# 調味料、香辛料について伝える

#### コミュニケーションツール ③

Japanese Seasoning, Spice

👿:英語、👸:中国語(簡体字)、🕵:中国語(繁体字)、🏥:韓国語、👼:タイ語

## 醤油 (shoyu)

🕱 soy sauce

簡 酱油

繁 醬油

韓 간장

泰 ซื้อิ๊ว

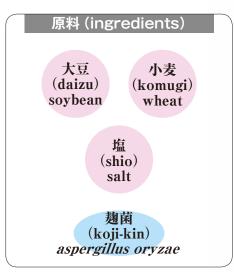


#### 醤油の製法

醤油の主原料は大豆、小麦、食塩です。大豆は蒸し、小麦は炒り、こうじ菌を加えて混ぜ合わせます。そこに食塩水を加え、さらに酵母を加えたら、半年以上発酵・熟成させます。その後、圧搾し、加熱して殺菌し、色・味・香りを整えれば出来上がりです。

#### How soy sauce is made

Steamed soybeans, roasted wheat, aspergillus oryzae, salt water and yeast are mixed and fermented/aged for over 6months (half a year). It is then compressed, heated for sterilization. Finally, the color, flavor, and smell is arranged.





### 味噌 (miso)

**鄭** miso

簡 味噌

繁 味噌

韓 된장

暴 มิโซะ

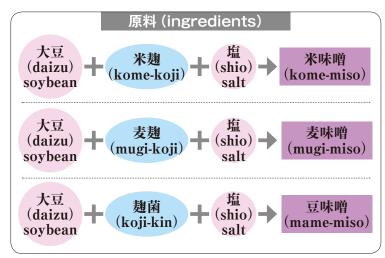


#### 味噌の製法

味噌の主原料は大豆、米、麦、食塩です。吸水させ、蒸した米と麦に種こうじを散布し、こうじをつくります。水分を含ませた大豆は蒸します。蒸した大豆とこうじ、食塩、酵母菌などを混ぜ、タンクに入れて半年ほど発酵・熟成させれば出来上がりです。

#### How miso is made

Steamed soybeans, aspergillus oryzae, salt and yeast are mixed and put into a tank to ferment/age to make miso.





## 魚醬 (gyosho)

- **萬** fish sauce
- 簡 鱼酱
- 繁 魚醬
- 韓 생선 소스
- 暴 น้ำปลา

## 原料(ingredients)

魚介類 (gyokai-rui) sea food

塩 (shio) salt

## 味醂 (mirin)

- 🕱 sweet sake
- 簡 味淋调味酒
- 緊 味淋調味酒
- 韓미림

## 原料(ingredients)

餅米 (mochigome) sticky rice

米麹 (kome-koji)

## 酒 (sake)

- **英** sake
- 簡 清酒
- 繁 清酒
- 韓술
- 暴 เหล้า



### 七味 (shichimi)

- **英** shichimi
- 簡 七味辣椒粉
- 緊 七味辣椒粉
- 韓양념
- 暴 เครื่องปรุงรส

# ユズ胡椒 (yuzu-kosho)

- 💆 yuzu pepper
- 簡 柚子胡椒
- 繁 柚子胡椒
- 韓 유자 후추
- 暴 พริก Yuzu



## 山葵 (wasabi)

- **選** wasabi
- 置 芥末
- 繁 芥末
- 韓 와사비
- 暴 วาซาบิ

# 山椒 (sansho)

- **選** sansho
- 箇 山椒
- 繁 山椒
- 韓 후추
- 瑟 พริกญี่ปุ่น (japanese pepper)



### 塩 (shio)

- 翼 salt
- 簡盐
- 繁鹽
- 韓 소금
- 暴 เกลือ

# 胡椒 (kosho)

- 💆 pepper
- 簡 胡椒粉
- 露 胡椒粉
- 韓 후추
- 暴 พริกไทย

## 砂糖 (sato)

- **英** sugar
- 簡糖
- 繁糖
- 韓 설탕
- 暴 น้ำตาล

## **酢** (su)

- **英** vinegar
- 簡醋
- 繁醋
- 韓 식초
- 暴 น้ำส้มสายชู