

2018 48号 秋こんにちわ



瀬戸市国際センター

名 録
尾 張 瀬 戸 駅

ハルティ
せと3F

瀬戸市国際センター
Seto City International Center
〒489-0044
瀬戸市栄町45番地パルティセと3F
TEL 0561-88-2790
http://www.gc-net.jp/scic/
E mail : setokoku@gctv.ne.jp
時間 08:30~17:15 日曜・祝日休み及び
土曜日 12:00~13:00



作成：瀬戸市国際センター多言語情報誌作成チーム
発行：瀬戸市国際センター 2018年9月

Seto's local delicacies

"Local delicacies" are the dishes made with famous food grown or made in the area, or with special recipes originated in the area. Nowadays, many cities and towns have each original dishes, attracting people from all over Japan. It's so popular that there are competitions to decide which dish is the best. As well as those cities, Seto also has the original local delicacies, such as Seto-Yakisoba, Gomo-meshi (Gomoku rice), and eels. Among those Seto dishes, there is the one which was invented because Seto is one of the most famous production areas of ceramic ware in Japan and that inspired some people.

La comida regional de Seto

La comida regional es una comida que está cocinado con ingredientes regional. Ahora es muy popular en Japón. Hay varios competiciones de comparar cual es la más rica.

Nosotros también tenemos la comida regional en Seto. Por ejemplo, Seto-yakisoba, Gomoku-gohan y Unagi etc. Hay una comida nació porque Seto es la región productora de cerámica y porcalana.

瀬戸市のご当地グルメ

「ご当地グルメ」は、その土地で有名な物や作られた物を使ったり、他のところにはない作り方で作った料理のことです。今、日本中で人気があり、美味しさを比べる大会も開かれています。

瀬戸市にもご当地グルメがあります。

瀬戸焼 そばごも飯（五目ご飯）、うなぎなどです。

中には瀬戸市が陶磁器の生産地だったことから生まれた料理もあります。



瀬戸市の“当地美食”

“当地美食”は使用在各当地有名的东西、在当地做成的东西或者由在其他的地区没有的做法做的饭菜。现在，在日本很受欢迎，还有召开比较“当地美食”味道的大会。

瀬戸市也有“当地美食”。瀬戸炒面、什锦饭（叫日语 GOMO 饭）、鳗鱼等。其中也有由于在瀬戸市是陶磁器产地诞生的饭菜。

As delícias da região de Seto

Gotouti gurume é o prato famoso e típico de cada região e o modo de se preparar esse prato, diferente comparado com as outras regiões. Agora muito popular em todo o Japão, promove-se encontros para comparar as diferentes delícias gotouti gurume de cada região.

Em Seto também temos alguns gotouti gurume .

Seto yakisoba, gomo meshi (arroz cozido com legumes), e unagui (enguia, tipo de peixe) são alguns exemplos. Alguns pratos se tornaram gotouti gurume porque Seto já foi considerado o centro de produção de cerâmica do país.