対訳表

| | | | |
|--------|-------------------------------|--------|-------------------|
| 生の魚 | Raw fish | カッパ巻き | Cucumber roll |
| 握り | Nigiri, Topping on rice | えび | Prawn |
| 巻き寿司 | Roll | あわび | Abalone |
| すし飯 | Sushi rice, Vinegared rice | いか | Squid |
| 海苔 | Seaweed | えんがわ | Flounder Fin |
| わさび | Wasabi, Japanese horseradish | かつお | Bonito |
| ガリ | Pickled ginger | いわし | Sardine |
| 回転寿司 | Sushi served on conveyer belt | うなぎ | Eel |
| 醤油 | Soy sauce | 貝 | Shellfish |
| 上握り(等) | Assorted sushi | かに | Crab |
| サーモン | Salmon | カニカマ | Imitation crab |
| まぐろ | Tuna | たい | Sea bream |
| 大トロ | Fatty tuna | たら | Cod |
| 中トロ | Medium fatty tuna | とびこ | Flying fish roe |
| 赤身 | Lean tuna | 納豆 | Fermented soybean |
| いくら | Salmon roe | ブリ・はまち | Yellowtail |
| うに | Sea urchin | ひらめ | Flounder |
| たまご | Tamago, rolled egg | ほたて | Scallop |
| サバ | Mackerel | タコ | Octopus |
| コハダ | Gizzard shad | 甘エビ | Sweet shrimp |