

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

Part2



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



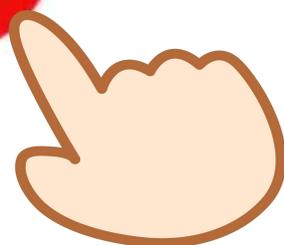
マニュアルの中にある
赤い再生マークを押すと
音声も聞くことができますよ♪

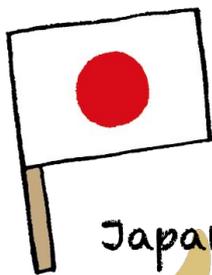
音声を一緒に聞きながら
見ていただくと、
英語のリスニングにも効果があります😊

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😊

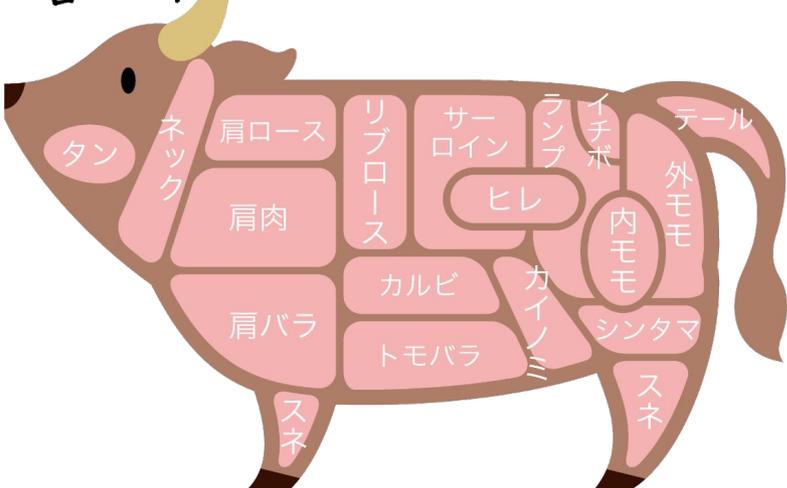
おうちでも一緒に♪
英会話を楽しみましょう😊

英語も世界のグルメで楽しく♪🍷
🌈 Let's Smile English 🌈

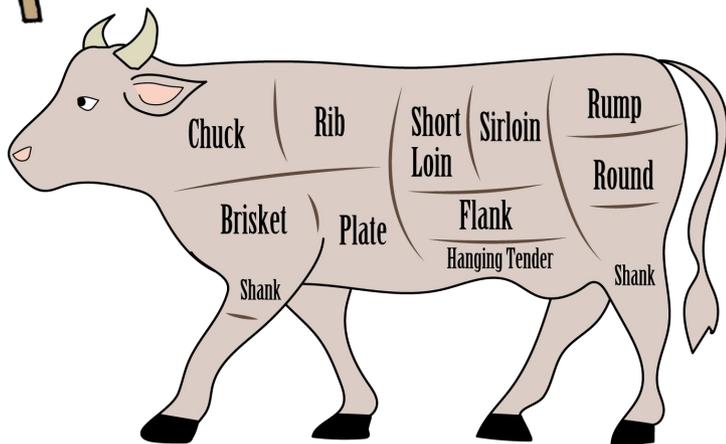




Japan



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😊

今回は新鮮なお肉が食べられる
日本ならではのホルモンについても
ご紹介していきますよ✨🐮

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ね♪😋





Therefore, even for yakiniku, we often cook thinly sliced beef over a charcoal fire until it is lightly broiled

素材を重んじる日本では
焼肉でも薄切りにした肉を
炭火で軽くあぶる程度に調理をして、

Therefore は
「そのため」といいたいときに
よく使いますよ♪

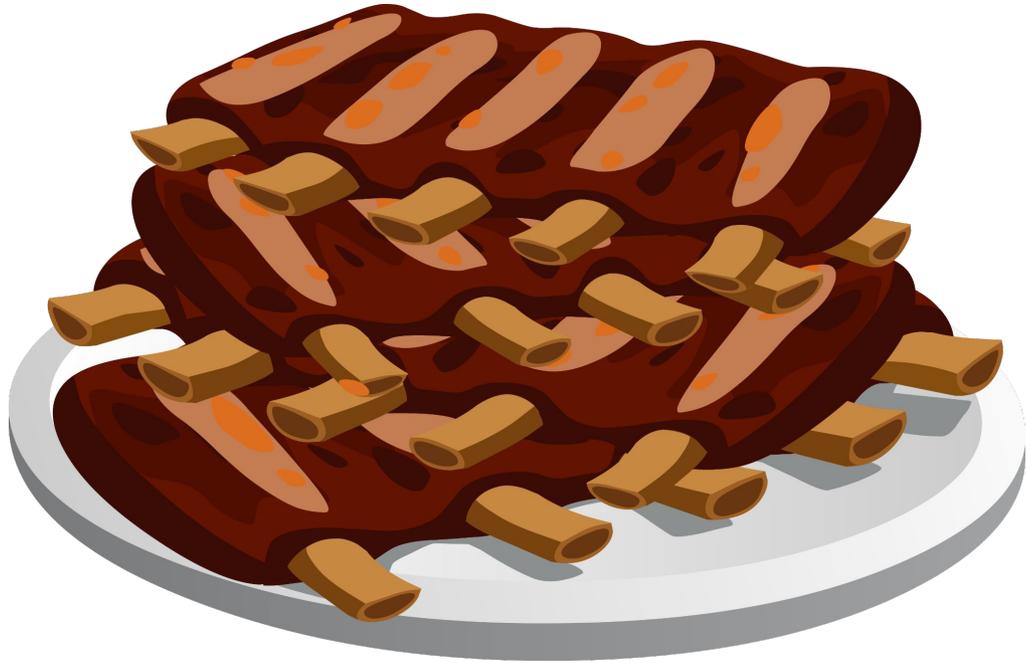




**and then dip it in sauce,
soy sauce and salt.**

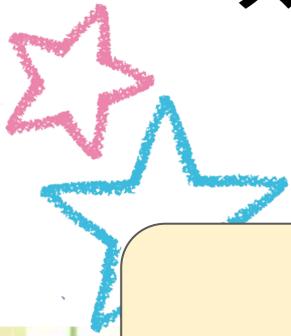
タレやしょうゆ、
塩をつけて頂くことが多いです





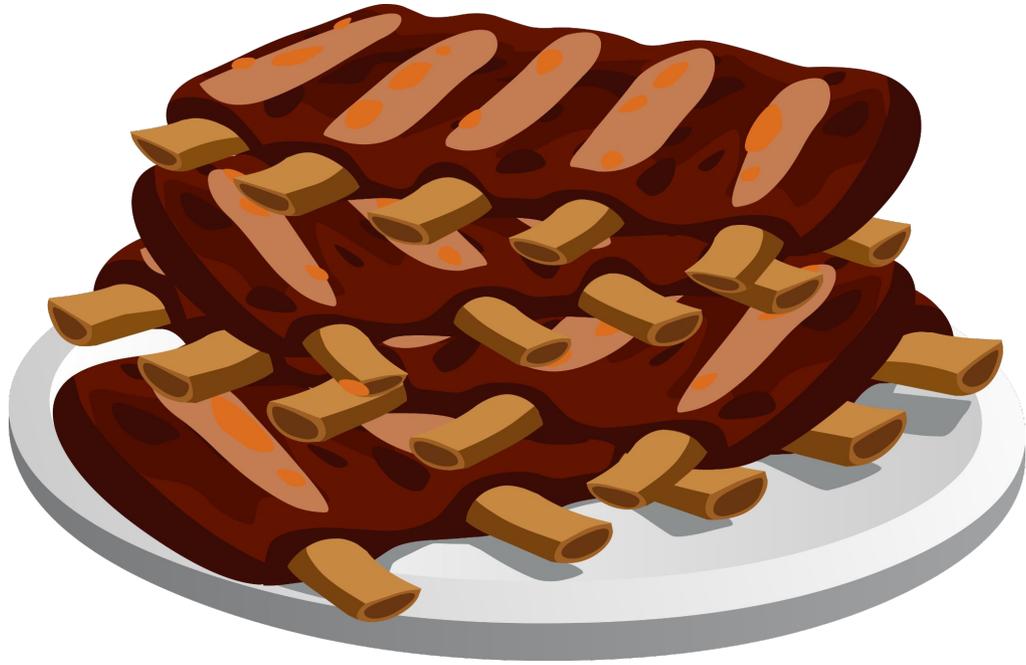
**On the other hand, in America,
thick steak-like meat is
preferred,**

反対にアメリカでは分厚い
ステーキのようなお肉が好まれるため、



On the other hand は
「一方」という意味ですよ♪



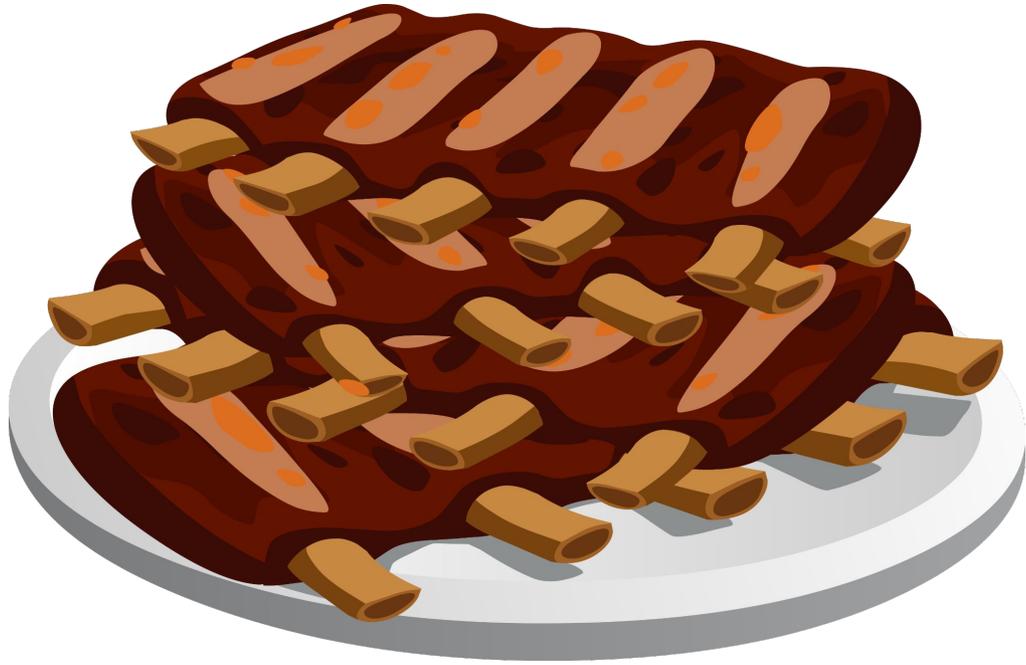


so it takes time to cook it.

じっくりと時間をかけて調理して頂きます

take time で
「時間が掛かる」という意味ですよ♪





**The main focus is on
"How to cook meat deliciously?"
rather than the taste of the
meat itself.**

肉自体の味というよりも
「いかに肉をおいしく調理するのか？」
に主眼が置かれています





The best part of BBQ is to enjoy it with various cooking methods such as roast and smoke,

**BBQの醍醐味はローストやスモークなどの
様々な調理法と、**

**「～の醍醐味」は
The best part of～ と表せますよ♪**





and various sauces and spices.

**何種類ものソースやスパイスで味わうのが
BBQの醍醐味となっていますよ**





Both can be said to be a summer tradition to eat with family and friends. It's the best meat dish.

どちらも家族や友人と食べる
夏の風物詩といえる
最高なおいしい肉料理ですよ





These cultural differences are also the point that you can enjoy meals more when you travel abroad.

こうした文化の違いも、
海外旅行でより食事が楽しめる
ポイントになりますよ



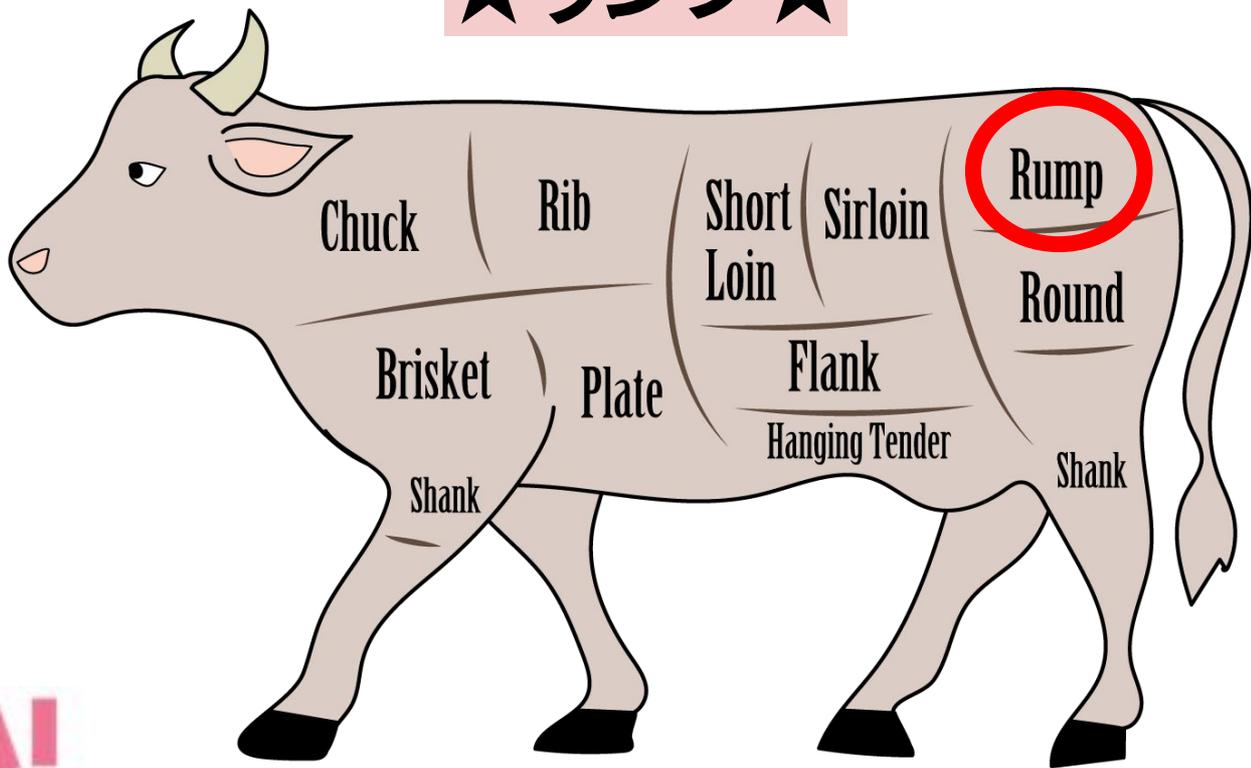


「放るもん」という大阪弁から生まれた
という説もある♪

日本ならではのホルモンについても
英語でご紹介していきますね ✨🐮

日本のホルモンは新鮮で
私も大好きですよ 😊

☆ランプ☆



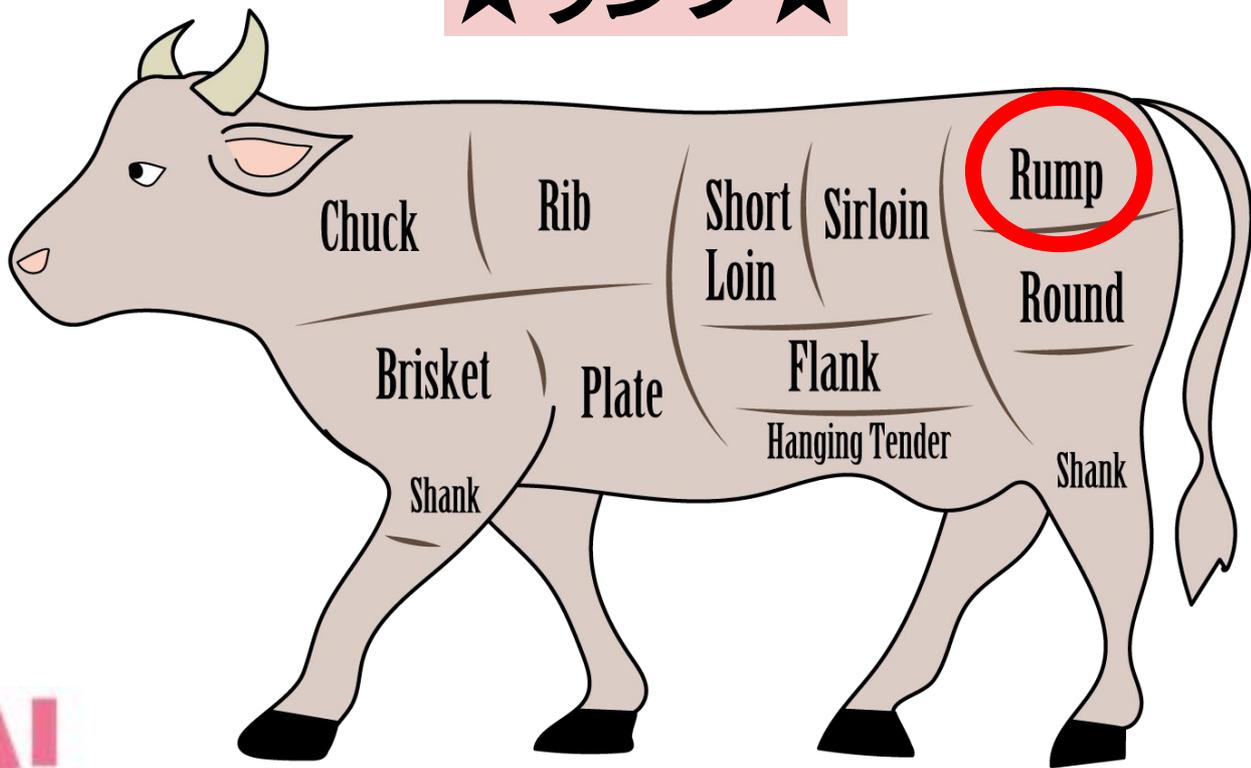
Rump

This is the part of the cow reaching from the buttocks to the thigh.

牛の臀部から腿にかけての部位です



☆ランプ☆



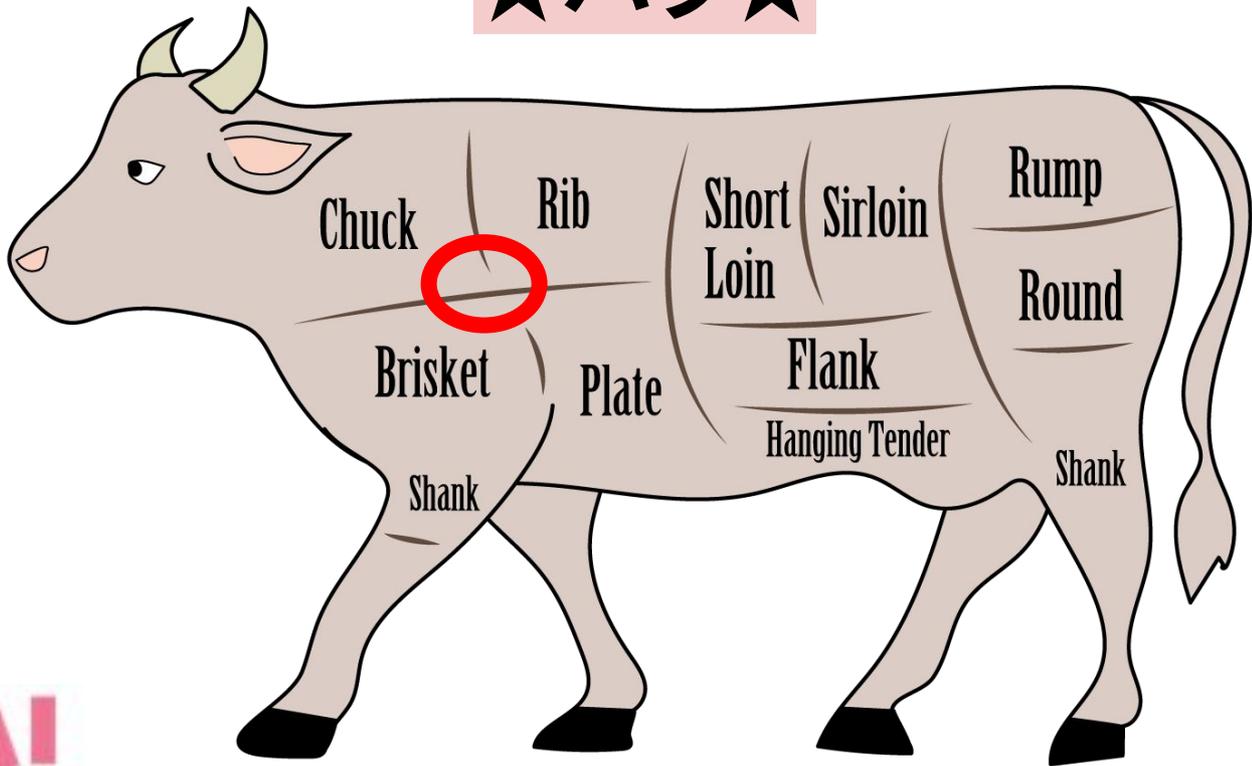
Rump

The lean meat contains moderate fat.

赤身に適度な脂が入っています



☆ハツ☆



Hatsu

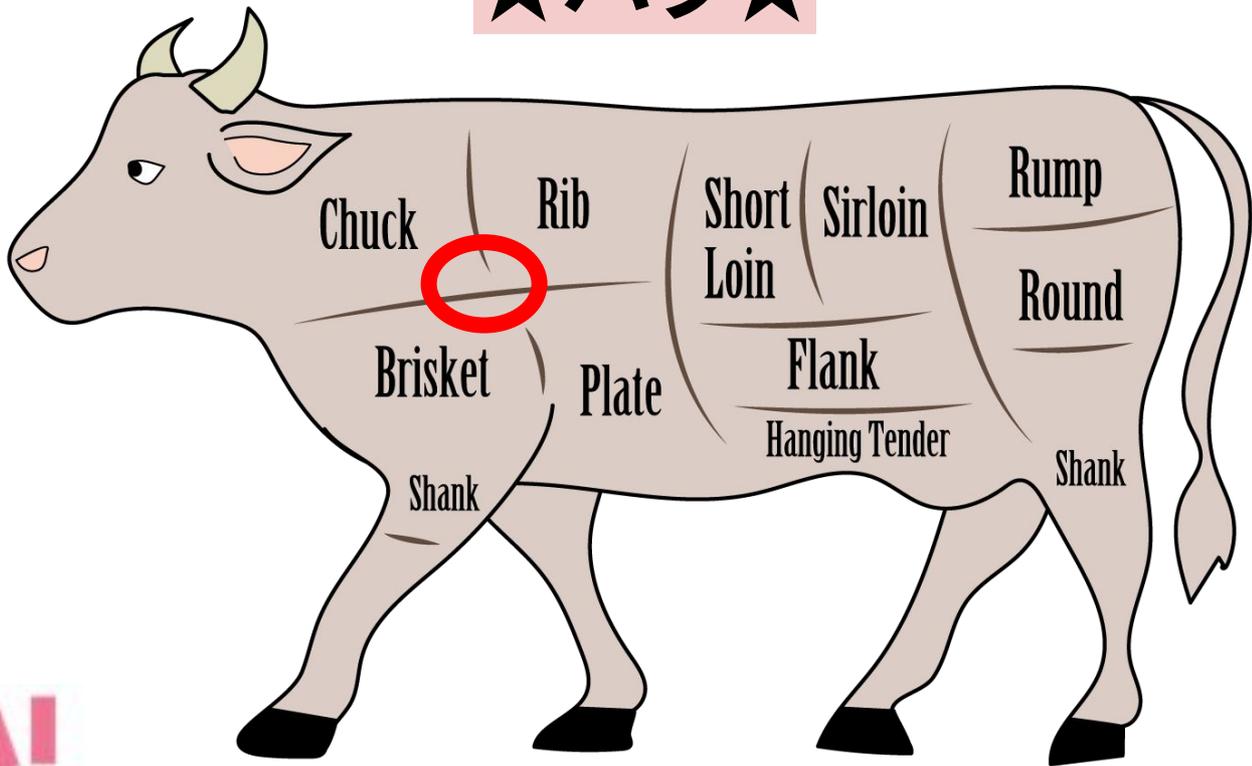
It's the heart of the cow.

牛の心臓部分です

ハツは心臓という英語のHeartsが語源になっているそうですよ♪



☆ハツ☆



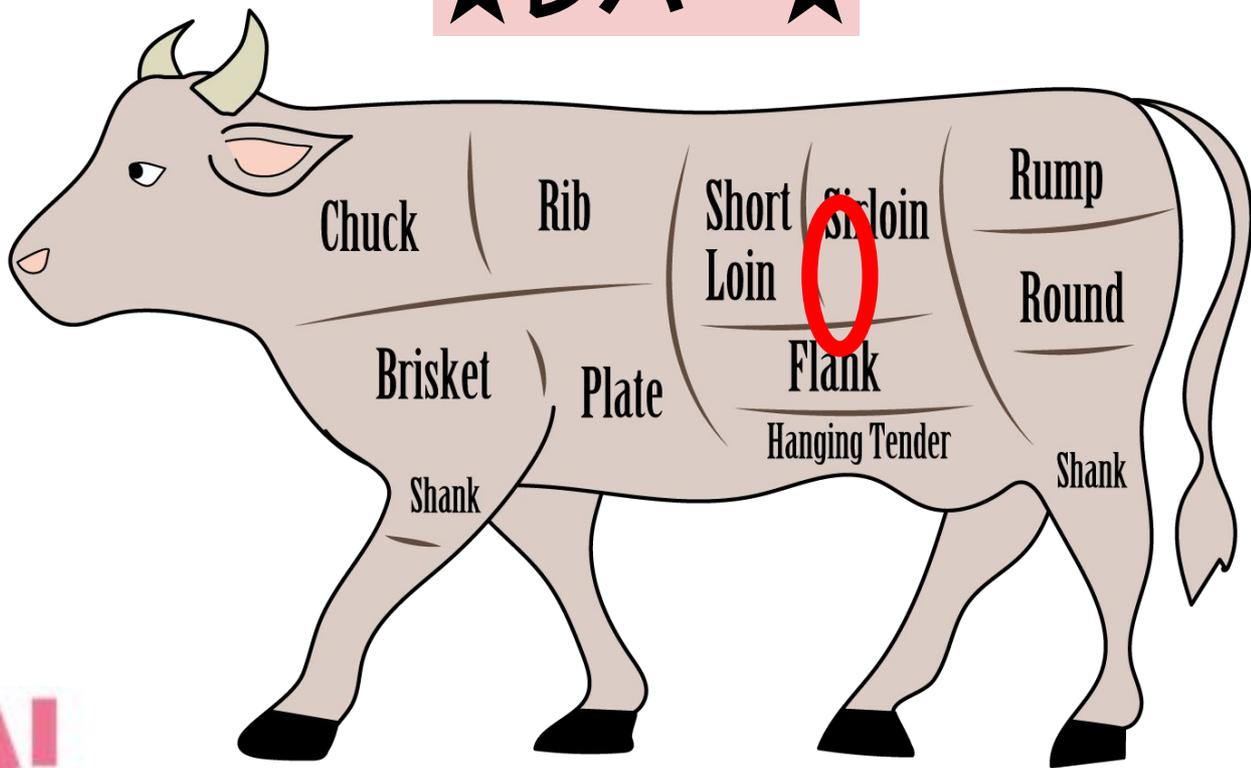
Hatsu

You can feel the fiber and enjoy the crunchy texture.

繊維質を感じることができ、
コリコリとした食感が楽しめます



☆レバー☆



Liver

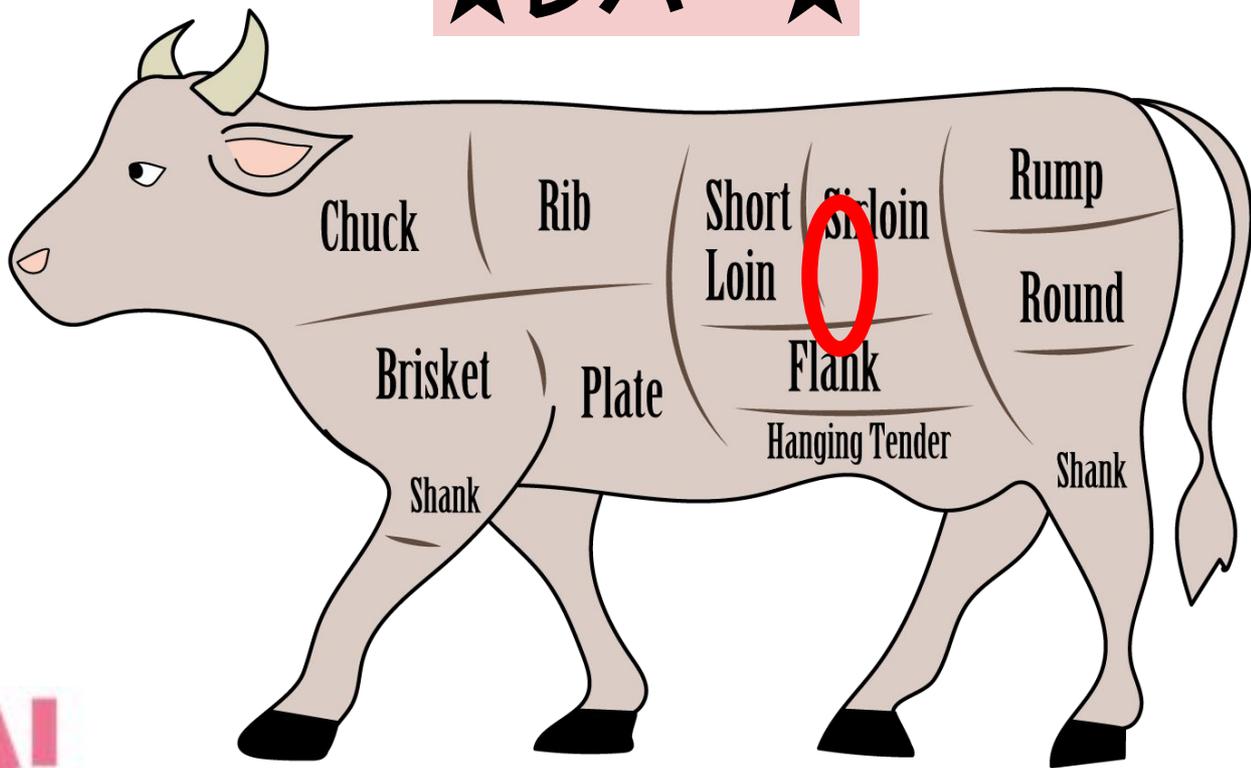
This is the liver. It is known for its high nutritional value

肝臓にあたる部位で、
栄養価が高いことで知られ、

It is known for~ で
「~で知られている」という意味ですよ♪



☆レバー☆



Liver

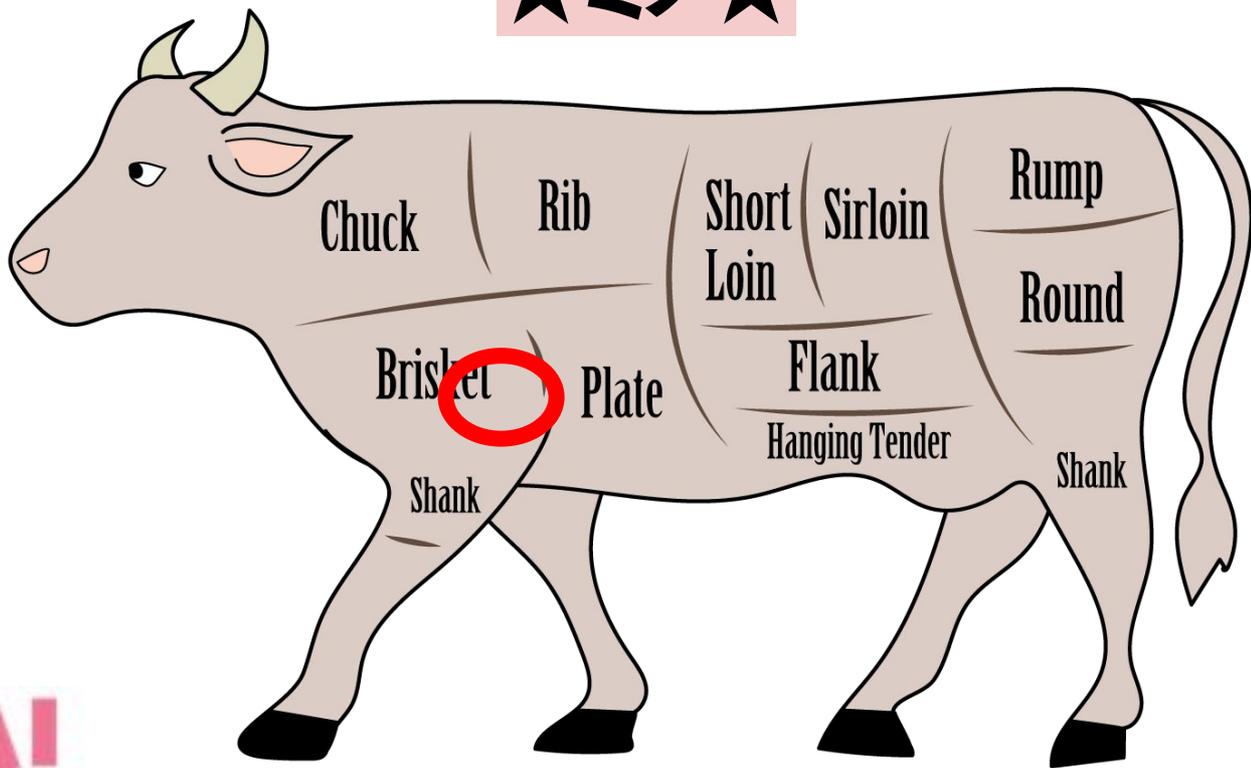
and has a unique taste.

独特の食味があります

「独特」といいたいときは
uniqueがよく使われますよ♪



☆ミノ☆



Mino

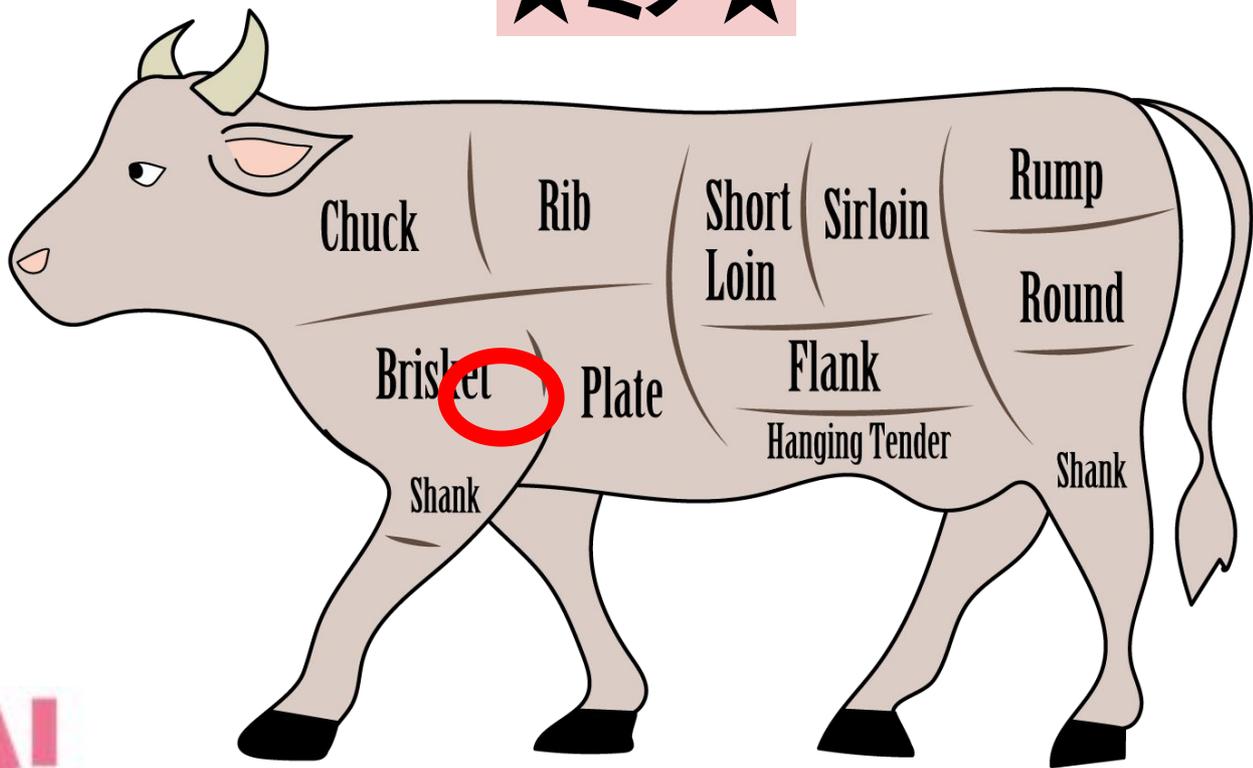
**This is the first of the cow's
four stomachs.**

牛の4つある胃のうちの
1番目の部位です

牛には胃が4つありますよね♪



☆ミノ☆



Mino

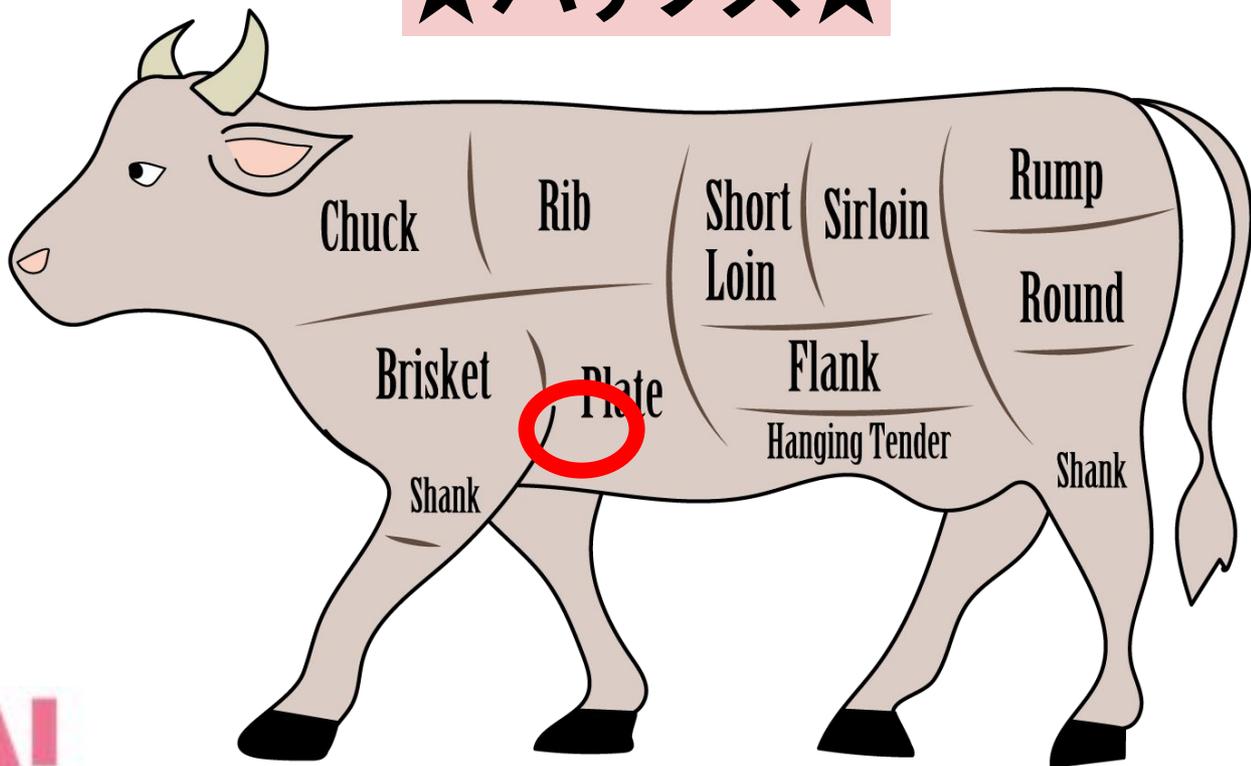
**It is noted for its thick and
crunchy texture.**

**肉厚で歯ごたえのある食感が
特長です**

texture は
「質感」という意味になりますよ♪



☆ハチノス☆



Hachinosu

It is chewy and has a refreshing taste.

弾力があり、
さっぱりとしているのが
特徴です

ハチノスは牛の2番目の胃ですよ♪



☆お肉の他の部位に関する英単語☆



Zabuton ザブトン

Nakaochi 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😊



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♪👨👩👧👦

