

2021

EAT PRO Japan

なぜ日本料理は世界中の人々から好まれるのか

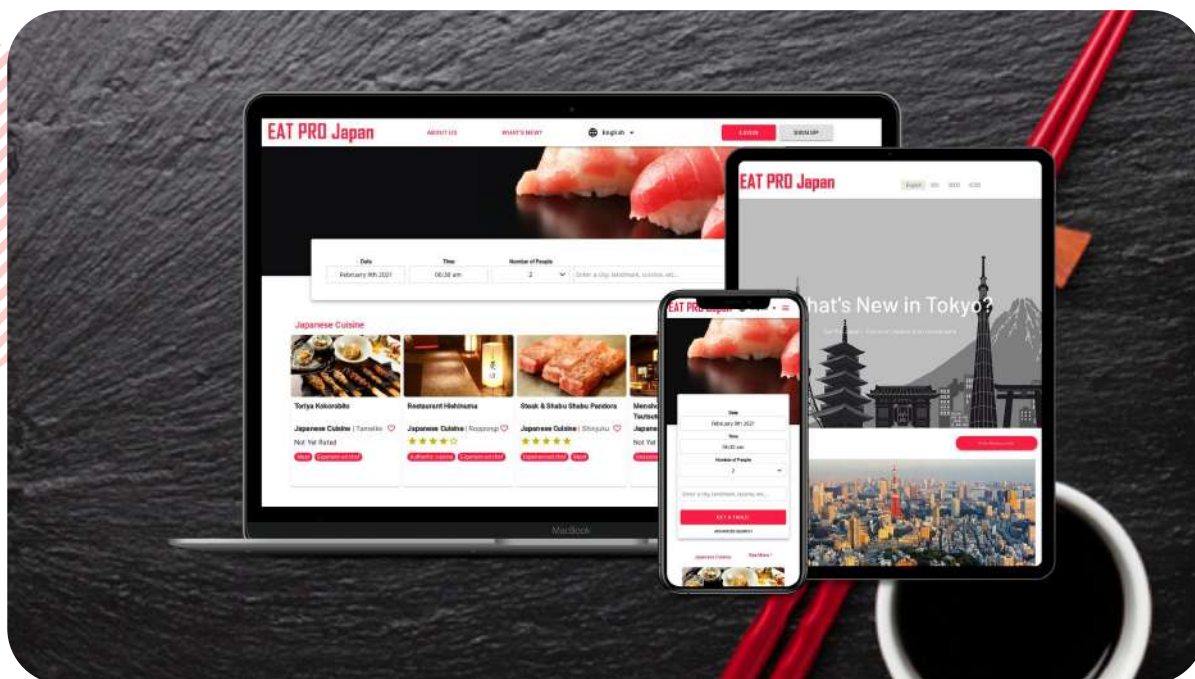


【ワンランク上の体験を】

EAT PRO JAPAN

世界中のグルメ愛好家のための
グルメサイト

EAT PRO Japan



イートプロジャパンとは、日本にいる食愛好家をはじめ、世界のあらゆる国の人々が日本のレストランを予約できる国際的なレストラン予約サイトです。

和食が世界遺産に登録され、日本のグルメへの注目は世界中で高まっています。その中で、イートプロジャパンは独自のサービスや強みを生かし、レストランの魅力を伝え、全ての人々がスムーズに日本の素晴らしいレストランを予約できるようお手伝いしています。



なぜ日本料理は世界中の人々から好まれるのか

今、日本料理が世界中の人々から注目され、好まれています。そのヒミツについて探っていきましょう！

日本料理は、島国日本だからこそ独自の発展を遂げてきた唯一無二の料理です。

世界的に見ても、その独自性は他に例を見ないくらい独特で個性的なものです。それゆえ、日本ならではの料理というものを味わう事に興味を持つ人が多いというのが、日本料理人気の理由のひとつでしょう。

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された事も、日本料理が注目される大きなきっかけとなりました。

なぜ日本料理は文化遺産に登録されたのか、そしてなぜ世界の人々の関心を集めたのか、ポイントを3つ挙げます。



1つめのポイントは、その見た目の美しさです。

日本料理は古来より「おもてなし」という役を担ってきました。客をもてなすために、客を喜ばせ、時に驚かせるような、そのような重要な役割をもっていたのです。

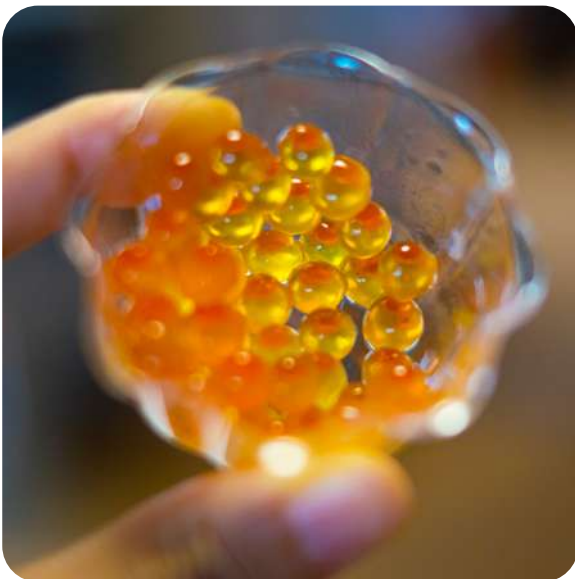
例えば野菜を蝶や花のように切る「飾り切り」であったり、料理の盛り付け方であったり、使う食器であったり、とにかくその見た目はまるで芸術作品のようです。



なぜ日本料理は世界中の人々から好まれるのか

2つめのポイントは、季節感を取り入れている事、そして多彩な食材を用いている事です。

日本は海に囲まれた国ですので、豊富な海の幸に恵まれています。そして日本列島には大きな山が連なっていますので、山の幸にも恵まれています。狭い国土ですが、南北に伸びる形である事から、地域によって特産品や名産品が異なります。つまり、日本国内で実に様々な食材を手に入れる事ができるのです。これらの食材を旬の季節に合わせて食卓に取り入れる事で、日本人は季節の移ろいを食事から感じ取り、楽しみます。



3つめのポイントは、とても健康的である事です。

日本料理の特徴として味付けが比較的薄味で繊細である事が挙げられます。調味料に頼りすぎず、素材の味を生かして、だしを使って旨味をつける事により、薄味でも味気ないという事がなく美味しく食べる事ができます。

これがとても健康的であり、日本料理により日本人が長寿大国であるという事も世界的に有名ですので、この健康的な料理が今世界から注目されているのです。



日本の食事作法と礼儀

日本の食事作法には色々と細かいルールが沢山あります。

日本人ですら間違える事があるくらいですので、世界中の日本食愛好家はそこまで神経質になる事はありません。ここでは日本の食事作法について、知っておくと便利な事を5つだけご紹介します。



ポイント1

食事は主に箸で食べる

日本料理は主に箸で食べます。日本人は全員子どもの頃に箸の使い方をマスターしますが、箸が上手く使えない日本食愛好家は無理して箸を使う必要はありませんのでスプーンやフォークを持ってきてもらうようにしましょう。勿論、折角のチャンスなので箸にチャレンジするのも良い経験になる事でしょう。

ポイント2

お椀などの食器は持って食べる

韓国などでは食器は持つてはいけないというマナーですが、日本では、お椀や小さな小鉢は手に持って食べるという作法があります。



日本の食事作法と礼儀

ポイント3

居酒屋には「お通し」というものがある



これはよく外国からのグルメ愛好家が疑問に思うようなので是非知っておいてほしい事ですが、日本の居酒屋には「お通し」というものがあります。これは、最初に注文していない料理が勝手に出され、しかもサービスかと思ったら会計にも入れているのですが、いわゆるチップのようなものだと思います。

ポイント4

食事は残さず食べるのがマナー




日本では食事は全て食べる事がマナーです。もちろん無理して完食する必要はありませんが、出されたものは綺麗に食べきると喜ばれます。

ポイント5

食前には「いただきます」食後には「ごちそうさま」の挨拶を



日本では食事の前に「いただきます」と言います。これは、料理を「いただきます」という意味の他に、料理を作ってくれた方への感謝の気持ちを込めて「いただきます」と声をかける事、そして料理として出された動植物の命に対して「いただきます」という意味合いをこめて口にする挨拶です。そして食べ終わった後には「ごちそうさま」と言います。

 他にも、お酒を他人に注ぐ「お酌」という文化があったり、蕎麦を食べる時は音を立ててすすむという驚きの文化があったり、日本の食事作法や礼儀には様々なものがあります。

外国からのグルメ愛好家であれば日本人もそれを心得て対応しますので、知らなくても失礼にあたるという事はほとんどありませんが、知っておくと便利ですし、文化を知る上でも役立ちます。



EAT PRO Japan

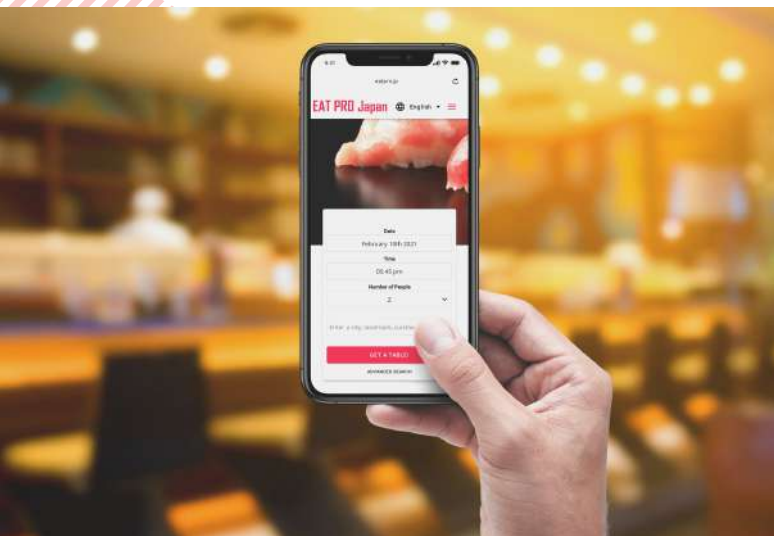


MISSION

私たちは世界中のレストランやグルメ愛好家に喜びと驚きを、そして新たな発見を提供します。私たちは、コミュニケーションや異なる文化がもたらすすれ違いの無い世界を目指します。そこでは世界中のレストランやグルメ愛好家が一緒にテーブルを囲み、食を通じて素晴らしい体験を共有できると考えるからです。Eat Pro Japanの目標は、日本のレストランと世界中のグルメ愛好家が互いの文化を共有し、または尊重したうえで共に喜びあえる場をつくること。そして、最高の食事を共に楽しむことを通じて、お互いを深く理解しあえる食事環境を作り上げることです。



EAT PRO Japan



世界とグルメ愛好家

EAT PRO JAPANでは、世界とグルメ愛好家を繋ぐ、今知りたいグルメ情報をいち早く紹介しています。サイトから近くのレストランを簡単に予約可能。日本食から洋食、お酒を楽しめるバーまで、厳選された日本の美味しいレストラン情報がわかる食の総合サイトです。

世界中のグルメ愛好家と日本のレストランを繋ぐ架け橋として、ユーザーファーストを心がけた見やすく操作しやすいページを実現。お店の写真からレストランの種類、アクセス情報まで紹介しています。レストランをお探しの際はぜひ参考にしてください。

www.ja.eatpro.jp[@EatProJapan](https://www.facebook.com/EatProJapan)[@eatprojapan](https://www.instagram.com/eatprojapan)info@eatpro.jp