

インバウンド戦略を応援します。

外国人旅行者を
もっと招きたくなる



あなたの街を訪れる
外国人旅行者が
もっと楽しめる！

日本語併記で実用的な外国人旅行者向けガイドブック
『WELCOME TO MY TOWN』のご提案



Studio Page one 



外国人旅行者の声

日本の文化やマナーが知りたい。

観光情報しか載ってないガイド本が多い。

主要な観光地以外のいろんな場所にも行ってみたい。

日本旅館に泊ってみたいが過ごし方がわからない。

温泉の入り方がよくわからない。

チップをどうすればいいのかわからない。

トイレのスリッパと部屋のスリッパの使用範囲がわからなかった。

紙ナプキンがなくて「おしぼり」がでてきて戸惑った。

※2008年～、弊社外国人スタッフとその友人、知人に調査した結果の一例です。

こんなお悩みありませんか？

地域観光関係者の声

外国人旅行者に来られても対応スタッフがないため困る。

インバウンドに力を入れたいが、実際何をしたいかわからない。

英語が話せないから、コミュニケーションがとれない。

外国人用ガイドブックは、なにが書いてあるのが理解できない。

外国人旅行者を増やしたい。

外国人旅行者のマナーに困ることがある。

携帯できる基本的用語の外国語リーフレットみたいのが欲しい。

日本の生活基本情報が答えられないことがあり困った。

※2008年～、各地域振興課や観光課関係者及び、各県の旅館関係者に調査したもの。

これらの悩みを**解決**したのが

WELCOME TO MY TOWN

外国人旅行者に的確に対応、地元の現場の方々も理解して使える実用的な内容のガイドブックなのです。

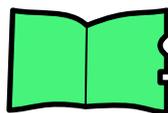


【仕様】 A5版サイズ(148mm * 210mm)、オールカラー、本文32ページ

【対応言語】全部で4分冊ご用意できます。

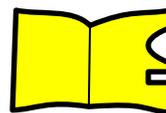
- ①英語と日本語の2言語対応 ②韓国語と日本語の2言語対応
- ③中国語(簡体字)と日本語の2言語対応 ④中国語(繁体字)と日本語の2言語対応

【構成】



前半の16ページ

表紙回りを含めた最初の16ページは、
地域のみどころや味覚、土産品を紹介する
観光ガイドを新規に作成。



後半の16ページ

外国人モデルを起用した弊社オリジナルの
『ENJOY “RYOKAN” IN JAPANESE STYLE』
(日本旅館ならではの仕組みやサービス、マナー等を紹介、「和の風
情」の魅力をアピールします)。※すでに作成済みです。(別紙参照)

ここがポイント!



すでに作成済みの、弊社オリジナルページ
『ENJOY “RYOKAN” IN JAPANESE STYLE』を組み込むことで、
制作費のコスト減をはかることができます。

特徴その1

日本語併記で有効活用が拡大

記事やキャプションはすべて日本語併記



特徴その2

『ENJOY “RYOKAN” IN JAPANESE STYLE』

弊社オリジナル企画ページを併用



特徴その3

外国人の目線に立った記事内容

社外スタッフとして現役のホテルコンシェルジュの米国人、日本在住15年以上の韓国人や中国人スタッフも揃っています。



特徴その4

旅のプロたちにお任せください

弊社は旅を中心とした編集プロダクションとして30年の実績があります。



メリットその1

地元の現場スタッフもガイドブックの内容が理解できることによって、観光案内と日本の文化を外国人旅行者に伝えやすくなります。コミュニケーションがとれれば、インバウンドに対してさらに興味がわき、地域全体の活性化にも繋がります。

メリットその2

すでに出来上がっているページを併用することで制作費の削減になります。なお、このページは弊社オリジナル企画ではなく、**貴地域を舞台にして制作**することもできます(制作費別途)。

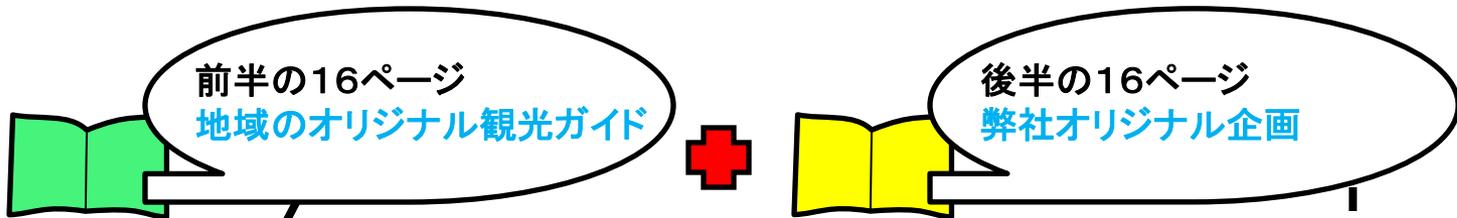
メリットその3

外国人スタッフの意見を聞きながら外国人観光客が喜ぶ実践的なツールを作り上げていきます。

メリットその4

前半の地域の観光ガイド16ページは、旅雑誌やガイドブックを手がけてきた熟練のスタッフが、ひと味異なるガイドブックに仕上げていきます。**外国人旅行者の思い出としてお土産にもなる喜ばれる一冊です。**

【具体的構成】



前半の16ページ
地域のオリジナル観光ガイド

後半の16ページ
弊社オリジナル企画

取材をして新しく作ります。

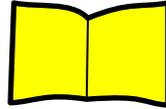
まずは弊社スタッフが
現地に伺います！

打ち合わせ & 取材

表紙回りを含め、前半16ページの内容に関して打ち合わせ、取材をしながら進めます。

立地や自然環境、交通、四季折々のみどころ、宿泊施設や温泉施設、味覚、お土産、体験工房ガイドなどを紹介します。お土産については、携帯ストラップやご当地割り箸、ご当地ポケットティッシュなど外国人が喜ぶ新しいお土産の企画などのご相談も承ります。

すでに「用意」しているページです。



後半の16ページ

弊社オリジナル企画 『ENJOY “RYOKAN” IN JAPANESE STYLE』

基本的内容3本柱

1

日本旅館の魅力

2

日本旅館滞在の
ルールとマナー

3

日本の旅に使える
用語解説&便利情報



すでに作成済みの後半16ページ
『ENJOY “RYOKAN” IN JAPANESE STYLE』は、
次ページからの見本をご覧ください。



W

Welcome to Japanese Ryokan A Brief Introduction to the Attractive Japanese Ryokan.

The Japanese ryokan as a traditional lodging facility hands down the long cultural heritage and conveys the true essence of Japanese hearts and minds to the guests. Guest rooms are mostly *tatami*-matted, and provide *foxon* beddings and casual *kimono* called *yukata*. The room is often equipped with an open-air *onsen* spa with wooden-smell bathtub. Most of all, authentic Japanese cuisine satisfies you palatably and visually. Your sojourn at a Japanese ryokan means to meet Japanese traditional cultures.

Reception and the initial introduction to your guest room

1 When you arrive at ryokan, you will be greeted by *kimono*-clad male and female staffs.

★ Bowing (*ojigi* in Japanese) is a traditional expression of welcome.

2 Be sure to take your shoes off before you step up to the floor, and put on the provided indoor slippers.

★ A number of slippers are laid out at the entrance. They are not for personal but public uses. Your shoes will be kept at a shoe-box by a staff, and when you go out, an attendant will quickly bring them out.



3 Check in at the front reception desk.

★ You might as well confirm which credit card can be accepted.

©Studio Pageone



4 A staff will carry your baggage and lead you to your guest room. Remove your slippers when you enter into the *tatami*-room. The slippers are used when you walk around inside the ryokan.

★ A different pair of slippers is prepared in the lavatory. Be careful not to walk outside of the room with the toilet slippers on.

ようこそ、日本旅館へ 〈日本旅館の仕組みと魅力〉
日本の伝統文化を伝える宿泊施設が、日本旅館です。畳の客室、布履、木の香りもゆかしい温泉露天風呂、浴衣などの着飾り、そして、見た目も美しい日本料理の盛り合わせ。日本旅館に宿泊することは、日本の伝統文化を体験することになります。

【お出迎えと客室へのご案内】

1 日本旅館に到着すると、玄関やフロントで着飾った女将や男性スタッフがお出迎えします。

★ 頭を下げる挨拶は「お辞儀」と言って、日本の伝統的な礼儀の習慣です。

2 館内に入る際には、靴を脱いでスリッパに履き替えます。

★ 玄関には多くのスリッパが並べられています。これはすべて、旅行者共用となっています。因みに当館は日本旅館のスタッフが責任を持って整理し、外注の場には順番よく並べてくれます。

3 フロントでチェックインします。

★ チェックインの際、各種クレジットカードが使用できるかどうかを確認しておきましょう。

4 玄関から滞在する客室までは、スタッフが荷物を持って案内してくれます。客室に入る際には、スリッパを脱いで客室に入ってください。客室内ではスリッパは使用しませんが、日本旅館内を多く際は再びこのスリッパを履きます。

★ 客室内のトイレにはトイレ専用のスリッパがあります。トイレ専用のスリッパで館内を歩かないようご注意ください。

(Pictures from p.16 through p.21 are all imaginary ones.)



Room facilities and services.

- Shortly after you settle in your room, a maid called *makai-san* will come to serve Japanese tea (green tea) and sweets.

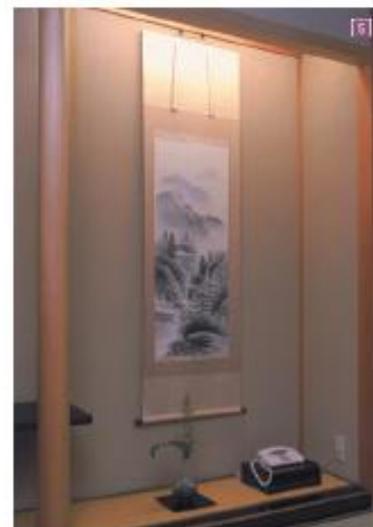
*Tea service by *makai-san* is usually at the time of your arrival and during the meal time. The rest of the time, tea is on your own service.



- You pour Japanese tea into a cup called *yuzumi-jawan* from a tea-pot called *kyusu*.

- A *wasabi* matted room of *wasshitsu* is usually equipped with a short legged table called *sakotai*, *zaisu* (legless chairs), *zabuton* (sit-on cushions), and a TV set. Amenities include: *yukata* and *obi*; toothbrush and dental paste; and a face towel for each guest.

*Your guest-room is conveniently converted into a dining room and into a bed room, too.



- At the main facade of a guest room, a slightly elevated platform called *tokonoma* is located. This space is decorated by a hanging scroll depicting brush calligraphy or Japanese style paintings and a vase of *ikebana* flower arrangement.



【客室でのおもてなしと備品】

- 客室に案内されてしばらくすると、「仲居さん」と呼ばれる女性スタッフが日本茶（緑茶）や和菓子などでもてなしてくれます。
*仲居さんによる日本茶サービスは主に到着時と食事時で、それ以外はセルフサービスとなっています。

- 日本茶は、「急須」(小さなポット)から「湯呑み茶碗」(日本茶専用茶碗)に注ぎます。

- 客室は「畳」が敷きつめられた和室で、「座卓」や「座椅子」、「座布団」、テレビなどが置かれています。また、部屋着や外出着として使用する「浴衣」や「袴」をはじめ、歯ブラシや歯磨き粉などの洗面具、洗面タオルなどがすべて人数分用意されています。
*客室は食事する場所や新聞とったり、居室となりました。

- 初めて浴衣を着る方でも心配ありません。仲居さんが手助けしてくれます。浴衣を着ると、日本情緒がより身近に感じられるでしょう。

- *浴衣のサイズが合わない時は、ほかのサイズを用意してくれます。帯は着物向けの色とサイズの浴衣を揃えている店舗が主流。帯は着付けを学ぶこともできます。

- 客室の正面 上座には、畳よりわずかに高くなっている「床の間の間」があり、日本の絵や書が置かれた「掛け軸」や「掛け花」が飾られています。



- You don't have to worry about how to wear *yukata* as *makai-san* would be happy to help you. With *yukata* on, you might feel Japanese taste close at hand.

*If your *yukata* size does not fit you, ask for the right size and *makai-san* will bring you another suitable size. Increasing numbers of ryokan prepare variety of *yukata* for ladies, and you can choose your favorite color and design.



Enjoy hot-spa (onsen)!

There are a lot of *onsen* (spas) in Japan, and every ryokan seeks to entertain guests with unique plan and design of bath facilities. A large bath-room or open-air spa is a "public bath" type where you will mingle with other people, while there is also a "family private" bathroom as well. Some ryokans offer private open-air bathroom attached to the guest-room.

1 Many of the large public-bath in ryokan are in general made of woods, notably by *hinoki* (Japanese cypress). The smell of the wood has a tremendous healing effect.

*Bathtub full of hot water is for warming the entire body, and not for washing. There is an open space outside of the tub to clean your body.

2 At a *roten-buro* (an open-air bath), you may feel to be emancipated from the daily nuisance. Some baths are located beside a stream, others facing to a Japanese garden. You can hardly imagine such a fantastic atmosphere can be found from outside of ryokan.

*Most of the large open-air baths are open for 24 hours, but there may be some restrictions depending on ryokan.



3 Some ryokan offer massage service or beauty treatments.

4 A room with a private open-air bath will give you privacy and freedom to take a bath any time you would like.

©Studio Pageone

5 A large public bath provides a space to undress and dress, and a basket or a cabinet is prepared to put your clothes in.



6 Before you bathe into a bathtub, you pour hot water over your body with a small wooden basin called *yu-oto*.

7 At the entrance of public bath, there is a cloth hanging called *suwari*. This *hiragana* character of 「湯」 means a "hot bath."

*The effects of *onsen*: Various kinds of minerals are contained in the hot water. Accordingly, there are such variety like, simple hot water; salt-contained *onsen*; sulphur-contained, etc. *Onsen* does not only relax you but also have medical effect on neuralgia, rheumatism and skin diseases.

【温泉のお風呂を楽しむ】

日本には数多くの温泉があり、日本旅館ではさまざまなスタイルのお風呂を用意して旅行者を楽しませてくれます。館内の大浴場や屋外に浴槽が設けられた露天風呂では、ほかのお客と一緒に入浴しますが、プライベートが守られる専ら専用風呂も用意されています。最近では、専用露天風呂付きの客室を持つ日本旅館も増えています。

1 館内の大浴場は、一般的に桶などを使った木造の浴槽となっています。桶の響りが心身を癒してくれます。

*浴槽は身体を洗うのではなく、身体を温めること、身体は浴槽外の洗い場で洗います。

2 開放感あられる露天風呂は、日本旅館ならではの大きな楽しみです。このような深遠泡の露天風呂や、日本旅館を留む露天風呂など、さまざまなロケーションに造られています。*大浴場や露天風呂は、基本的に24時間いつでも入浴できますが、日本旅館によっては閉鎖時間があります。

3 近年はマッサージやエステの施設を持つ日本旅館も増えています。

4 専用露天風呂付きの客室ならば、自分だけの入浴が楽しめます。

5 大浴場には、衣類を着替える更衣所があります。衣類は袋に入れておきます。

6 入浴の際に用いる湯桶、湯を汲んで身体にかげ、身体を簡単に洗います。

7 一般的に、お風呂の入り口にはこうした「湯」が掛けられています。「湯」は温泉の漢字です。

*温泉の効用—日本の温泉には新薬、食塩泉、硫酸泉などいろいろな種類があり、身体を温めてリラックスさせるだけでなく神経痛やリウマチ、皮膚病などに効果があります。





Japanese cuisine is visually entertaining as well.

One of the fundamental joys at ryokan is to come across with beautiful Japanese dishes that use fresh and seasonal materials, and in addition, they are beautifully arranged on well-designed, decorative plates and containers. Japanese dishes are very sensitive to the seasonal changes, and that is one of the characteristic features of Japanese traditional culture. Dinner and breakfast are served either in your room or at a dining hall.

- At a formal dinner served at a dining place, plates are consecutively served starting from hors d'oeuvre to proceed to *otukuri* (*sashimi*), then to *agemono* (fried dishes) and so on. *Sake* is recommendable as a starter to toast.

★While you are having dinner at a hall, staff members make *futon* beddings in your room.

- Sake* is commonly warmed. From the little porcelain bottle called *tsukuri*, you pour *sake* into a small cup of *ochoko*. Female attendant may serve to fill your *ochoko*.

★Other than *sake*, draft beer, wine, *shochu* etc. are prepared at ryokan. Cold *sake* is also tasty.

- At the dinner table, fresh *sashimi* is invariably served. They are served with a seasoning of pungent *wasabi* and *shoyu* **SALUCE**.

★*Wasabi* is a unique spice that has a keen pungent smell that jars your nostrils. It is entirely different from mustard.



- Hashi* or a pair of chopsticks is a fundamental tool to eat Japanese meal, but if you have difficulty in using it, fork and spoon are available upon request.

- Many ryokans have *karaoke* and bar facilities (additional fees required). These can be good after-dinner entertainment.



- Breakfast at a dining hall serves mainly Japanese food consisting of steamy-hot *gohan* (rice); *miso* soup; *yaki-nori* (roasted laver); *yaki-zakana* (broiled fish); cooked vegetables; eggs; salad, and so forth.

★Hold and handle *chawan* by your dominant hand, and to lift rice bowl or soup bowl by the other hand is the common manner. For the other dishes, you pick up food from the plates by using *chopki*.

- More or less gorgeous breakfast based on Japanese tradition can sometimes be served.

- The very basic breakfast consists of *gohan* (left) and *miso* soup (right).



【見た目も美しい日本料理】

旬の食材を生かした日本料理との出会いも、日本旅館の大きな魅力です。見た目もとても美しく、装ったデザインのお皿がさらにお料理をいっそう引き立てます。季節感を大切にする日本料理の数々は、日本の伝統美そのものといってもいいでしょう。夕食や朝食は、客室に料理が運ばれる場合と、専用の食事処に移動する場合があります。

- 専用の食事処での夕食、日本料理は前菜、「お盛り」（刺し身）、揚げ物（てんぷら）…などが順次運ばれてきます。まずは、日本酒で乾杯です。

★食事している間に日本旅館のスタッフが客室に入り、「本席」と呼ばれる日本旅館の専用器具を置いてくれます。

- 日本酒は一般的に温めて飲みます。「徳利」と呼ばれる酒器から、「掬口」という小さな杯に注ぎます。

★日本酒以外には、生ビールやワイン、焼酎など日本旅館にはまだ少ないお酒が用意されています。日本酒は冷やして飲んでもおいしいお酒です。

- ほとんどの夕食には、新鮮な魚介類を調理した刺し身が並びます。「おさびり」や「醤油」といった日本独自の香辛料や調味料を付けて食べます。

★おさびりは、串刺しの刺身が器に盛り付けられた日本旅館の香辛料で、おさびりと呼ばれる串刺しです。

- 日本料理は基本的にすべて箸を使って食べますが、苦手な方はナイフやフォーク、スプーンも用意されています。

- 多くの日本旅館には、カラオケやバー（別料金）があり、夕食後のひとときを楽しむことができます。

- 専用の食事処での朝食、朝食には炊きたてのご飯と味噌汁のほか、一般的に焼き海苔、焼き魚、野菜の煮物、生卵、サラダなどが並びます。

★箸は右手で持ち、ご飯とおかずはそれぞれ、もう一方の手で持ち上げて食べるのが日本の食事マナーとなっています。それ以外の料理は器から直接、箸を使って口に運びます。

- 豪華も朝食の例、朝食にも、日本料理の伝統がしっかりと生かされています。

- 日本人の朝食の基本であるご飯（米）と味噌汁（汁）。

Comfortable Sleep in a Futon Bedding

Room attendants will make a bed neatly by stretching mattresses of *futon* on *sutami* for each guest. Clean and starched sheets, pillowcase, and soft coverlet *futon* would lead you to a sound sleep. Some ryokan have western style bedrooms, too.

見



- 1 Room attendants stretch lower sleeping *futon*, and then prepare its covering sheet.



- 2 Starched sheet is set over the lower *futon*.



- 3 A pillow covered by a clean pillowcase is placed.



- 4 Soft coverlet is outstretched.



- 5 A set of *futon* bedding is ready now. During the cold season, a blanket may be added.

- 6 Some ryokan have a lower legged bed on which *futon* is set.

【心地よい布団での眠り】

日本旅館では、客室の座敷に日本式の布団を人数分敷いて、そこで寝ります。専任のスタッフが、手際よく客室に布団を敷いてくれます。寝のさいた清潔なシーツや枕カバー、ふっくらとした掛け布団が心地よい寝りへと導ってくれるでしょう。なかには四脚式のベッドルームが併設されている日本旅館もあります。

- 下に敷かれているのが敷き布団、スタッフがシーツを広げています。
- 敷き布団の上に寝のさいたシーツをセットします。
- 清潔な枕カバーを掛け枕を置きます。
- ふっくらとした掛け布団を掛けます。
- これで布団がセットされました。季節によっては、毛布を掛けたりして調整します。
- 日本旅館によっては、ロータイプのベッドに布団をかけた客室も用意しています。

©Studio Pageone

The Basic System of Ryokan and the Traditional Manners

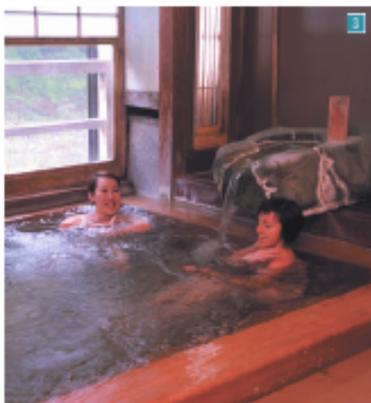
Unlike city hotels, ryokan have several rules based on the traditional culture. Please keep them in mind.

1 Overnight stay with two meals

Generally, the accommodation fee includes two meals; supper and breakfast of the following day.

2 Check-in and check-out time

Check-in time is between 2 to 4 p.m., and check-out time is between 10 to 11 a.m.



3 Taking a bath

Before bathing into the bathtub, you might as well briefly wash your body. Wash your body outside the bathtub. Soap and towels should not be used inside the tub. Do not pull out the bathtub tap.

4 Tipping

Generally, tip is not required at a ryokan. However, there is a traditional custom called *akabara-gubie* (a little token of thanks). When a gratuity is handed to the *makuri-nari* of the room, cash should be wrapped in a piece of paper or enveloped. If those are not available, tissue paper would do.

5 Using "hashi (chopsticks)"

A pair of chopsticks called *wari-hashhi* have to be split into two sticks as its one end is stuck together. *Warihashi* made of wood or bamboo is commonly used at a ryokan.



How to use "hashi"

- One chopstick is placed at the bottom of a thumb.
- To bend a middle finger lightly and rest the first chopstick on the first joint of the middle finger and hold tightly by thumb and middle finger.
- To hold the other chopstick, like pencil, with thumb, middle and index fingers.
- While end tips touch each other, the other ends closer to a hand form a V-shape. Move chopsticks by index and middle fingers, while thumb helps to keep lightly. Thus you can pick up food. Do not move both chopsticks together: the first one is kept motionless, and move the second one freely.

6 Fridge

There is often a small refrigerator in a room that stores bottles of beer and soft drinks. If you consume them, the fee is charged when you check out.



7 A Small Safe

There is a small safe in your guest-room in which your valuables can be kept. You can also ask to keep them at the front desk.



8 Toilet Amenities

A toothbrush with dental paste and a face towel for individual use are usually prepared in your room. You can take them with you, except for the bath towel and cosmetics that belong to the ryokan.

9 Pajamas

Yukata is a sleeping-wear prepared for individual guest but not for gift.

10 Washroom

Western style toilet is common, but in some cases Japanese style toilet is accommodated, which do not have a seat — you squat over toilet. The slippers placed in the washroom are used only in the toilet and not to be supposed to go out with them. Most of the western style toilet of ryokan have warm water bottom washer. This is convenient and comfortable.



【日本旅館の基本的な仕組みとマナー】

シティホテルと違って、日本旅館にはいくつかのルールがあります。それは、日本の伝統文化と深く関わってきたものですので、お気をつけください。

1 食事付き宿泊

日本旅館の一般的な宿泊料金は、夕食代と朝食代がセットになった1泊2食付きの料金となっています。

2 チェックイン、チェックアウト時間

日本旅館の一般的なチェックイン時間は14時～16時、チェックアウト時間は10時～11時となっています。

3 お風呂

浴槽に入る前には、まず身体をシャワーで洗ってから入りましょう。身体を洗う際は、浴槽の外です。浴槽の中では、石鹸を使ったり、タオルで身体を洗わないでください。お風呂の栓を抜かないで下さい。

4 チップ

日本では基本的にチップは必要ありません。ただ、日本旅館では昔から「心づけ」という感謝の気持ちを表す習慣があり、宿の従業員にチップを渡すことがあります。飲み代は、現金をそのまま渡すことが一般的ですが、日本では小さな紙幣に入れたり、紙に包んで渡します。紙銭がない場合は、ティッシュペーパーに包んでもかまいません。

5 箸の使い方

箸には、最初から日本にあってきたものと、半分は江戸の町で徳利屋が工夫してあり、使用するときに合わせて日本に作り直されたものがあります。ほとんどの日本旅館では、お箸や箸置きが用意されています。

箸の握り方

- 箸の片方(A)を親指の横元にはさみます。
- 親指を軽く曲げ、Aの箸を第一関節の上で握って親指と親指の間の隙と支えます。
- もう一方の箸(B)を、ボールペンを握つように中指と中指と人差し指で軽くつまむように支えます。
- 2つの箸の先端が付き、手元のほうで軽くV字形に持ち、人差し指と中指を動かして親指で軽く押さえるのが特徴とし、お料理をつまみます。このとき、2本の箸の両方を動かすのではなく、Aをしっかりと固定しBを動かすことがポイントとなります。

6 冷蔵庫

日本旅館の客室には小型の冷蔵庫が用意され、ソフトドリンクやビールなどが入っています。これらの飲み物は有料で、チェックアウトの際に精算します。

7 簡易金庫

日本旅館の客室には、旅行者の貴重品を保管するための小型の簡易金庫が用意されています。貴重品はフロントで預かってください。

8 洗面具

日本旅館には一般的に、歯ブラシ、歯磨粉、洗面用のタオルなどの洗面具は人数分が用意されています。この洗面具は持ち帰ることができませんが、バスタオルや化粧品などの用品は持ち帰ることができます。

9 洗面所

日本旅館での洗面所は一般的に温水で、人数分が用意されています。これは持ち帰ることができません。

10 トイレ

多くの日本旅館には洋式トイレが設置されていますが、和式トイレがある場合もあります。和式トイレには便座がなく、先に設置された便座をまたぐようにしてしゃがみ込んで使用します。トイレにはトイレ用のスリッパがありますが、これはトイレ内のみで使用されるものです。多くの日本旅館の洋式トイレには温水洗浄便座が設置されています。温水で便座を洗うことがとても便利です。

Quick Reference to Ryokan-related Terminology

【日本語に関する用語解説】

1. Nihon-shu (Japanese Sake Liquor)

Sake is a traditional Japanese wine brewed from rice, and is very popular because it is the most palatable in Japanese dishes. There are more than 700 medium and small-sized breweries throughout Japan. Sake goes fine with Japanese dishes, therefore hailed as a favorable companion with Japanese cooking.

2. Atsukan (hot/warmed sake)

Sake is usually poured into a small porcelain sake container called chawan or sakazuki, and heated in hot water to bring out its aroma. It is served in a thumb-size cup called choko. Both room temperature sake and chilled one are popular as well.

3. Shochu (clear distilled liquor)

Materials of shochu vary widely such as rice, wheat and sweet potato. Taste and aroma vary accordingly, and one can enjoy various flavors depending on your mood at the moment.

4. Nama-biru (clear distilled liquor)

Draft beer is the one that is made without being pasteurized after brewing. Its taste is mild and easily and comfortably gulped. Therefore it is very popular, and available at most restaurants and ryokan, especially during the seething hot summer season.

5. Uchuu-ae (Worcester sauce)

Japanese Worcester sauce is a brown liquid seasoning made from purées of fruits and vegetables and matured with sugar, vinegar, salt and spices. It has a unique flavor and density and goes fine with deep-fried dishes such as breaded pork cutlet of tonkatsu.

6. Shoyu (soy sauce)

This dark brown liquid seasoning is made from wheat and soy bean mulls that are fermented in salt water. Soy sauce is a unique Japanese seasoning and indispensable for almost all Japanese dishes, not to speak of raw fish and sashimi.

7. Nigiri-zushi (hand rolled sushi)

One of the most distinctive Japanese food is sushi, the cooked rice seasoned with seasoned vinegar. We squeeze the seasoned rice into a roll by a professional hand, and place on top of each roll a fresh slice of raw fish such as tuna, squid, or shrimps. It is served with soy sauce.

8. Nori (dried seaweed)

Nori is a sea-weed sheet that is stretched into a paper-like square and dried in the air. Nori always comes along with steaming hot rice at ryokan's breakfast.

9. Tempura (fried vegetables and fish)

Tempura is another distinctive Japanese food well known around the world. Sliced vegetables, fish and shrimps are dipped in batter and deep-fried and served with grated radish and kamaboko (fish cake).

10. Wasabi (horseradish)

Wasabi is a plant with a thick cylindrical root that grows in a fresh mountain stream. The root is grated and served as condiment of raw fish, or its small portion is placed between raw fish slice and sushi-roll. This unique Japanese spice has a sharp pungent taste, and it might irritate your nose and tongue.

11. Nihon cha (Japanese tea)

Nihon-cha is also called green tea. The harvested tea leaves are steamed or heated to stop their fermentation, and then withered and dried. Green tea is served free of charge at any restaurant and ryokan.

12. Hashi (chopsticks)

This tool is a pair of wooden sticks used with a hand to pick up food when we eat and eat Japanese food.

13. Kyusu (tea pot)

Kyusu is a porcelain jugpot in which tea leaves are brewed. We prepare the tea leaves and hot water in the pot, and pour the brewed tea from kyusu into a teacup called chawan.

1. 日本酒 (にほんしゅ)

米を原料として作る日本の伝統的醸造酒。全国各地に700以上の中・小のメーカーがあり、日本料理に最も合う酒として好まれています。

2. 熱燗 (あつかん)

温めた日本酒。日本酒を専用のまたは電子ヒーター容器に入れ、湯煎して温めたものです。これを器口と呼ぶ小ぶら瓶に注いで飲みます。香酒や、冷やして飲む方も一般的です。

3. 焼酎 (しょうちゅう)

米、麦などの穀類や芋を材料として作る蒸留酒。素材によって香りが異なることから、多量な焼酎の消費が期待されています。



4. 生ビール (なまびる)

醸造した後、加熱殺菌をしない生ビール。冷たい飲み口で人気があり、特に暑い夏の季節には多くの客が涼や飲感で飲むことができます。

5. ウスターソース (うすたーそーす)

野菜や果物の搾り汁などに、砂糖・食塩や香辛料を加えて醸造、熟成した茶褐色の調味料。日本のウスターソースの発祥地は、とんかつなどのフライ料理に使われます。

6. 醤油 (しょうゆ)

小麦・大豆を原料とする麹に塩水を加え、発酵させて作った茶色の液体。刺身や揚げ物をほじり、ほとんどの日本料理に欠かせない日本独特の調味料です。

7. 握り寿司 (にぎりずし)

酢飯と魚介類を組み合わせた日本を代表する料理。酢飯にマグロ、イカ、アジなどの魚介類の切り身をのせて軽く握ったもので、醤油につけて食べます。

8. 海苔 (のり)

海藻を紙のように薄く乾燥させた食べ物。日本料理の乾物に欠かせない、定番メニューのひとつです。

9. てんぷら (てんぷら)

魚介類や野菜を衣に、小発砲水を凍らした衣を付けて揚げた料理。

10. わさび (わさび)

渓流に生える緑色の植物で、根茎は太い円柱形。日本料理の香辛料で香りが非常に強く、舌や鼻を刺激します。根茎をすりおろして刺身にかけたり、盛りずしにも使われます。

11. 日本茶 (にほんちや)

緑茶のこと。蒸み蒸らす茶葉を加熱処理して発酵を止め、蒸んで乾燥させたもの。煎茶や玄米茶は原料で提供されます。

12. 箸 (はし)

2本の細長い木の棒を片手で握り、料理をつかむ食器。日本料理では、ほとんどの場合この箸を使って食事します。

13. 急須 (きゅうす)

緑茶の葉を入れ、湯を注いで蒸らす陶器製の土鍋。お茶は蒸気から湯気の中に注ぎます。

14. Miso (fermented soybean paste)

Miso is a basic Japanese seasoning that is made of boiled and mashed soy beans (fko or wheat can be used in place of soy beans) which are fermented with salt and oil. Miso paste is dissolved in bonito fish broth to make miso-shiru soup.

15. Miso shiru (miso soup)

Miso-shiru is a typical family soup served with Japanese dishes, and it always served at ryokan's meals as well. Miso paste and ingredients such as vegetables and fish are added to the bonito fish broth or dried bonito broth to make miso soup.

16. Wagashi (Japanese cakes and sweets)

There are variety of sweets and snacks in Japan: mochi, a steamed bun with the filling of sweet red bean paste; yuzuko, a sweet jelly-like bean paste; ankojii, a rice cracker made of rice flour. Other varieties include beautifully shaped mono-yuzuki, unbleached sweets that reflect natural beauty of the season.

17. Onsen (onsen)

Japan archipelago abounds in volcanoes and therefore rich in spa resorts, making the country as one of the outstanding spa kingdoms in the world, with more than 80 thousand spas. Many ryokan have spa facilities and you can fully enjoy onsen while you stay.

18. Ashiyu (ashiyu)

This is a shallow bath in which only feet or knee deep of the legs are soaked. You can casually enjoy it without undressing. Increasing number of spa resorts offer free ashiyu in town so that everybody can drop in and spend comfortable moments.

19. Rotten-buro (outdoor bath)

Open-air bath, sometimes with loose roof, is often located facing to a garden, so that you feel to be immersed in natural environment.

20. Yu-oke (jard wooden hot-water container)

Before you get into a bath tub, you pour hot-water on your body with this small container. Traditionally, yu-oke is made of wood, and around which metal strips were fixed. New plastic yuoka are likely to be in its place.

21. Getsu (woven sandals, a dog)

A pair of thick wool plank with two vertical wooden supports each, treat and bark. Each plank has three holes and cloth straps called hana-oro are attached to them, so that you put your toes in between to walk. Ryokan prepares getsu for guests to stroll around the garden and spa-town with it.

22. Zori (straw slippers)

This is also a footgear putting your toes between cloth strings. The materials were originally straws and reed wood. Contemporary zori are mainly made of leathers or plastics.

23. Tabi (Japanese socks)

Cloth-made traditional footwear of tabi is used when you wear getsu or zori. Big toe is separated from the other four toes in a sock-shaped tabi.

24. Washitsu (Japanese style room)

Tatami matress covers most of the floor in Japanese style guest rooms. The space of the room is indicated according to the number of matresses (tatami): 6 jo means 6 tatami, and Washitsu there are 8 jo, 10 jo rooms, at others. Washitsu can be converted for various purposes, such as sitting place, living room and bedroom. A table and small cushion of zabuton placed on tatami are removable, and they are arranged for the temporal convenience.

25. Kotatsu (heating device)

This is one of the traditional heating facilities in the room. Originally, charcoal pot, nowadays mainly electricity, is placed to warm your hands and feet to be only covered by quilting cloths.

26. Zafuku (see sitting table)

A short-legged table placed on tatami at the center of the room. Around which, a couple of zabuton cushions are placed in rolls on a-oki, futon, and chot. Zafuku, legless chairs are usually prepared to facilitate sitting on tatami.

27. Zabuton (sitting cushion)

The small square cushion is to facilitate to sit on tatami matress facing to zafuku table.

14. 味噌 (みそ)

大豆や米、麦を煮いて砕き、麹と塩を加えて発酵させた日本独特の調味料。味噌汁を作る際に、醤油の出汁に溶かして使います。

15. 味噌汁 (みそじゆ)

日本の家庭料理の代表的なスープで、味噌の食卓にも必ず供されます。味噌や具干しなどで出汁を作り、野菜や魚介類などの具を加えて味噌汁が仕上がります。

16. 和菓子 (わがし)

小豆などで作る餅を包んだ饅頭、餅を寒天や白子で練り込んで作る羊羹、米粿を材料にする麻糬、季節感を演出した見た目の美しい生菓子など多岐多岐です。

17. 温泉 (おんせん)

火山の多い日本には全国各地におよそ6万か所の温泉があり、世界各地の温泉大国、有名な温泉入浴を満喫できる旅館が数多くあります。



18. 足湯 (あしゆ)

湯を入れた浅い浴槽に、湯の下のだけ浸す湯浴。湯の温度が平熱に入浴を楽にします。温泉地では無料の足湯湯桶もよく見られます。

19. 露天風呂 (てんあふ)

露天に掛けられた風呂で、湯桶付きのものもあります。多くが温泉に面して造られ、開放感を満喫しながら入浴できるのが魅力です。

20. 湯桶 (ゆづく)

風呂に入る前に、湯桶から湯を注ぐために使用する容器。外側を金属で締め付けた円筒形の木製湯桶や、プラスチック製の湯桶もあります。

21. 下駄 (げた)

前後に木製の歯が付いた木製の履物。鼻緒と呼ばれる紐を編んで足指をかけて使います。旅館では外出や温泉の敷物として使われます。

22. 草履 (ぞうり)

下駄と同様、鼻緒を編んで足指をかけて使う履物。鼻緒は紙ではなく、現在は麻やビニール製ものが主流です。

23. 畳 (たたみ)

下駄や草履を置くときの布製の靴下。形は独特で、畳はほとんどの畳の畳を入れる2つの部分に分かれています。

24. 和室 (わむし)

床が畳で敷きつめられた和風の客室。敷かれている畳の畳の寸法は、8畳、8畳、10畳というように畳の大きさが表示されています。和室には坐布団や坐卓などの置かれ、食事場所や休憩所となり、寛ぎの空間になります。

25. 炬燵 (こたつ)

日本の伝統的な暖房器具のひとつで、座卓のテーブルの内側に薪や炭を入れ、炭火の熱を伝って暖かくなります。

26. 坐卓 (ざたく)

畳の上に置く足の低いテーブル。旅館の客室の中央に置かれ、お茶を飲んでくつろいだり食事します。坐卓の周囲には、坐椅子と呼ばれる脚のない背もたれ用の椅子が置かれています。

27. 坐布団 (ざぶとん)

坐卓に合わせて坐る際に床の下に敷く、正方形の小さな布団。

