



美食之都
美食之都



中国·淮安

淮扬菜简介

淮揚料理とは

淮扬菜是中餐献给全世界的礼物，其与鲁菜、川菜、粤菜齐名，是中国四大菜系之一。中国淮安是开国总理周恩来的故乡，是淮扬菜重要发源地和传承地，2021年被认定为“世界美食之都”。淮扬菜素有“东南第一佳味，天下之至美”的美誉，具有“就地取材、土菜细作、五味调和、百姓创造”的菜系特点。现存菜品1300余种，首创独创400余种，纳入省级非遗298道，为全国设区市最多。

淮揚料理は中国料理が世界に贈る贈り物で、魯菜、四川料理、広東料理と並び、中国四大料理の一つとされています。中国淮安は周恩来初代総理の故郷であり、淮揚料理の重要な発祥地であり伝承地であり、2021年には「世界美食の都」に認定されます。淮揚料理は「中国の東南エリアで味が最高で、天下の極美」という美称を有して、「地元の食材を使用し、地元の食材をこまかく処理し、五つの味を調和し、地元の人を作る」という特色を持っています。現存する料理は1300種類余りで、独創的なものは400種類余りで、省級の非遺産298道に含まれ、全国の区市で最も多いです。

冯鼎 / 馮鼎



淮揚清湯獅子頭 淮揚名物肉團子スー プ

菜香簡介 / メニエー紹介

淮扬清汤狮子头是一道经典的淮扬菜肴，“狮子头”寓意着力量和庄重，因此这道菜通常在庆祝场合和重要节日中供应，以表达祝福和喜庆之情。又名“四喜丸子”，即人生福、禄、寿、喜之“四喜”。

淮揚料理の定番で、肉団子でかたどられる「獅子の頭」が力強さと厳かさを意味するため、通常はお祝いの場や重要な祝日に供され、祝福と喜びの気持ちを表す料理。別名「四喜団子」とも呼ばれ、「四喜」は人生の福、禄、寿、喜を指す。

魏坤 / 魏坤



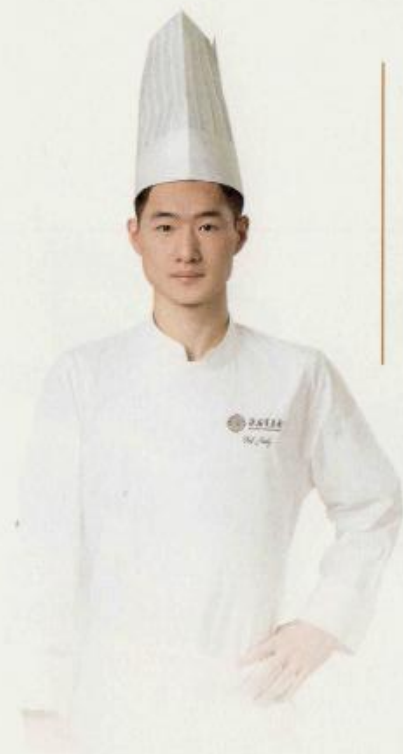
葱烤鰻魚
うなぎのスタミナ焼き

菜肴簡介 / メニュー紹介

通过腌制、红烧、烤制等传统淮扬烹饪工艺，佐以葱姜、料酒进行调味，鳗鱼外酥里嫩，肉质鲜香。

塩漬け、煮込み、焼きなど伝統的な淮揚の調理技法と、ネギ・ショウガ・料理酒による味付けで、外はカリカリ、中はふっくら柔らかく、うなぎの香ばしさが感じられる一品。

唐佳豪 / 唐佳豪



金汤蒜蓉龙虾尾
無頭エビの黄金スープ煮

菜肴簡介 / メニュー紹介

将龙虾尾炒制，使肉质紧实；用鸡高汤入味，增加汤汁的鲜美；蒜蓉浓郁，呈现出一道充满层次感的精致菜肴。

無頭エビを炒めて肉質を引き締めた後、鶏ガラスープで味付けし、うまみを凝縮。にんにくの風味豊かに、味わいに奥行きを感じる洗練された一品。

金凤斌 / 金凤斌



菜香简介 / メニュー紹介
萝卜丝馅饼
ダイコン入り焼きパイ

特色淮扬名点。烘烤烹饪，外壳酥脆；萝卜丝为馅，清香味美。为长寿、养生之佳品。

淮揚の名物点心。焼き上げることで、外側はサクサク、中のダイコンがさわやかに香る、長寿、養生の一品。

杜雷 / 杜雷



菜香简介 / メニュー紹介
平桥豆腐羹
淮安豆腐スー
淮安什锦炒饭
淮安五目チャーハン

淮揚传统名菜，以刀工精细著称，豆腐切成菱形小薄片，形似雀舌，味香热烫、鲜嫩油润。

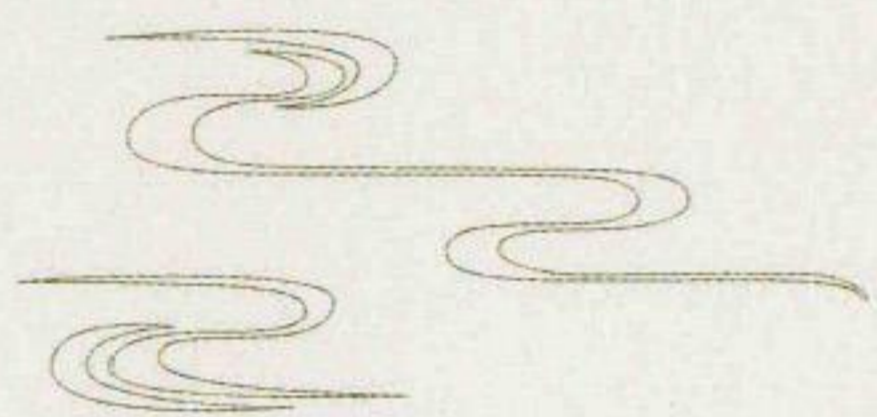
淮揚の伝統料理で、細かい包丁さばきで有名。豆腐は雀の舌ほどの薄いひし形に切られ、熱い香ばしさと柔らかく滑らかな食感が特徴的。

冷飯炒制，与火腿、虾仁、当季蔬菜等食材快速翻炒，再将蛋液均匀拌入其中，色泽丰富、口味独特。

冷めたご飯を、ハム、むきエビ、季節の野菜などととともに素早く炒め、卵液を均一に入れて仕上げれば、彩り豊かで、独特の味わいのチャーハンが完成。

运河三千里
醉美是淮安

運河三千里
醉美は淮安です



hycjtgfyxgs@163.com
+0086 0517—83710095



ご覧いただきありがとうございます！