

毎日の食事で英会話も楽しく♪
お肉グルメ英会話マニュアル



夏になり暑い日が続いていると、
みんなでBBQをしたくなる
セインです 😊 🍗 笑

夏といえば ✨
みんなで集まる機会も
多くなるのではないのでしょうか♪

アメリカでは、
みんなが集まるときの食事というと
よくBBQを行います 🌟

日本ではすき焼きや焼肉など、
色々なおもてなしの食事が
ありますよね ✨ 😊

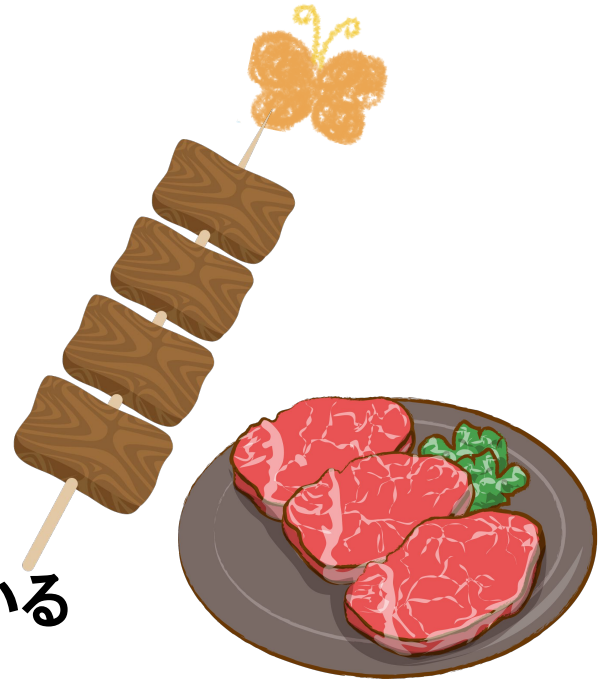


中でも日本の三大食である
焼肉は同じ肉を焼く料理でも、
文化の違いが出ていますよ 😊

世界中様々な料理にも使われている
お肉ですが、
国によっても部位の伝え方が違うこともあります 😊

そんな海外旅行の際にも役立つ ✨🌍
お肉にまつわる英会話を
楽しくご紹介していきますね 😊

見ていると 💡
お腹が空いてきてしまうのだけは
要注意ですよ 😊 笑



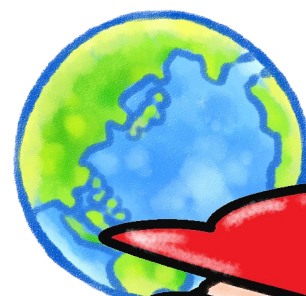
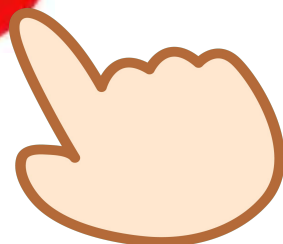
マニュアルの中にある
赤い再生マークを押すと
音声も聞くことができますよ♪

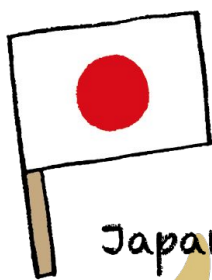
音声を一緒に聞きながら
見ていただくと、
英語のリスニングにも効果があります😊

リラックスして楽しく
ご自身のペースで
学習していただければと思います😊

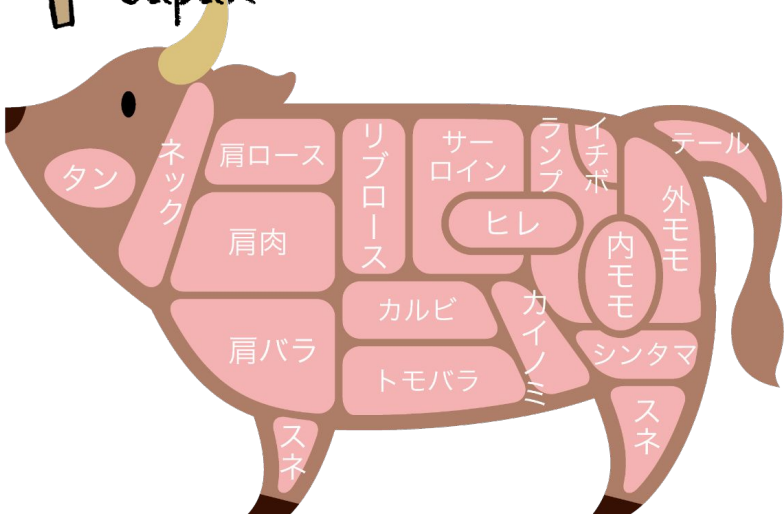
おうちでも一緒に♪
英会話を楽しみましょう😊

英語も世界のグルメで楽しく♪🍷
🌈Let's Smile English🌈

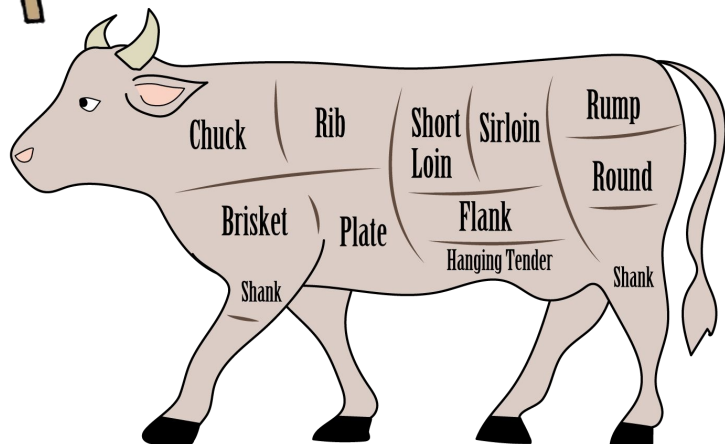




Japan



America



【お肉の部位】といっても💡

くらべてみると、

実は国によっても異なることがあります✨

日本とアメリカでも、日本の方が
分類が多岐にわたっていますよね😊

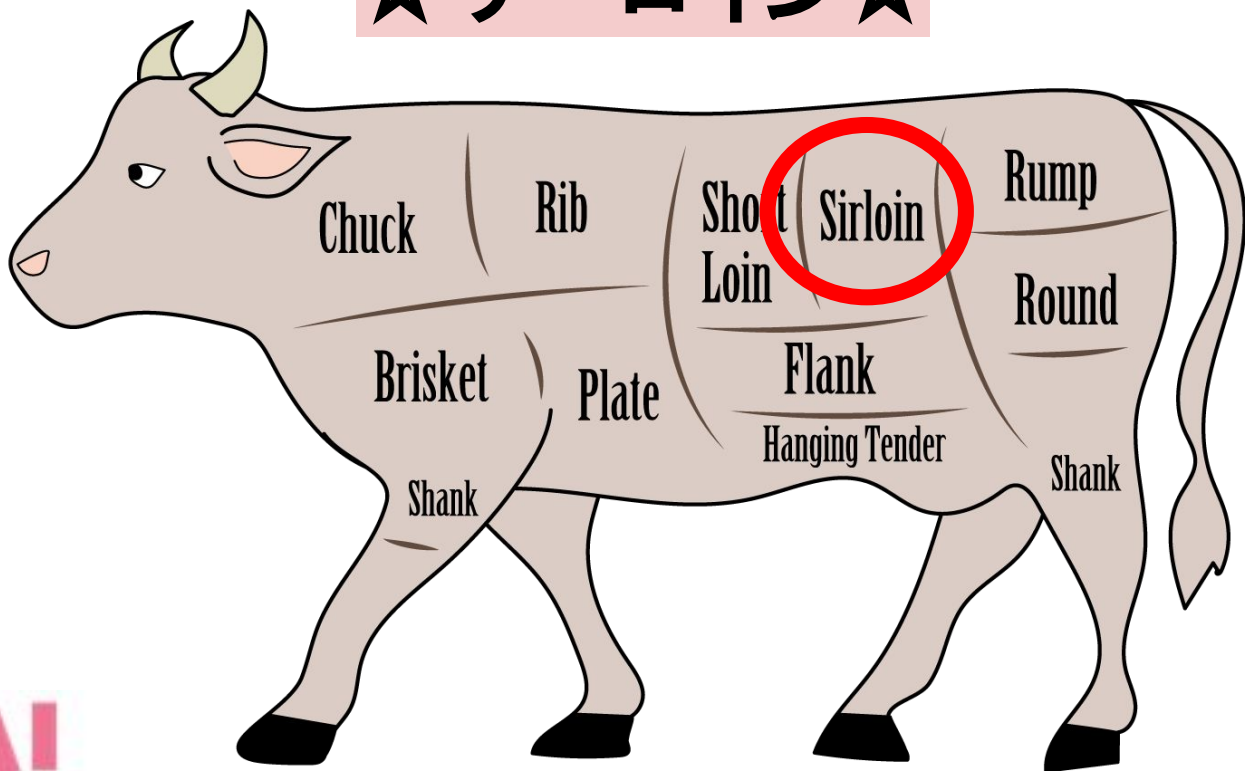
料理の種類が豊富な日本ならではの
お肉の分け方なのかもしれませんね♪

今回はお肉の部位を英語で説明する
フレーズと✨🐮

お肉にまつわる日本とアメリカの
文化の違いもご紹介していきますよ😊



☆サーロイン☆



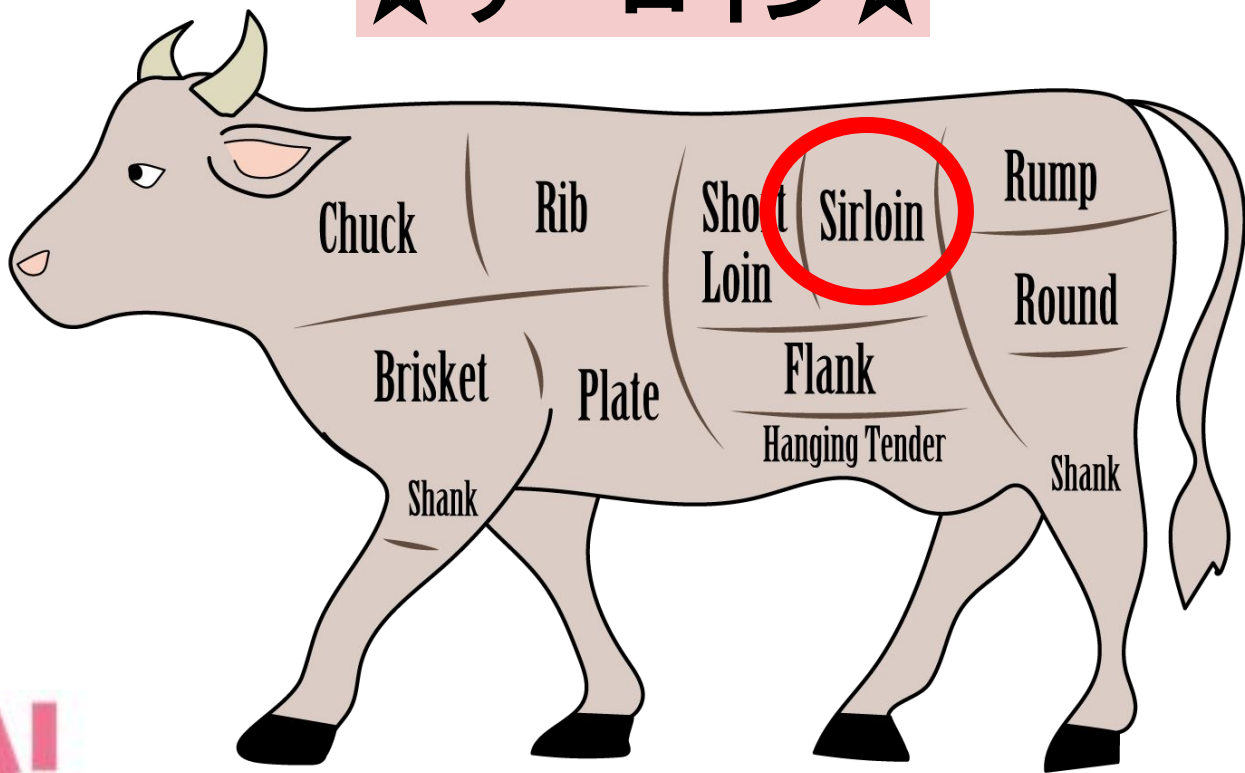
Sirloin

Sirloin comes from the upper-middle part of the cow.

サーロインは
背中の部分です



☆サーロイン☆



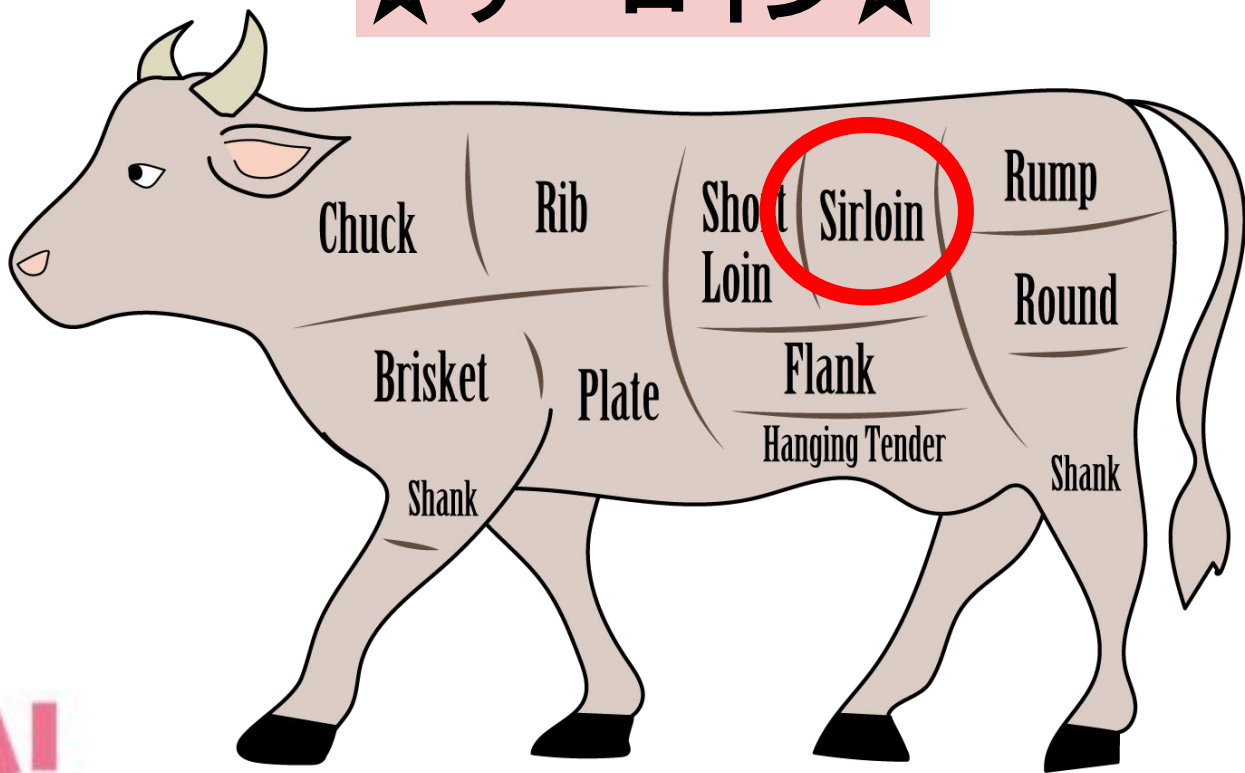
Sirloin

This lean meat contains a moderate amount of fat,

赤身に適度な脂が入り込み、



☆サーロイン☆



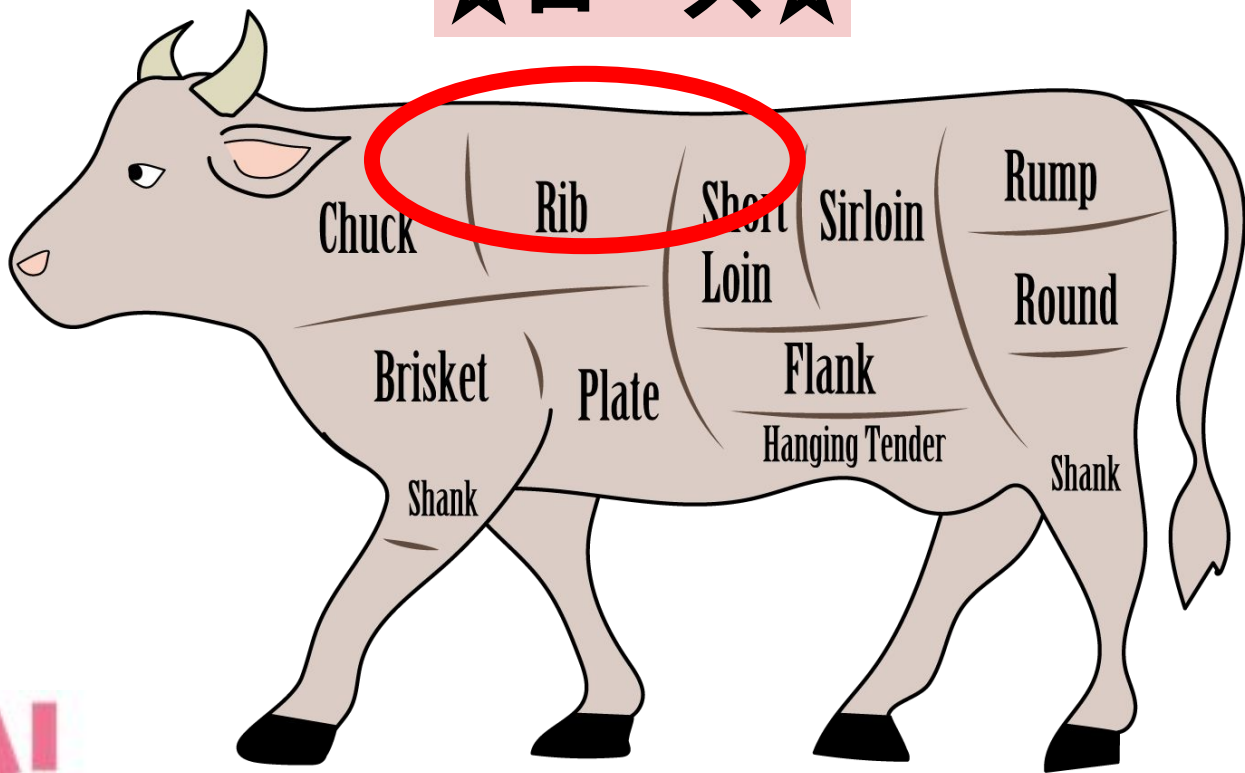
Sirloin

**making it tender
and juicy to eat.**

やわらかくジューシーな
食感が特長です



☆ロース☆



Loin

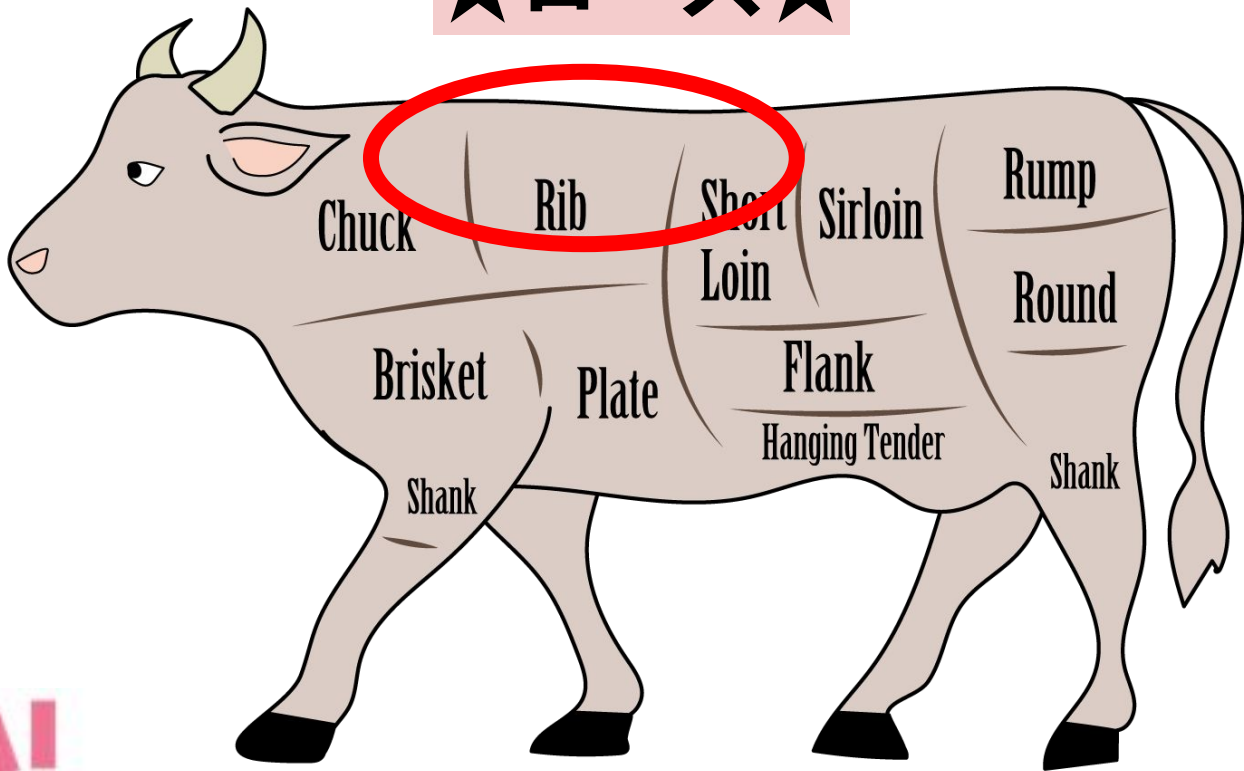
**Cut from the shoulder
to the loin,**

肩から腰にかけての部位で

「ロース」は
Loinといいますよ♪



☆ロース☆



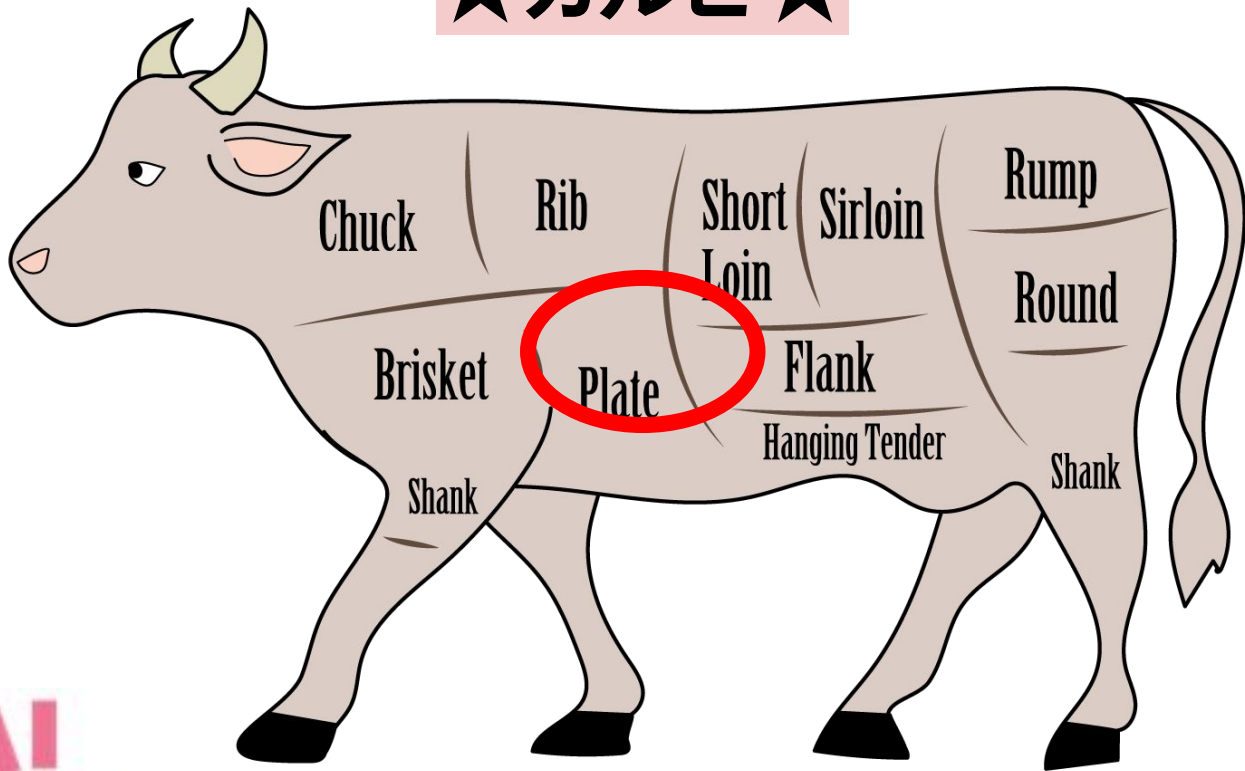
Loin

**this tender lean meat
contains richly flavored fat.**

脂に甘みのあるやわらかい
赤身肉です



☆カルビ☆



Karubi

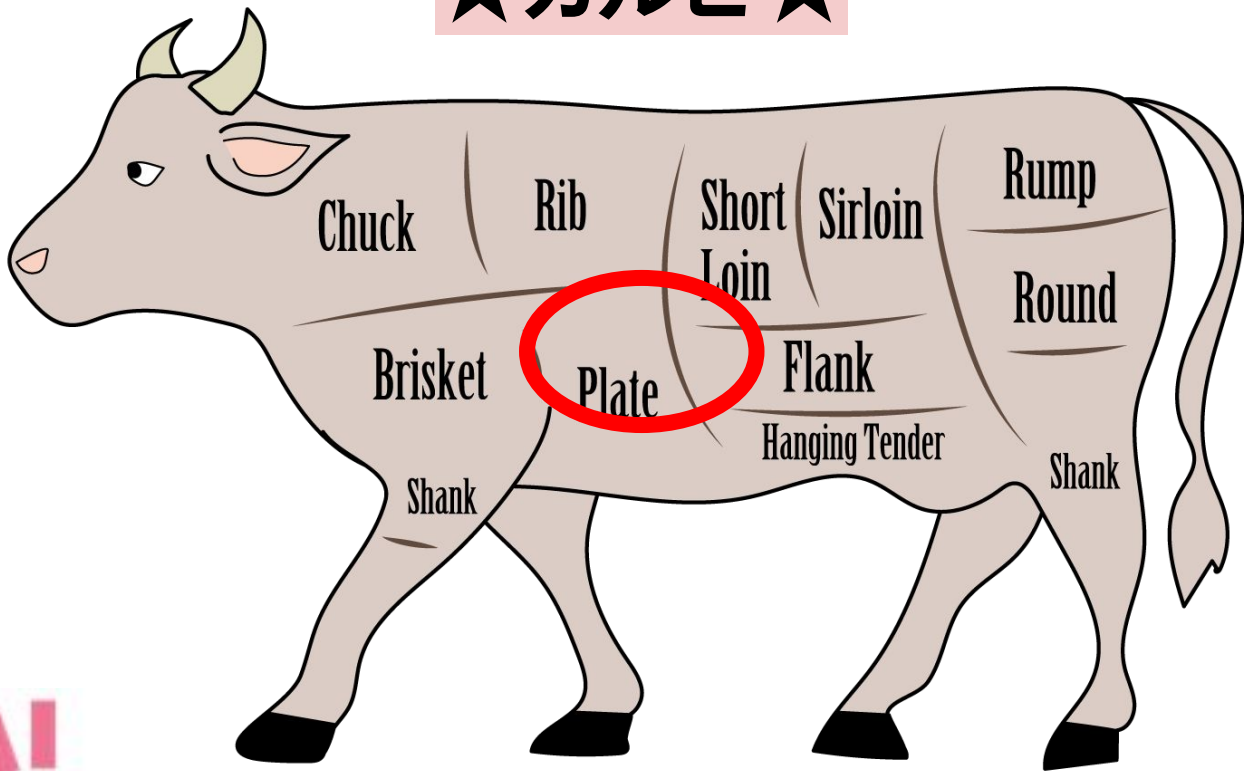
**This is meat taken from
around the ribs.**

肋骨周辺のお肉です

「肋骨」は
ribといいますよ♪



☆カルビ☆



Karubi

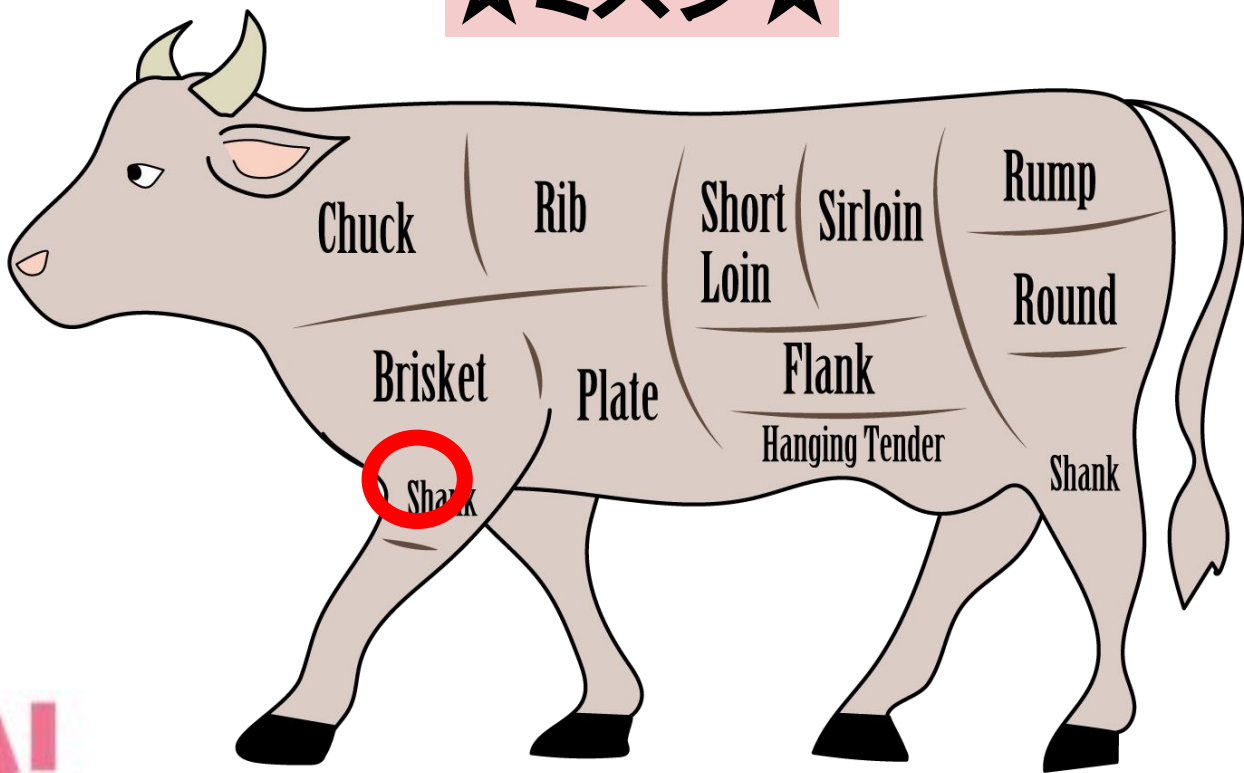
**The fattiness and tenderness
make this part very popular
with yakiniku diners.**

脂身が多くやわらかいので、
焼肉では人気の部位です

tendernessは
「柔らかさ」という意味ですよ♪



☆ミスジ☆



Misuji

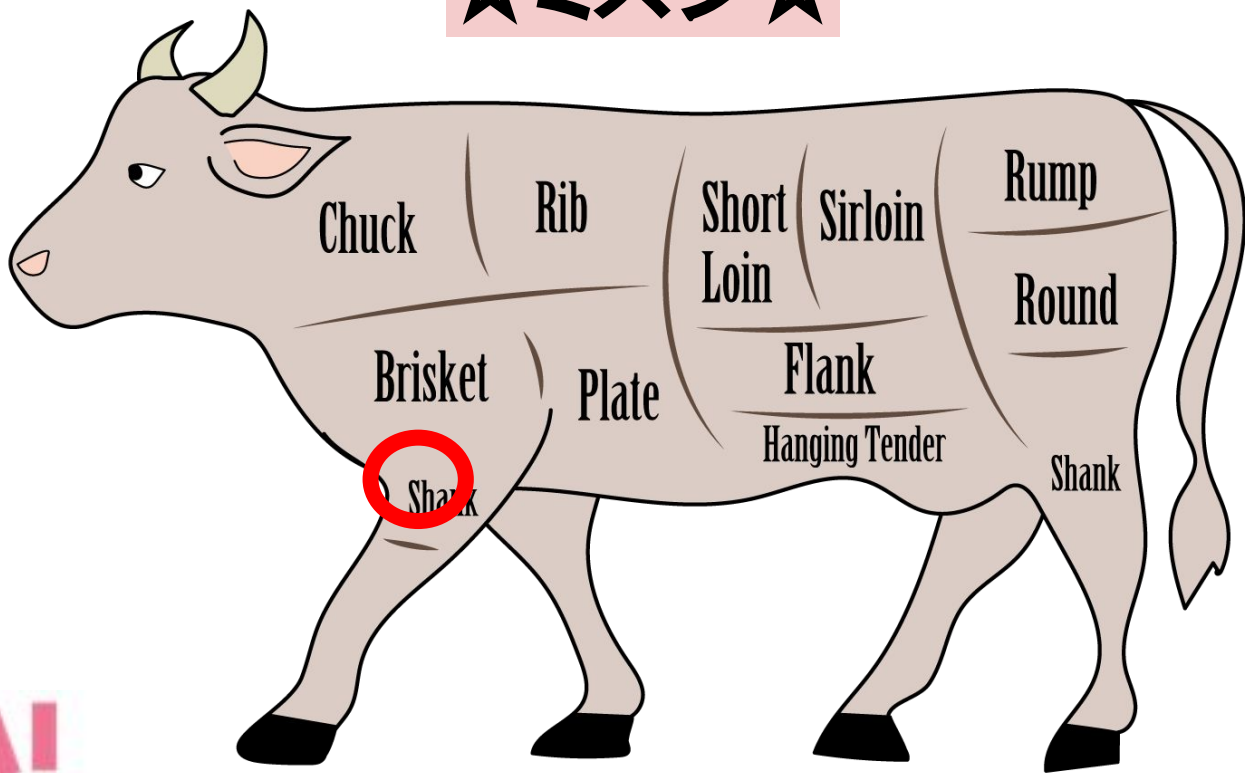
This is a rare part coming from behind the scapula.

肩甲骨の裏側にある
希少部位です

3本の筋が特徴的なことから、
「3筋=ミスジ」と呼ばれるように
なったそうですよ♪



☆ミスジ☆



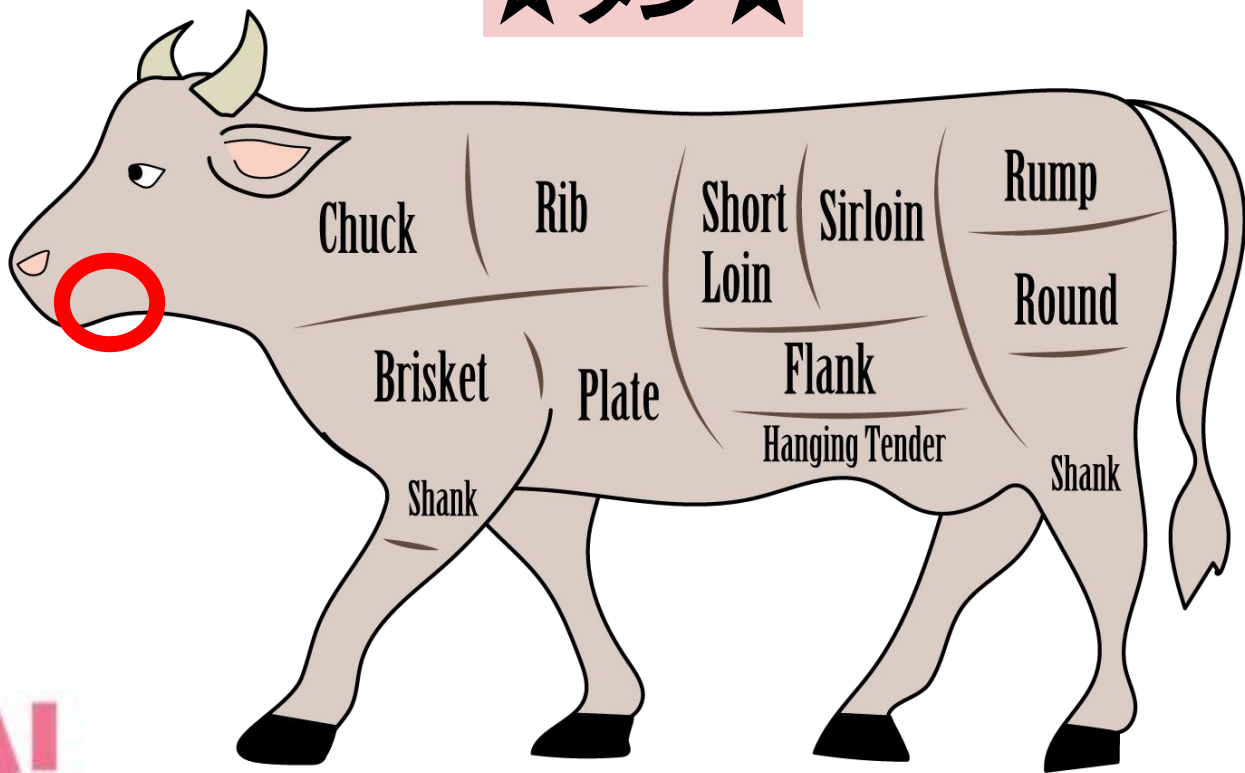
Misuji

It is very gelatinous and tender.

ゼラチン質が多く
やわらかいのが特長です



☆タン☆



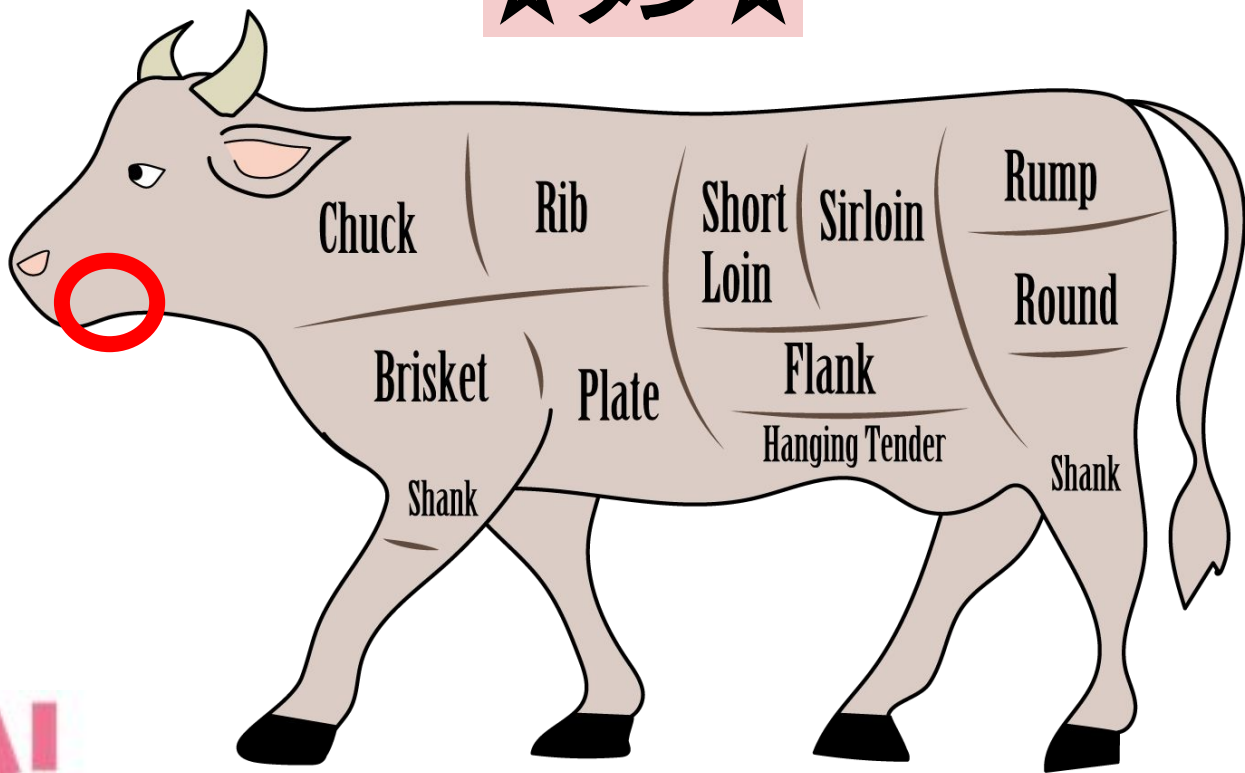
Tongue

This is the tongue.

舌の部分です



☆タン☆



Tongue

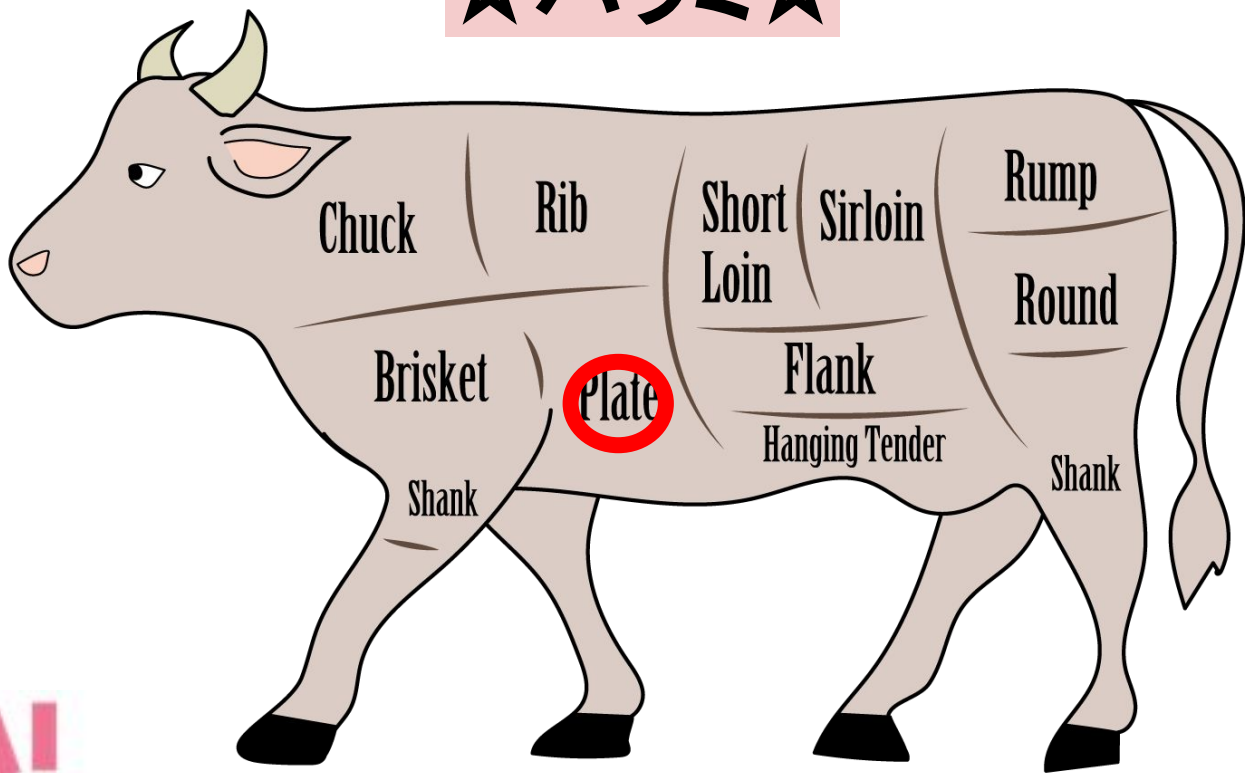
**Season with salt and lemon
and enjoy together with
some fatty tender meat.**

脂が乗ったやわらかいお肉で、
塩やレモンをかけて食べるのが
おすすめです

Season with～ で
「～で味付けする」という意味ですよ♪



☆ハラミ☆



Harami

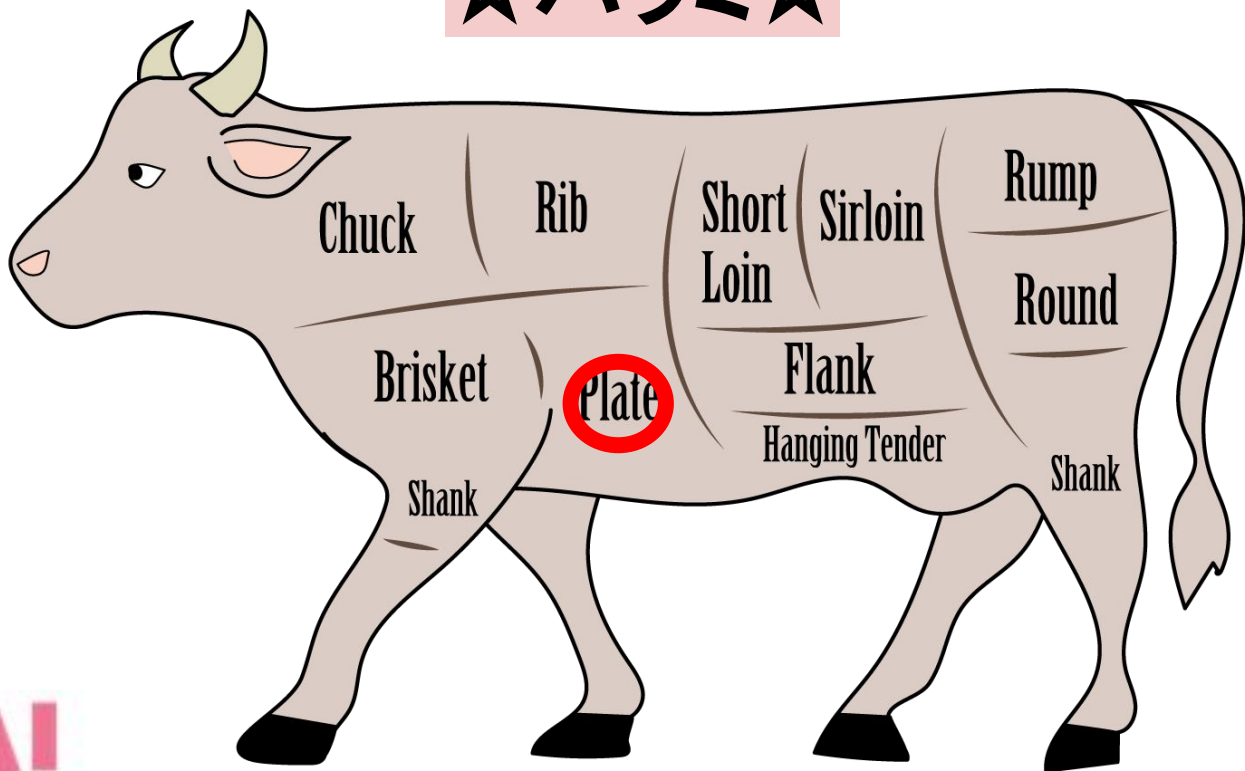
**This meat comes from the
ventral side of the
diaphragm**

横隔膜の腹側のお肉で、

diaphragm で
「横隔膜」という意味ですよ♪



☆ハラミ☆



Harami

**and is characterized by its
fattiness and tenderness.**

脂身が多くやわらいのが特長です

characterize は
「特徴づける」という意味ですよ♪



☆お肉の他の部位に関する英単語☆



Zabuton ザブトン

Nakauchi Karubi 中落ちカルビ

Sagari サガリ

Ichibo イチボ

Uchimomo ウチモモ

Offal ホルモン

Senmai センマイ

Aka Senmai 赤センマイ

Giara ギアラ

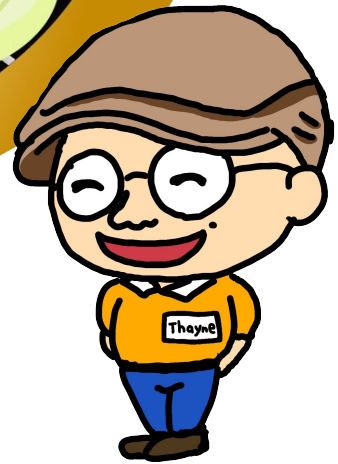
Marucho マルチョウ

Shimacho シマチョウ

Tetchan テッチャン

他のお肉の部位英語も
一緒にまとめておきますね♪
日本語がそのまま英語になっているものが
多いですよ😊





日本の焼肉について
英語でご紹介します😊

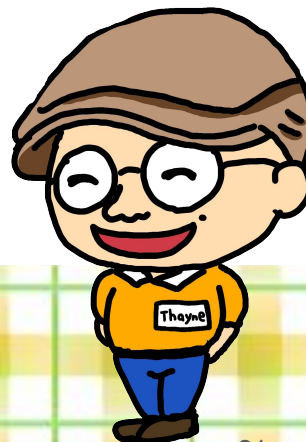
同じ肉料理でも💡
アメリカとの文化の違いもありますよ✨

日本ならではの食文化を
ぜひ英語でご紹介してみてくださいね♪😄



Yakiniku is one of the three most popular foods in Japan and is very familiar to Japanese people.

焼肉は日本の三大食ともされ、
日本にとっても馴染みのある食事です





The representative yakiniku in America is a barbecue where you grill meat outdoors.

**アメリカの代表的な焼肉というと、
アウトドアで肉を焼いて食べる
バーベキューです**



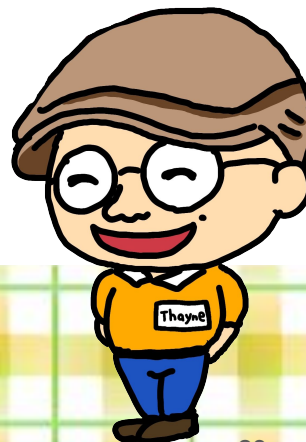


In fact, yakiniku and BBQ show the difference between Japanese and American food culture.

実は焼肉とBBQには
日本とアメリカの食文化の違いが
表れていますよ



In fact は
「実のところ」といいたいときに
よく使いますよ♪



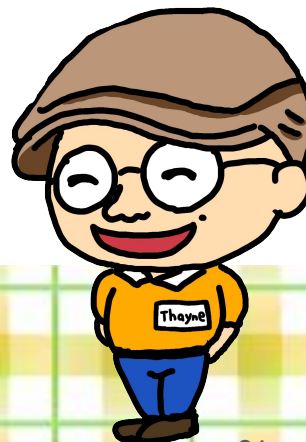



**Japanese yakiniku is influenced
by hot pot dishes,**

日本の焼肉は
鍋料理の影響を受け継いでおり、



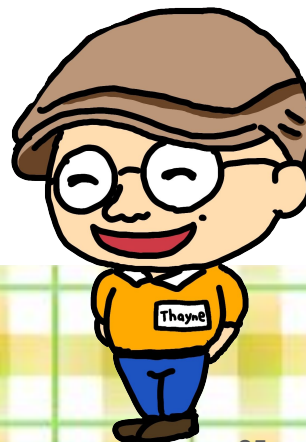
「鍋料理」は
hot pot dish で表しますよ♪





**and it is a style of
"eating while cooking".**

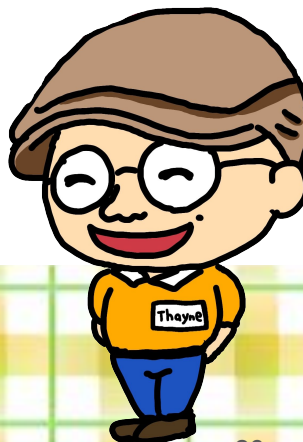
**「焼きながら食べる」という
スタイルです**





BBQ is a style of serving it on a plate after it is all cooked.

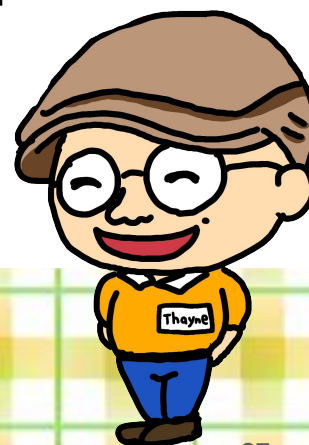
BBQは「全て焼いた後にお皿に盛り付けて食べる」というスタイルです





Yakiniku is made with the Japanese idea of "valuing the taste of the ingredients themselves".

焼肉は日本人の
「素材そのものの味を大切にしたい」
という想いが込められています



いかがでしたか？



今回は日本の焼肉や
お肉の部位について
英語でご紹介しましたよ😊

同じ肉料理でも💡
アメリカ文化との違いも
ありましたよね✨

日本ならではの食文化を
ぜひ英語でも
紹介してみてくださいね♪😁

世界中のおいしいグルメで
おうちでも一緒に✨🌈

楽しみながら英会話を
学んでいきましょう♪👨👩👧

