




# 指さし コミュニケーション シート

## Finger Pointing Communication Sheet

指图交流用语表  
用手指物沟通表  
필담 회화 시트

おいしさ満点! とっとりブランド

# 食の都 鳥取県



The Tottori Brand Stands for Taste Satisfaction  
Food Capital Tottori

鸟取品牌, 美味一百分! 食之都 鸟取县  
美味度満分! 鳥取品牌 美食之都 鳥取縣  
최고의 맛/돗토리 브랜드 먹거리의 고장 돗토리



# 因为我不会说外语， 需要利用此会话单对话。

## ● 来店編 来店时

预约了吗？

ユー ユエ ラ マ？

予約をしていますか。

请问是几位？

チン ウェン シー ジー ウェイ？

何名様ですか。

大约需要等待〇〇分钟。

ダー ユエ シュー ヤオ ドン ダイ 〇〇 フェン ジョン。

待ち時間は、〇〇分ほどです。

是  
シー

はい

否  
フォウ

いいえ

吸烟座位

シー イェン ズオ ウェイ

喫煙席



禁烟座位

ジン イェン ズオ ウェイ

禁煙席



请随便就坐。

チン スイ ピェン ジウ ズオ。

好きな席へどうぞ。

要点单时，请叫服务员。

ヤオ ディェン ダン シー、チン ジャオ フー ウー ユェン。

注文がお客様になりましたら、店員を呼んでください。

下面确认点单内容。

シア ミェン チュエ レン ディェン ダン ネイ ロン。

注文を確認します。

作为座位费提供餐前小菜。收费〇〇日元。

ズオ ウェイ ズオ ウェイ フェイ ティー ゴン ツァン チェン シャオ ツァイ。  
ショウ フェイ 〇〇 リー ユェン。

※「餐前小菜」是类似于座位费的日本饮食文化之一。

※「ツァン チェン シャオ ツァイ」は「シー レイ スー ユイ ズオ ウェイ フェイ」の  
「ベン イン シー ウェン ホア」に似ています。

お通しとして前菜を提供しています。 〇〇円いただきます。

※「お通し」は、座席料に似た日本の食文化の一つです。

牛肉

ニウ ロウ  
牛肉



马肉

マー ロウ  
馬肉



鱼贝类

ユー ベイ レイ  
魚介類



蟹

シェ カニ



荞麦

チャオ マイ  
そば

猪肉

ジュー ロウ  
豚肉



鹿肉

ルー ロウ  
鹿肉



鲜贝类

シェン ベイ レイ  
貝類



虾

シア エビ



面

ミー  
麺

鸡肉

ジー ロウ  
鶏肉



野猪肉

イエ ジュー ロウ  
猪肉



鱿鱼

ヨウ ユー  
イカ



金枪鱼

ジン チァン ユー  
マグロ



米

ミー  
米

羊肉

ヤン ロウ  
羊肉



乳制品

ルー ジー ピン  
乳製品



章鱼

ジャン ユー  
タコ



小麦

シャオ マイ  
小麦



鸡蛋

ジー ダン  
卵

## ● 接客編 接待顾客时

有〇〇吗？

ヨウ 〇〇マ？

〇〇はありますか。

有不能吃的过敏食物吗？

ヨウ ブー ノン チー ダ グオ ミン シー ウー マ？

食べ物のアレルギーはありますか。

宗教信仰上有忌讳的食物吗？

ゾン ジャオ シン ヤン ジャン ヨウ ビー ホイ ダ シー ウー マ？

宗教上避けている食べ物はありますか？

清真菜

チン ジェン ツァイ

ハラール料理

有什么需要？

ヨウ シェン マ シュー ヤオ？

必要なものはありますか。

不含肉的菜有〇〇、〇〇等。

ブー ハン ロウ ダ ツァイ ヨウ 〇〇、〇〇 ドン。

肉が含まれないメニューは、〇〇、〇〇などがあります。

未加热。

ウェイ ジア ロー。

加熱していません。

加热了。

ジア ローラ。

加熱しています。

不能外带。

ブー ノン ワイ ダイ。

お持ち帰りできません。

可以外带。

コー イー ワイ ダイ。

お持ち帰りできます。

洗手间在哪里？

シー ショー ジェン ザイ ナー リー？

お手洗いはどこですか。



私は外国語が話せないなのでこのシートを利用してお話させていただきます。

従業員 服务员 フー ウー ユェン

お客様 顧客 グー コー

● お会計編 结账时

有〇〇。  
ヨウ 〇〇。  
〇〇はあります。

没有〇〇。  
メイ ヨウ 〇〇。  
〇〇はありません。

对〇〇过敏。  
ドウイ 〇〇 グオ ミン。  
〇〇のアレルギーがあります。

宗教信仰上不能吃〇〇。  
ゾン ジャオ シン ヤン シャン プー ノン チー 〇〇。  
宗教上、〇〇が食べられません。

请不要加〇〇。  
チン プー ヤオ ジア 〇〇。  
〇〇を抜いてください。

请将〇〇改为〇〇。  
チン ジアン 〇〇 ガイ ウエイ 〇〇。  
〇〇を〇〇に変更してください。

哪个能快些出来？  
ナー ガ ノン クアイ シエ チュー ライ？  
早くできるのは、どれですか。

推荐的菜有哪些？  
トゥイ ジエン ダ ツアイ ヨウ ナー シエ？  
おすすめ料理はどれですか。

里面用了什么材料？  
リー ミエン ヨン ラ シェン マ ツアイ リャオ？  
何が入っていますか。

请再来一碗(盘)。  
チン ザイ ライ イーワン(パン)。  
おかわりをください。

请结账。  
チン ジエ ジャン。  
お会計をお願いします。



结账请到收银台。  
ジエ ジャン チン ダオ ショウ イン タイ。  
お会計はレジをお願いします。

请在座位上结账。  
チン ザイ ズオ ウエイ シャン ジエ ジャン。  
お会計はお席をお願いします。

您要如何付账？  
ニン ヤオ ルー ホー フー ジャン？  
お支払いはどのようになさいますか。

現金  
シエン ジン  
現金

信用卡  
シン ヨン カー  
クレジットカード

请用现金付账。  
チン ヨン シエン ジン フー ジャン。  
お支払いは現金をお願いします。

不能用信用卡。  
プー ノン ヨン シン ヨン カー。  
クレジットカードは使用できません。

这些是可以使用的信用卡。  
ジョー シエ シー コー イー シー ヨン ダ シン ヨン カー。  
使用できるクレジットカードは、こちらです。



可以使用〇〇卡。  
コー イー シー ヨン 〇〇 カー。  
〇〇カードは使えます。

不能用〇〇卡。  
プー ノン ヨン 〇〇 カー。  
〇〇カードは使えません。

分几次付款？  
フエン ジー ツー フー クアン？  
何回払いですか。

只接受一次付清。  
ジー ジエ ショウ イー ツー フー チン。  
一回払いのみです。

一共〇〇日元。  
イー ゴン 〇〇 リー ユェン。  
お会計は〇円です。

请叫出租车。  
チン ジャオ チュー ズー チョー。  
タクシーを呼んでください。



果仁  
グオ レン  
ナッツ



水果  
シュイ グオ  
果物



生鲜食物  
ション シエン シー ウー  
生もの



海藻类  
ハイ ザオ レイ  
海藻類



酒类  
ジウ レイ  
酒類



蘑菇类  
モー グー レイ  
きのこ類



蔬菜  
シュー ツアイ  
野菜



乡土料理  
シアン トゥー リャオ リー  
郷土料理



7	8	9	はい ○ Yes
4	5	6	いいえ ✕ No
1	2	3	AM
0	¥		PM

# 鳥取の食材と調理方法

Tottori's Local Ingredients and Cooking Techniques  
 鸟取食材与烹饪方法 / 鳥取的食材和烹調方法 / 돗토리의 음식 재료와 조리방법

焼く

Grill

烤 / 烤 / 구이



## 鳥取のカニ

Crabs of Tottori / 鳥取蟹類  
 鳥取的螃蟹 / 돗토리 게요리

冬の鳥取を代表する味覚の王者  
 The Epitome of Winter Taste in Tottori  
 代表鸟取冬季美味的王者  
 鳥取冬季味覺之王  
 겨울의 돗토리를 대표하는 미각의 왕

松葉がに Matsuba  
 松葉蟹 松葉蟹  
 마쓰바게



ズワイガニの雄 特に大きなものは“五輝星(いつきぼし)”  
 Amongst these male snow crabs only the exceptionally large earn the title of itsukiboshi.  
 公雪蟹 个头特大的称为“五輝星”  
 雄松葉蟹 特大的稱“五輝星”  
 즈와이가니(대게) 수컷 특히 큰 대게는 “이쓰키보시”

旬 11~3月 In season: November to March  
 时鲜: 11~3月 / 旺季: 11~3月 / 철: 11-3월

親がに Oyagani  
 母蟹 親螃蟹  
 어미게



ズワイガニの雌 “内子”“外子”と呼ばれる卵が絶品  
 These egg-bearing female snow crabs are an exquisite delicacy.  
 母雪蟹 称为“内子”、“外子”的蟹卵堪称绝品  
 雌松葉蟹 被稱為“内子”“外子”的卵为絶品  
 즈와이가니(대게) 암컷 “우치코” “소토코”로 불리는 알이 일품

旬 11~1月 In season: November to January  
 时鲜: 11~1月 / 旺季: 11~1月 / 철: 11-1월

ベニズワイガニ Beni-zuwaigani  
 红雪蟹 紅荊蟹  
 홍게



風味豊か、春以降もあり  
 This species of snow crab is flavorful and available even after spring.  
 风味绝佳，春天以后也有出产  
 風味豐富，春天以後也吃得到  
 풍미가 풍부하고 봄 이후에도 잡힌다

旬 9~6月 In season: September to June  
 时鲜: 9~6月 / 旺季: 9~6月 / 철: 9-6월

マグロ Tuna  
 金枪鱼 鮪魚  
 참치



境港は生のクロマグロの水揚量日本一  
 The tuna catch landed at Sakaiminato is Japan's largest.  
 境港の生鮮藍鳍金枪鱼捕获量为日本第一  
 境港的天然黑鮪魚漁獲量为日本第一  
 사카이미나토는 생 참치 어획량 일본 1위

旬 6~8月 In season: June to August  
 时鲜: 6~8月 / 旺季: 11~3月 / 철: 6-8월

モサエビ Mosa Shrimp  
 猛者虾 猛者蝦  
 진홍새우(모사예비)



弾力ある食感で旨味が強い 流通量が少ない“幻のエビ”  
 A low distribution volume adds to the illusory image of these boldly sweet and lively textured shrimp.  
 口感富有弹性，美味十足 流通量少，称为“梦幻虾”  
 具有彈性的口感和濃郁的美味 流通量很少的“夢幻蝦”  
 탄력 있는 식감으로 감칠맛이 강하다 유통량이 적은 “환상의 새우”

旬 9~5月 In season: September to May  
 时鲜: 9~5月 / 旺季: 9~5月 / 철: 9-5월

ハタハタ Sandfish  
 雷鱼 日本叉牙魚  
 하타하타(도루묵)



“とろける旨さ”が自慢の逸品  
 These little fish are a mouth-watering local favorite.  
 “美味欲滴”，堪称上品  
 具有“入口即化的美味”是自豪的逸品  
 “입에서 녹는 감칠맛”이 자랑거리인 일품

旬 9~5月 In season: September to May  
 时鲜: 9~5月 / 旺季: 9~5月 / 철: 9-5월

煮る



Stew  
炖 / 燉 / 조림

茹でる



Boil  
煮 / 煮 / 삶기

揚げる



Deep fry  
炸 / 炸 / 튀김

刺身



Sashimi (Raw fish)  
刺身 / 生魚片 / 회

White Squid  
剑尖枪鱿鱼 白烏賊  
시로이카(한치)



夏を代表する甘みの強いイカ  
Boldly sweet, this variety of swordtip squid is an exemplary summer taste of Tottori.  
甘味強烈, 是夏季代表性鱿鱼  
夏季代表性的帶甜味烏賊  
여름을 대표하는 단맛이 강한 한치

旬 6~11月 In season: June to November  
时鲜: 6~11月 / 旺季: 6~11月 / 철: 6-11월

Natsuki Rock Oyster  
夏輝牡蛎 夏輝 나쓰키  
夏輝(なつき)



“海のミルク”と称される天然岩ガキ  
These wild rock oysters nicknamed “the milk of the sea” for their color taste superb raw with a squeeze of fresh lemon.  
天然岩牡蛎, 称为“海洋牛奶”  
被稱為“海之牛奶”的天然岩牡蠣  
“바다의 밀크”로 불리는 자연산 바위굴

旬 6~8月 In season: June to August  
时鲜: 6~8月 / 旺季: 6~8月 / 철: 6-8월

Flathead Flounder  
拟庸鲽 赤鲽 홍가자미  
アカガレイ



大型の子持ちは脂がのった絶品  
Large and holding eggs, these succulent fish are a natural masterpiece.  
腹藏鱼籽的大个鱼肉油脂丰厚, 口味绝佳  
大型有子的赤鲽肥嫩多汁最好吃  
크고 알이 있는 가자미는 살이 올라 일품

旬 9~5月 In season: September to May  
时鲜: 9~5月 / 旺季: 9~5月 / 철: 9-5월

Firefly Squid  
荧光鱿鱼 螢烏賊 불꽃물렁이  
ホタルイカ



春の美味しい一品 ボイルや醤油漬けがおススメ  
A delicacy of spring. Best eaten boiled or marinated in soy sauce.  
春季的美味一品 推荐煮熟及酱油腌制后食用  
春季的美味 建議煮熟或用醬油醃  
봄의 맛좋은 일품 데쳐서 먹거나 간장 절임 추천

旬 2~5月 In season: February to May  
时鲜: 2~5月 / 旺季: 2~5月 / 철: 2-5월

Flying Fish  
飞鱼 飛魚 날치  
トビウオ



“あご”とも呼ばれる初夏の味覚 脂が少なく淡白な味わい  
Light in flavor and low in fat, flying fish, or “ago” as the locals call them, are an exemplary taste of early summer.  
飞鱼又称“燕鲚鱼”, 是初夏时令美味 脂肪较少, 口味清淡  
也被稱為“ago”的初夏美味 脂肪較少清淡可口  
“아고”로 불리기도 하는 초여름의 미각 기름이 적고 담백한 맛

旬 6~7月 In season: June to July  
时鲜: 6~7月 / 旺季: 6~7月 / 철: 6-7월

Salmon  
鲑鱼 鮭魚 연어  
サーモン



しっかりした身で歯ごたえ十分の養殖サーモン  
Farm-raised with care to ensure a texture with just the right amount of firmness.  
养殖鲑鱼肉质口感十足  
肉質結實有嚼勁的養殖鮭魚  
탄탄한 살이 씹히는 맛이 충분한 양식 연어

旬 3~5月 In season: March to May  
时鲜: 3~5月 / 旺季: 3~5月 / 철: 3-5월

# 鳥取の食材と調理方法

Tottori's Local Ingredients and Cooking Techniques  
鳥取食材与烹饪方法 / 鳥取的食材和烹調方法 / 돗토리의 음식 재료와 조리방법

焼く

Grill

烤 / 烤 / 구이



## 鳥取和牛

Tottori Wagyu Beef / 鳥取和牛  
鳥取和牛 / 돗토리 와규

鳥取和牛

Tottori Wagyu Beef  
鳥取和牛 鳥取和牛  
돗토리 와규



“日本一の肉質”を誇る鳥取和牛

Tottori proudly offers top-quality premium wagyu beef.  
鳥取和牛堪称“肉质日本第一”

以“日本第一的肉质”自豪的鳥取和牛  
“일본에서 으뜸가는 육질”을 자랑하는 돗토리 와규

鳥取和牛  
オレイン55

Tottori Wagyu Olein 55  
鳥取和牛 OLEIC 55  
鳥取和牛 油酸55  
돗토리 와규 올레산55



口溶けの良さに関係する“オレイン酸”を55%以上含む鳥取和牛

This wagyu beef contains over 55% oleic acid which means that each immaculately marbled morsel melts in your mouth to leave a sweet and seriously savory umami taste.

鳥取和牛品牌, 含有55%可促增添口中溶化口感的“油酸”含有55%以上與入口溶化度有關的“油酸”鳥取和牛 입에서 녹는 맛과 관련된 “올레산”을 55% 이상 함유한 돗토리 와규

## 鶏肉

Chicken / 鶏肉  
鶏肉 / 닭고기

鳥取地どりピヨ

Tottori Piyo Chicken  
鳥取地どりPIYO 鳥取土雞PIYO  
돗토리 토종닭PIYO



低脂肪でコクのある鳥取オリジナル鶏

Tottori's very own chicken breed is low in fat and high in flavor.

鳥取特産鶏, 具有低脂肪、口感濃郁特征  
低脂肪味道濃郁的鳥取原產雞  
저지방으로 감칠맛 나는 돗토리 오리지널 닭

とっとりジビエ

Tottori Game Meat  
鳥取野味 鳥取野味  
돗토리 지비에



鳥取の自然が育んだ猪肉や鹿肉

Game meat taken from the wild boars and deer that thrive in Tottori's pristine natural environment.

鳥取大自然奉獻的野猪肉和鹿肉  
鳥取大自然培育的野猪肉和鹿肉  
돗토리의 자연이 낳은 멧돼지 고기나 사슴 고기

## 豚肉

Pork / 猪肉  
猪肉 / 돼지고기

大山ルビー

Daisen Ruby  
大山红宝石 大山紅寶石  
다이센루비



旨味と柔らかさが優れた鳥取オリジナル豚

Tottori's very own Daisen Ruby was bred to impress with its superior taste and tenderness.

鳥取特産猪, 具有美味、柔嫩特征  
肉質柔嫩美味可口的鳥取原產猪  
감칠맛과 부드러운 맛이 뛰어난 돗토리 오리지널 돼지

原木椎茸

Log-Grown Shiitake Mushrooms  
原木香菇 段木香菇  
원목 재배한 표고버섯



原木栽培の食べごたえある香り豊かな椎茸

Log-grown shiitake mushrooms have a meaty texture and a rich aroma.

原木栽培香菇, 口感十足, 香味濃郁  
段木栽培的彈性十足香氣宜人的香菇。  
원목 재배한 풍족감이 있는 향이 풍부한 표고버섯

煮る



Stew  
炖 / 燉 / 조림

茹でる



Boil  
煮 / 煮 / 삶기

揚げる



Deep fry  
炸 / 炸 / 튀김

サラダ



Salad  
色拉 / 沙拉 / 샐러드

白葱  
Welsh Onion  
白葱 白葱 흰파



太くて軟らかく、とろける甘さが売りの一品  
Thick and juicy welsh onions with a tantalizingly sweet taste.

具备粗而柔嫩、甘甜欲滴特征的佳品  
又大又软以入口即化的甜味為賣點的白葱  
굵고 부드러우면서 감미로운 단맛이 특징인 일품

旬 周年

In season: All year  
时鲜: 全年 / 旺季: 全年 / 철: 사철

らっきょう  
Pickled Japanese Scallion  
薑葱 薤 장미



砂丘畑などで栽培される白さと歯ごたえが自慢の一品  
A deeper pearly white coloring and distinctive crunch make these Japanese scallions grown in sand fields the pride of Tottori.

种植于沙丘旱田等地，色白、口感十足，堪称佳品  
在沙丘田地等栽培的白色且富有彈性的鳥取自豪的薤  
사구 밭 등에서 재배되는 흰색에 씹히는 맛이 자랑거리인 일품

旬 5~6月

In season: May to June  
时鲜: 5~6月 / 旺季: 5~6月 / 철: 5-6월

梨  
Pears  
梨 배



日本一の生産量の“二十世紀梨”や“新甘泉”が有名  
The Nijisseiki and Shinkansen pears produced in record quantities here in Tottori are famous all across Japan.  
产量日本第一的“二十世纪梨”和“新甘泉”名闻遐迩  
生産量为日本第一的“二十世纪梨”和“新甘泉”聞名遐邇  
일본 제일의 생산량 “20세기 배”와 “신칸센(新甘泉)” 배가 유명

旬 8~9月

In season: August to September  
时鲜: 8~9月 / 旺季: 8~9月 / 철: 8-9월

ブロッコリー  
Broccoli  
西兰花 花椰菜 브로콜리



大山山麓を中心に栽培される栄養と鮮度が自慢の一品  
Chock full of nutrition and freshly harvested from the fields at the base of Mt. Daisen  
种植于大山山麓为中心的地区，具有丰富营养和上佳鲜度的一品  
以大山山麓为中心栽培的营养丰富鲜度超群的花椰菜  
다이센 산기슭을 중심으로 재배되는 영양가, 신선도가 자랑거리인 일품

旬 5~6, 9~3月

In season: May to June, September to March  
时鲜: 5~6, 9~3月 / 旺季: 5~6月, 9~3月  
철: 5-6월, 9-3월

ながいも  
Nagaimo Yams  
山药 山藥 참마



“砂丘ながいも”“ねばりっこ”など食感と粘りが魅力  
Tottori's local brands of Nagaimo yam boast amazing stickiness and superior texture.

“砂丘山药”与“增粘山药”等口感、粘度俱佳  
“砂丘山藥”“黏子(Nebarikko)”等口感和黏性極具魅力  
“사구 참마” “네바릿코” 등 식감과 찰기가 매력

旬 10~12月

In season: October to December  
时鲜: 10~12月 / 旺季: 10~12月 / 철: 10-12월

すいか  
Watermelons  
西瓜 西瓜 수박



鳥取が誇る甘みが強い夏の逸品  
These lusciously sweet locally grown watermelons are the gems of summer in Tottori.  
鸟取夏季佳品，甘甜无比  
具有鳥取自豪甜味的夏季逸品  
돗토리가 자랑하는 단맛이 강한 여름철 일품

旬 6~7月

In season: June to July  
时鲜: 6~7月 / 旺季: 6~7月 / 철: 6-7월

# TOTTORI

## グルメ紹介

An Introduction to Local Gourmet Cuisine  
 美食介绍 / 美食介绍 / 구루메 소개



**大山おこわ** Daisen Okowa / 大山小豆糯米饭  
 大山糯米飯 / 다이센 오코와(찰밥)

大山山麓の食材を使用したしょうゆ味の蒸しごはん  
 Rice steamed with ingredients produced around the base of Mt. Daisen and flavored with soy sauce.  
 使用大山山麓食材烹制的酱油口味小豆糯米饭  
 使用大山山麓食材的酱油味糯米飯  
 다이센 산기슭의 식재료를 사용한 간장 맛 오코와(찰밥)



### 牛骨ラーメン

Gyukotsu Ramen  
 牛骨拉面 / 牛骨拉麵 / 소뼈 국물 라면

透明感のある牛骨スープが絶品のラーメン  
 A ramen masterpiece based on a clear soup stock made from beef bone.  
 使用绝佳透明牛骨汤口味制成的拉面  
 具有透明感的牛骨湯底的絕品拉麵  
 소뼈로 우려낸 투명한 국물이 일품인 라면



**いただき** Itadaki  
 鸟取特产油炸豆腐皮包饭 / Itadaki / 이타다키

大きな油揚げの中に米や野菜が詰まった田舎飯  
 A local specialty made with rice and vegetables stuffed together inside a big piece of deep-fried tofu.  
 在油炸豆腐皮中装填米饭及蔬菜制成的乡村风味饭食  
 大塊的油豆腐皮中塞滿了米飯和蔬菜的家鄉飯  
 큰 유부 안에 쌀과 야채를 채워 넣은 시골의 밥 요리



**あご竹輪** Ago Chikuwa  
 燕鰩鱼圆筒鱼糕 / 飛魚竹輪 / 아고 치쿠와

香ばしい香りと咬みごたえが自慢のトビウオ竹輪  
 Made with flying fish paste, these chikuwa boast a savory aroma along with a firm and satisfying texture.  
 使用飞鱼制成的圆筒鱼糕, 香味浓厚, 口感十足  
 香味和口感自豪的飛魚竹輪  
 구수한 향과 씹는 맛이 자랑거리인 날치 치쿠와



**春雨茶碗蒸し**  
 Chawanmushi with Glass Noodles  
 粉丝蒸蛋 / 冬粉茶碗蒸 / 당면 자완무시(계란찜)

全国的にも珍しい春雨入りの茶わん蒸し  
 A chance to enjoy the unusual yet satisfying combination of steamed egg custard and glass noodles.  
 一种蒸蛋, 放入了粉丝, 这在日本极为少见  
 在日本全國也屬罕見的冬粉茶碗蒸  
 전국에서도 보기 드문 당면이 들어간 계란찜



**イカの麴漬け** Koji Pickled Squid  
 麴酱腌鱿鱼 / 麴漬烏賊 / 오징어 누룩 절임

スルメイカー一夜干しなどを麴で漬ける 熟成した旨味が絶品  
 Japanese flying squid dried and pickled in rice malt to mature into a flavor masterpiece.  
 使用麴酱腌制风干日本鱿鱼等食材 熟成美味堪称绝品  
 用酒麴醃槍烏賊一夜乾等 熟成的美味堪稱絕品  
 반건조 오징어 등을 누룩으로 절임 숙성시킨 감칠맛이 일품





**ホルモン焼きそば** Beef Offal Yakisoba / 牛杂炒面  
牛雜炒麵 / 곱창 야키소바

60年地元で愛される牛ホルモン入り焼きそば  
This dish mixing beef offal with pan-fried noodles has been a local favorite for 60 years.  
牛杂炒面, 享誉当地六十载  
60年來深受當地人喜愛的牛雜炒麵  
60년간 이 고장에서 사랑받아 온 곱창 야키소바



**因幡の塩鯖** Inaba Salted Mackerel / 因幡盐腌制青花鱼  
因幡的鹽烤鯖魚 / 이나바의 간고등어

100年以上に渡り受け継がれる 脂ののった鯖に絶妙の塩加減  
Marbled mackerel salted to perfection in a cooking tradition handed down for more than 100 years.  
百余年历史传承 油脂丰厚的青花鱼, 绝妙盐量控制  
傳承100多年 油脂豐富鹹淡適中的鯖魚  
100년 이상 대대로 전해 내려온 기름진 고등어에 절묘한 소금 간



**かに汁** Crab Miso Soup  
蟹肉汤 / 螃蟹湯 / 게탕

冬の味覚の王者「カニ」の風味がそそるお味噌汁  
Crab, the king of winter flavors, and miso combine to create this irresistibly appetizing soup.  
豆醬汤的一种, 冬季美味王者“蟹肉”风味令您食欲大开  
突顯冬季味覺之王「螃蟹」風味的味噌湯  
겨울 미각의 왕 “대게”의 품미가 입맛을 돋우는 된장국



**とうふちくわ** Tofu Chikuwa  
豆腐圓筒魚糕 / 豆腐竹輪 / 두부 치쿠와

豆腐と魚肉を混ぜて作られた味わい深い竹輪  
These rich and flavourful tubular fish cakes are made from fish paste and tofu.  
將豆腐和魚肉攪拌後制成的圓筒魚糕, 口味濃郁  
豆腐和魚肉混合製造的味道濃郁的竹輪  
두부와 생선살을 섞어 만든 깊은 맛의 치쿠와



**アカガレイの子まぶり** Roe-Crusted Flathead Flounder  
魚籽拟庸蝶 / 撒赤鰈魚子的生魚片  
홍가자미 알 무침

アカガレイの卵を切り身にまぶした特別な刺身  
Flathead flounder fillet smeared with its own roe in a special sashimi experience.  
將拟庸蝶魚籽撒在魚肉塊上制成的刺身  
將赤鰈魚卵撒在魚肉片上的特別生魚片  
홍가자미의 알을 생선에 묻힌 특별한 회



**小豆雑煮** Azuki Bean Soup  
紅豆年糕湯 / 紅豆年糕湯 / 팥죽

鳥取の新年を祝う甘い小豆のお雑煮  
New Year's Day in Tottori is celebrated with this soup made from sweet azuki beans and mochi rice cake.  
鳥取的人们为庆祝新年而制作的甜味红豆年糕汤  
鳥取地區慶祝新年的紅豆年糕湯  
도토리의 신년을 축하하는 팥죽

ここでは〇〇を食べられます。

You can eat XX here.

在這裡可以品嚐〇〇。

可在此品尝〇〇。

이곳에서는 〇〇를/을 드실 수 있습니다.

**Sushi**

寿司  
壽司  
스시



寿司

**Seafood**

海鮮  
海鮮  
해물



海鮮

**Crab dishes**

蟹類  
螃蟹  
게요리



力二

**Japanese barbecue**

烤肉  
烤肉  
숯불구이



焼肉

**Yakitori (chicken skewers)**

烤鸡串  
烤雞  
닭꼬치 구이



焼鳥

**Hot pot**

火锅  
火鍋  
찌개 요리



鍋料理

**Japanese cuisine**

日本料理  
日本料理  
일식



和食

**Western cuisine**

西餐  
西餐  
양식



洋食

**Chinese cuisine**

中餐  
中華料理  
중국요리



中華料理

**Ramen**

拉面  
拉麵  
라면



ラーメン

**Udon/soba**

乌冬面/荞麦面  
烏龍麵/蕎麥麵  
우동/소바



うどん  
そば

**Curry and rice**

咖喱饭  
咖哩飯  
카레라이스



カレーライス

鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓局 食のみやこ推進課

〒680-8570 鳥取市東町1丁目220番 fax0857-21-0609

☎0857-26-7853 ✉syokunomiyako@pref.tottori.lg.jp

