



FUKUOKA



MOTSUNABE

Arima Hiroki

Information

**Motsunabe ist ein bekanntes
Essen in Fukuoka.**

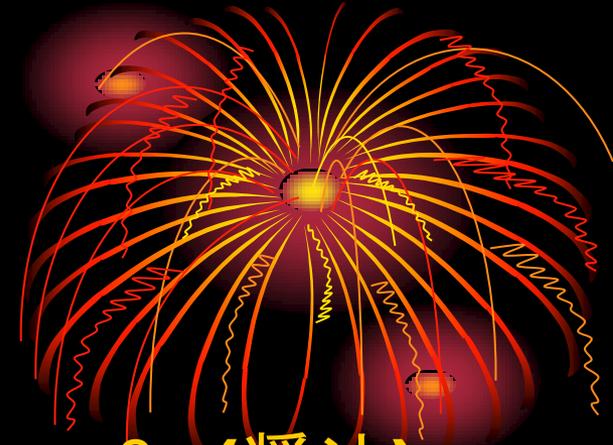
(もつ鍋は福岡で有名な食べ物です。)

Motsu ist der Darm der Kühe.

(「もつ」とは牛の腸のことです。)



Suppe



Die Sojasoße(醤油)

Die Sojabohnenpast ete (味噌)

もつ

小根、大根、ミソ、レバー、
タン、心臓の6種類の新鮮な
もつが入る。
余分な油身は、全て丁寧に
切り落としてあるため、
スープがさらに味わい深く
後にひくおいしさだ。



スープ

この味噌汁は、味噌と新鮮な
もつが入り、みそがもつを
とろとろに煮込んで、
味噌の旨味ともつの
旨味が、スープに
溶け込んで、
おいしい味噌汁が
完成する。

さらに・・・

Gemüse



とうがらし

薬子効果あり。
強火で煮る前に入れるとよりスパイシーに。
夏はグイエット。
冬は体の中まであったまる。

にら

大分、宮崎産の最高級のもの。
特に肉厚で風味がよい(にらを特別注文する。
また、美容と健康に効果。

にんにく

もつ鍋にはかかせない
たっぷりのにんにく。
香りが高く、抗菌、
癌予防に効果があり、
おまげに血液をさらさらにしてくれる。



きゃべつ

九州各地から厳選した
きゃべつは、もつのスープと
煮込むと甘味が増し、鍋全体の
味を極大たせてくれる。

この中身は



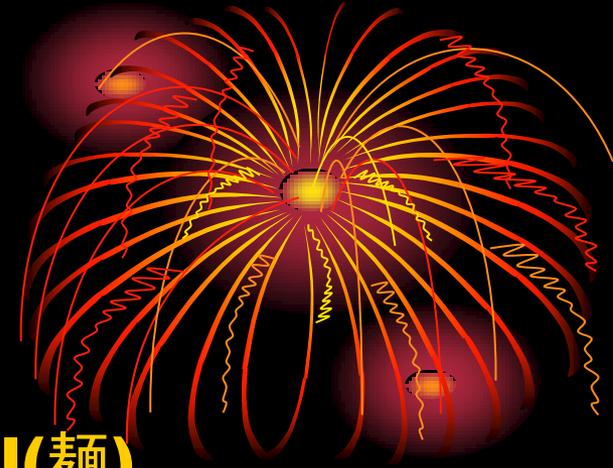
Der Lauch(にら)

Der Kohl(キャベツ)

Der Knoblauch(にんにく)

Der Rotepeper(とうがらし)

Schluss



Die Nudel(麵)

Der Bohnenstich(豆腐)

**Die Nudel und der
Bohnenstich
schmecken mir
sehr gut, weil diese
die Suppe saugen!!**

**(麵と豆腐がスープを吸うの
でとてもおいしい。)**

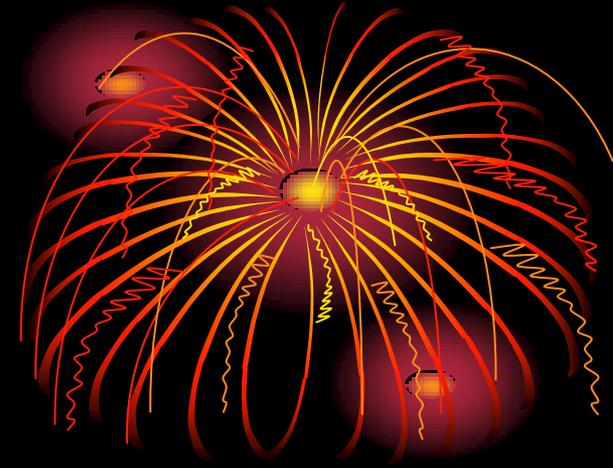
Tonkotsu ra-men

07B08039 Kota Tonegawa



**Der Eigenschaft von Tonkotsu ra-men
ist dünne Nudeln und die
TonkotsuSuppe.**

**Viele Geschäfte kochen ra-men mit
einer dicken weißen Suppe.**



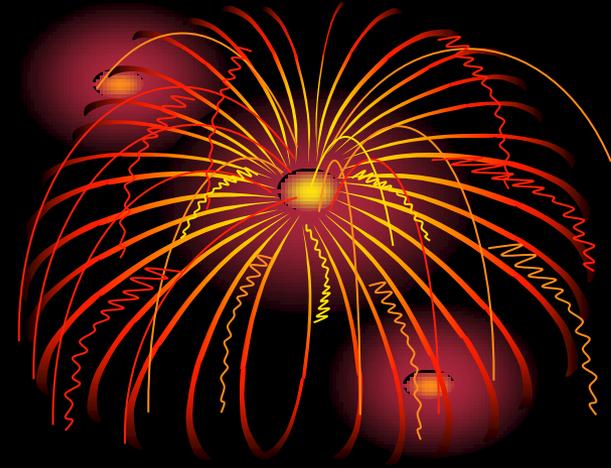
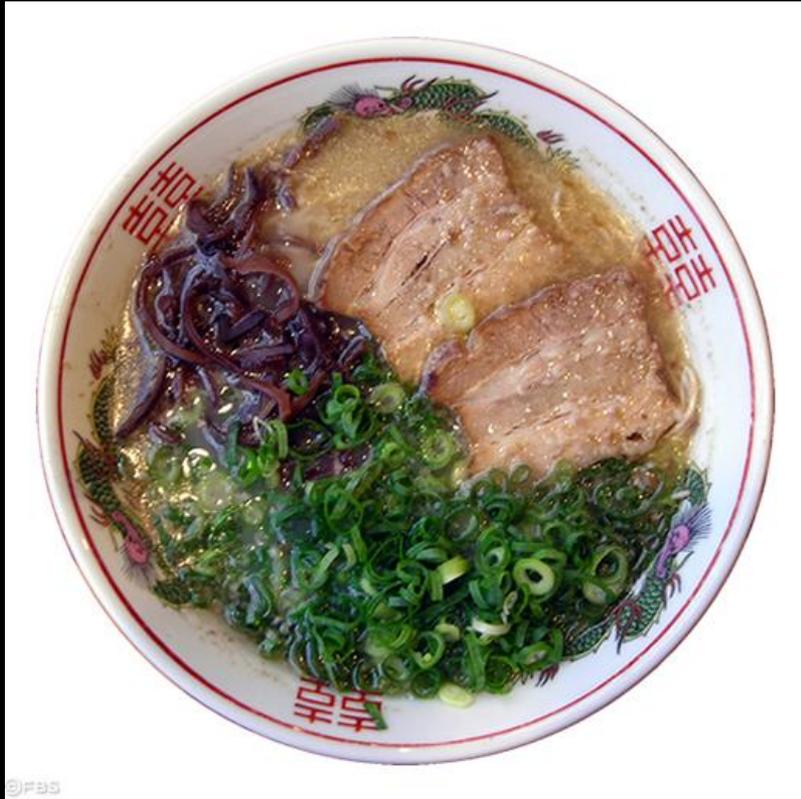
**Hörst du den Ausdruck,
„Harigane“ „Konaotosi“?**



**Dieser Ausdruck
stellt die Härte
von Nudeln dar.**

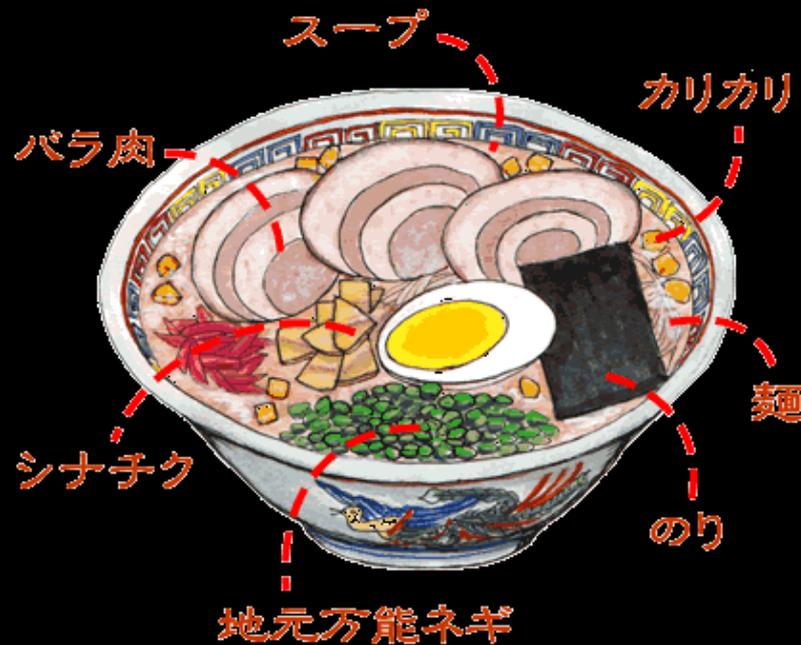
**Wir können die
Härte von Nudeln
in Fukuoka
bestellen.**





**Tonkotsu ra-men
hat einige Arten
neben Hakata ra-
men.**

**Ich will dem
Liebling vorstellen.**



Kurume ra-men
werde von sehr
dicker Suppe
genannt
„Yobimodosi“ ge
kannt.

Ich liebe diesen
sehr gut, weil
Ich aus Kurume
bin.

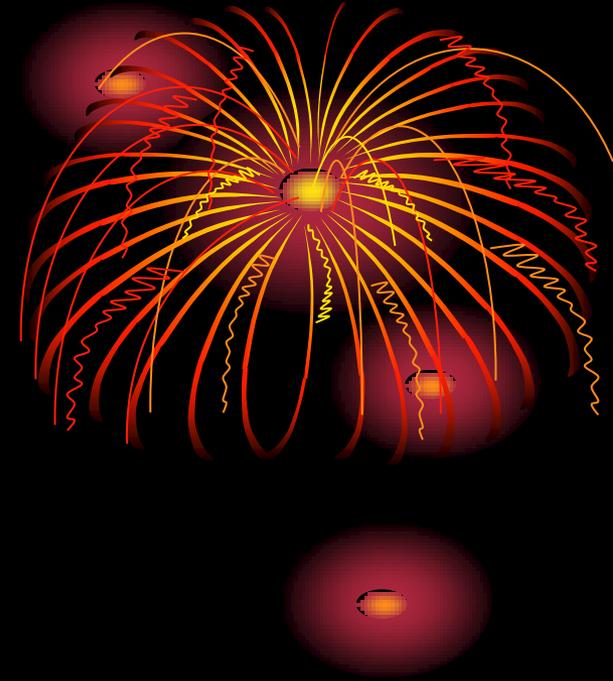


● Karashimentaikeo ●



07B08049

Hiraki Natsumi



Karashimentaiko ist als Andenken von Fukuoka berühmt.

Karasimentaiko ist die Eier des Kabeljaus, die mit dem roten Pfeffer gewürzt werden.

Das Kochen mit Karashimentaiko



Tarako Spaghetti

Das ist gesiedet Nudeln mit
Karashimentaiko und
Mayonnaise.

Ich finde es gut, dass du
Kobucha als Gewürz
verwendest.

Kobucha ist ein
pulveriger Seegras.

Mentaiko Brot



Das ist Brot
mit der
speziell soße,
die ist
mischung
von
Karashiment
aiko und
Mayonnaise.

