

Catalogue No.

20441-19

【寿司】 Sushi



寿司

江戸時代に手がる食べられる屋台のファーストフードとして食べられたのがにぎり寿司の始まり。巻き寿司やちらし寿司、押し寿司など種類も様々です。

Sushi

Nigiri-zushi started as a kind of fast-food by street vendors in the Edo Era. There are many kinds of Sushi, such as Rolls, Chirashi, and Pressed Sushi.

【鰻】 Unagi (Eel)



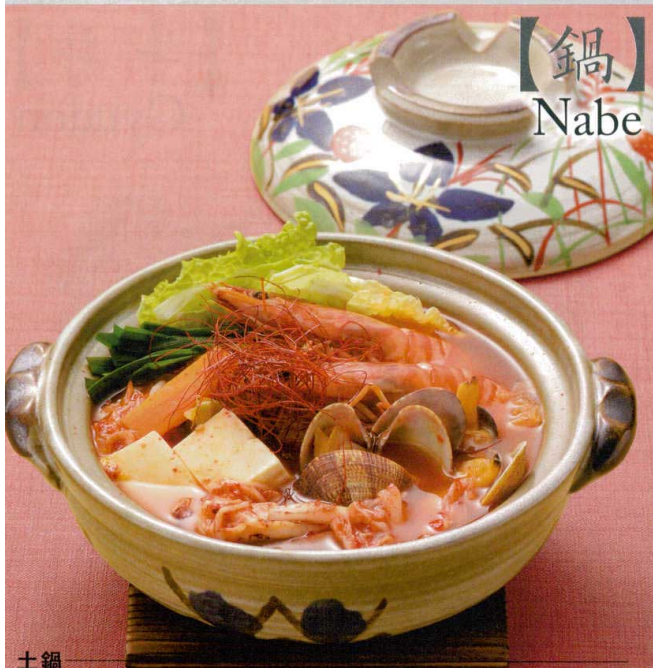
うな重

うなぎの蒲焼きをご飯の上にのせ、漆塗の重箱で出されるのが「うな重」。陶器の丼に盛られるのが「うな丼」。他にも「ひつまぶし」が有名。関東では蒸してから焼くのに対し、関西では直に焼くなど違いがあります。

Unaju (grilled unagi and rice in a lacquered box)

Unaju is served in a lacquer ware box, in which grilled unagi (kabayaki) is placed over rice. For "Unadon," kabayaki is served over rice in a ceramic bowl. And "hitsumabushi" is famous. In the Kanto Region, unagi is grilled after steaming, but in the Kansai Region, unagi is grilled immediately after slicing.

【鍋】 Nabe



土鍋

お好みの海や山の食材を美味しく、楽しくいただける鍋料理。家族で、友人達と楽しむのに最適です。ポン酢やゴマだれでいただきます。

Donabe (Earthen pot)

Nabe (hot pot) allows you to savor the delicious ingredients from the sea and mountains. It is the best to enjoy with your family and friends. Eaten by preparing small bowls of ponzu sauce (soy sauce and citrus juice) and gomadare (sesame sauce).

【抹茶】 Matcha



抹茶

近年、抹茶の美味しさが世界中で注目されています。グリーンティーや抹茶を使ったスイーツが人気ですが、本来の抹茶も注目されています。苦みの中にほんのりと甘い、日本文化の神髄をお楽しみください。

Matcha

In recent years, the delicious taste of matcha has been spread around the world. Green tea and matcha sweets are popular, and original matcha is also proving popular. Enjoy the essence of Japanese culture and taste the slight sweetness in bitterness.