

〈かつおだし〉とは？

かつおだしは、日本料理の基本となる風味豊かな出汁です。かつお節という乾燥させた鰹の削り節を使って作られ、その深い旨味と香りが特徴です。味噌汁、うどん、そばなど、さまざまな料理に使われ、日本の食文化を支えています。ぜひ一度、かつおだしの豊かな風味とかつおだしを活かしたメニューを体験してみてください。

What is Katsuo Dashi?

Katsuo dashi is a rich soup stock that is the basis for Japanese cuisine. It is made using katsuo bushi, dried bonito flakes, and is known for its rich taste and fragrance. It is used in a variety of dishes, such as miso soup, udon, and soba, becoming the foundation of Japanese dining culture. Please take the chance to savor a menu with the rich flavor of katsuo dashi.

什么是「柴鱼高汤」？

柴鱼高汤是日本料理中风味浓郁的基底高汤，用鰹鱼干削成的木鱼花煮出其特别的深层美味和香气。柴鱼高汤用于味噌汤、乌冬面、荞麦面等各种料理，支撑起日本的饮食文化。请一定要品尝下柴鱼高汤的风味，以及使用了柴鱼高汤的料理。

‘가쓰오다시’란?

가쓰오다시는 일본 요리의 기본이 되는 감칠맛을 내는 육수입니다. 가쓰오부시라는 말린 가다랑어포로 만들어지며, 깊은 맛과 향이 특징입니다. 된장국, 우동, 소바 등 다양한 요리에 사용되어 일본의 식문화를 지탱하고 있습니다. 가쓰오다시의 풍부한 풍미와 가쓰오다시를 활용한 메뉴를 꼭 맛보시길 바랍니다.

何謂「柴魚高湯」？

柴魚高湯是日本料理風味豐富的基底高湯，用乾燥的鰹魚削成的柴魚片煮出其特別的深層美味和芳香。柴魚高湯用於味噌湯、烏龍麵、蕎麥麵等各種料理，支撐起日本的飲食文化。請品嚐看看柴魚高湯的豐富風味，以及使用了柴魚高湯的料理。

かつおと昆布のだし^{が効いた}、ふんわり卵料理

だし巻き卵

A soft egg dish using dashi soup
stock made of katsuo and kelp
Dashi Rolled Omelet

用柴魚昆布高湯提味松軟的
雞蛋料理道地的鰹魚風味味噌湯
具獨特的清雅香氣

日式高湯玉子燒

用柴魚昆布高湯提味
鬆軟的雞蛋料理

日式高湯玉子燒

가다랑어와 다시마 육수로 만든
부드러운 계란 요리

계란말이

かつおと昆布のだしが染み込んだ和食の定番おかず

味しみ抜群！だし香るおでん

A traditional Japanese dish where the ingredients are stewed in dashi soup stock made of katsuo and kelp. Steeped in flavor! Dashi Oden

柴魚昆布高湯相當入味
日式料理中的常見配菜
高湯入味飄香的關東煮

柴魚昆布高湯相當入味
日式料理中的常見配菜
高湯入味飄香的關冬煮

가다랑어와 다시마 육수가 깊게 밴
일식의 기본 반찬
육수 향이 퍼지는 오뎅

かつおと昆布のだしで炊いた具材たっぷりの炊き込みごはん

炊き込みごはん

Rice mixed with plenty of other ingredients that are cooked in dashi soup stock made of katsuo and kelp
Takikomi Gohan (mixed rice)

用柴魚昆布高湯烹飪
配料丰富的日式炊飯
日式炊飯

用柴魚昆布高湯炊煮
配料豐富的日式炊飯
日式炊飯

가다랑어와 다시마 육수로 지은
재료를 듬뿍 넣은 영양밥
일본 가정식 영양밥

かつおと昆布の香りが楽しめる口当たり滑らかな卵料理

上品に香り立つ茶碗蒸し

A soft-textured egg dish that lets you enjoy the fragrance of katsuo and kelp
Chawan Mushi (savory custard)
with an Elegant Fragrance

享受柴鱼昆布的香气
口感顺滑的鸡蛋料理
散发雅致香气的茶碗蒸

品聞柴魚昆布的香氣
口感滑順的雞蛋料理
高雅飄香的茶碗蒸

가다랑어와 다시마의 향을 음미할 수 있는
부드러운 계란 요리
고급진 풍미의
일본식 계란찜

ほうれん草の自然な味が楽しめる和食の定番副菜

ほうれん草の和え物

A traditional side dish in Japanese cuisine that lets you enjoy the natural flavor of spinach
Marinated Spinach

品尝菠菜的自然风味
日式料理中的常见配菜
菠菜的和风拌菜

品嚐菠菜的自然風味
日式料理中的常見配菜
菠菜的和風拌菜

시금치의 본연의 맛을 음미할 수 있는
일식의 기본 나물 반찬
시금치 무침

かつおと昆布のだしの風味広がる日本の伝統主食料理

うどん

A traditional main dish in Japan
that is rich in the flavor of dashi
soup stock made with katsuo and kelp
Udon Noodles

柴魚昆布高湯香气弥漫
日本传统主食料理
乌冬面

柴魚昆布高湯風味飄香
日本傳統主食料理
烏龍麵

가다랑어 육수와 풍미가 퍼지는
일본 전통 주식 요리
우동