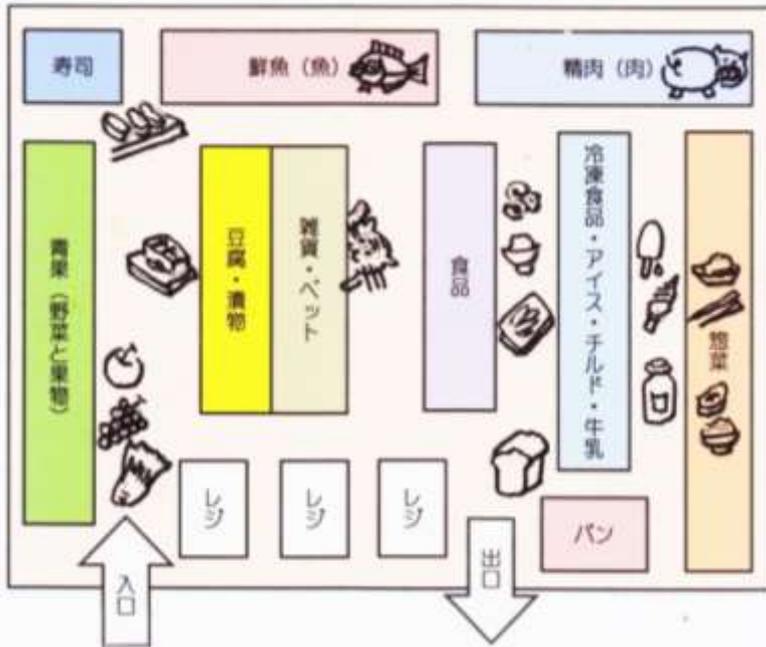


スーパーの中の日本語

【1】どんな売り場がありますか。



①青果 (野菜と果物)

②鮮魚 (魚)

③精肉 (肉)

④惣菜

⑤パン

⑥冷凍食品・アイス・チルド・牛乳

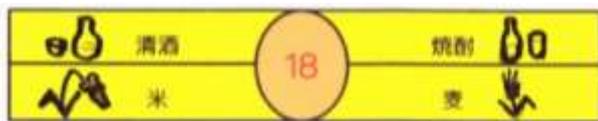
⑦豆腐・漬物

【2】何番の通路にありますか。

①砂糖 ()

②コーヒー ()

③米 ()



・清酒・米・麦・焼酎



・塩・砂糖・小麦粉・かたくり粉・缶詰



・緑茶・麦茶・ジャム・はちみつ・コーヒー・紅茶

【3】どんな値段のつけ方がありますか。

・りんご 1コ 78円 ・きゅうり 1袋 (3本入) 118円 ・ほうれん草 1束 158円

・じゃがいも 1山 (1盛り) 250円 ・生本まぐろ刺身用 1さく 1000円

・たまごMサイズ1パック (10コ入) 188円 ・国内産若どりもも肉 100g当り 78円

・うなぎ^{ふたくしりひとぼ} 2串入1パック 798円 ・生さんま^{なま いちび} 1尾 198円 ・いか^{いっばい いちび} 1杯(1尾) 100円

・各1個^{かく こ}158円 よりどり2個^こ300円

・63円均一^{きんいつ} (柿^{かきいつこ} 1コ ・ピーマン^{ぴーまんさんこ} 3コ ・あじ開き^{ひら いちまい} 1枚 ・コロケ^{ころっけいっこ} 1コ)

【4】魚売り場を見てください。

①生で食べるもの

刺身^{さしみ}…… ・お刺身盛合せ^{さしみもりあわ} ・刺身用蒸タコ^{さしみようむし} ・刺身用びんちょうまぐろ^{さしみよう} (解凍^{かいとう})

・糸造り^{いとつく} (細切り^{ほそぎ}) …いか ・たたき…あじ、かつお ・ネギトロ用^{ねぎとろよう}…まぐろ など

生食用^{なましょくよう}…… ・生食用あじ^{なましょくよう} ・生いか^{なま} (生食用^{なましょくよう}) ・生食用うに^{なましょくよう}

その他^た…… ・いくら、すじこしょうゆ漬^つけ ・辛子明太子^{からしめんたいこ} ・たらこ ・しめさば など

②加熱して食べるもの

切身^{きりみ}…… ・さけ切身^{きりみ} ・ぶり切身^{きりみ} ・かじきまぐろ切身^{きりみ} ・生さけ切身^{なま きりみ} など

「刺身用」や「生食用」の表示がない「生」の魚…… ・生いか・生いわし・生あじ など

干物^{ひもの}…… ・あじ開^{ひらき} ・ほっけ開^{ひらき} ・さんまみりん干し^ぼ ・いか1夜干し^{いちやぼし} など

漬^つけ魚^{うお}…… ・しょうゆ漬^{つけ} ・味噌漬^{みそづ}け ・西京漬^{さいきょうづ}け ・粕漬^{かすづ}け ・塩こうじ漬^{しお}け など

【5】肉売り場を見てください。

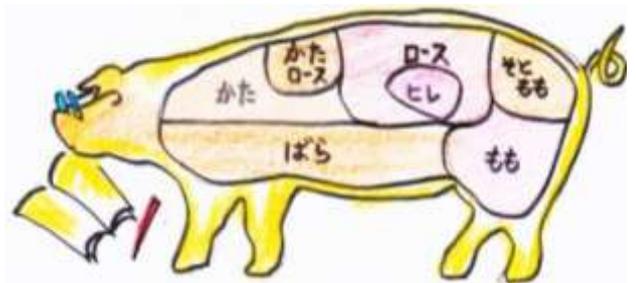
①豚肉・牛肉

部位^{ぶい}…… ロース^{ろーす} ・ヒレ^{ひれ} ・肩ロース^{かたろーす} ・もも^{もも} ・バラ^{ばら}

切り方^{きりかた}…… ブロック (かたまり) ・切身^{きりみ}

・スライス (うす切り) ・切落とし ・小間切 ・ミンチ (挽肉) …豚挽、牛挽、合挽

②鶏肉 部位^{とりにく}…… むね・もも・手羽 (手羽元・手羽中・手羽先) ・きも^{すなきも} ・砂肝^{すなきも} ・ささみ



【6】 やす 安いですか。



- お買得品
- 大特価
- おすすめ品
- 半額
- 表示価格の2割引 (20%引)
- 広告の品
- タイムサービス品
- お一人様1点限り
- 先着1000名様

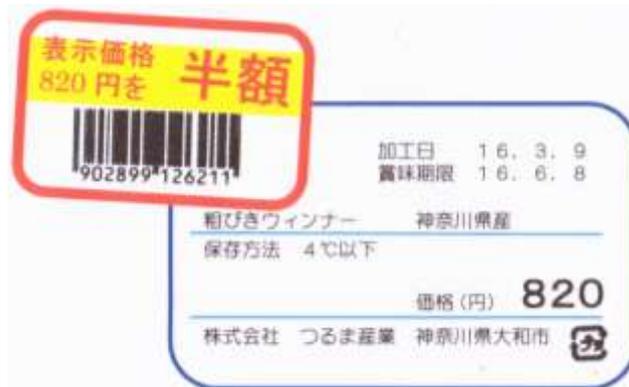
【7】 なに 何をチェックしますか。

① 産地……国内産・北海道産・中国産・オーストラリア産 など

② 消費期限と賞味期限

消費期限……傷みやすい食品につけられる。安全に食べられる期限。

賞味期限……長持ちする食品につけられる。おいしく食べられる期限。



③ 保存の仕方……保存方法4℃以下 ・ 要冷蔵10℃以下 ・ 要冷凍 (-18℃以下で保存してく

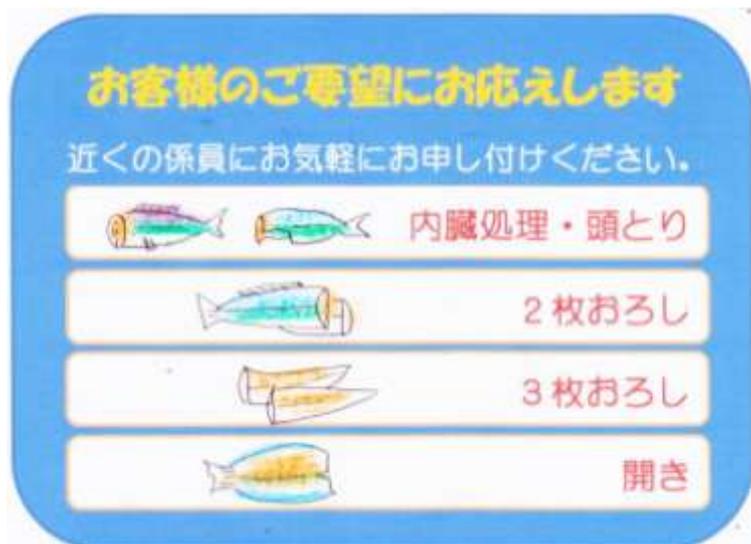
ださい。) ・ 直射日光を避け、冷暗所で保存してください。

・ 高温多湿を避け、常温で保存してください。

④ 保存料……保存料は使用していません。 ・ ソルビン酸 ・ 食物アレルギー

品名	ツルちくわ
名称	焼きちくわ (魚肉練り製品)
原材料名	魚肉、卵白、米発酵調味料、加工でんぷん 砂糖、保存料 (ソルビン酸) 原料の一部に小麦・大豆を使用しております。
内容量	6本入り 賞味期限 表記下別記
保存方法	要冷蔵 (1℃~10℃) で保存

【8】 ^{さかな}魚の^{ちょうり}調理（^{した}下処理・^{した}下ごしらえ）をたのんでみましょう。



^{ないぞうしより}内臓処理・^{あたま}頭とり（^{しおや}塩焼き用）

・^{まい}2枚おろし

・^{まい}3枚おろし

・^{ひら}開き

その他の^た処理も^{しより}承^{うけたまわ}ります。

^{ちか}お近くの^{かかりいん}係員に

^{きがる}お気軽にお申し付けください。

- ★ 「^{ちょうり}調理していただけますか？」
- ★ 「^{まい}3枚おろしにしてください。」
- ★ 「^{さしみ}お刺身にするのは^{ゆうりょう}有料ですか？」

