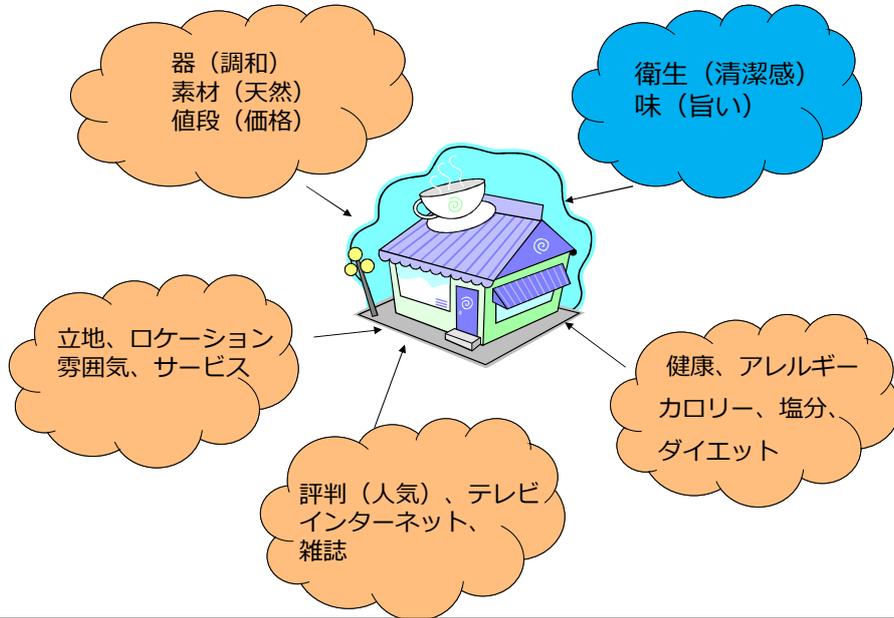


お客様の立場で、なぜ「割烹 神戸」を選びましたか？



6

料理名の由来は！（事例）



陳麻婆豆腐



紹興酒



親子どんぶり



八海山



オムレツ



ナポレオン



シューアラクレーム



キリマンジャロ

8

## 関西と関東の味はなぜ違うの？

### ● 麺類：東日本の方が消費量多い

東日本－そば、名古屋－きし麺  
 近畿・四国－ゆでうどん  
 九州－中華そば

### ● 調味料

塩分の摂取量は地域で見ると  
 東日本は西日本より多い  
 関東は東日本の中では少ない  
 近畿は全国で一番少ない  
 しょう油－全国的には濃い口  
 しょう油、近畿は薄口しょう油

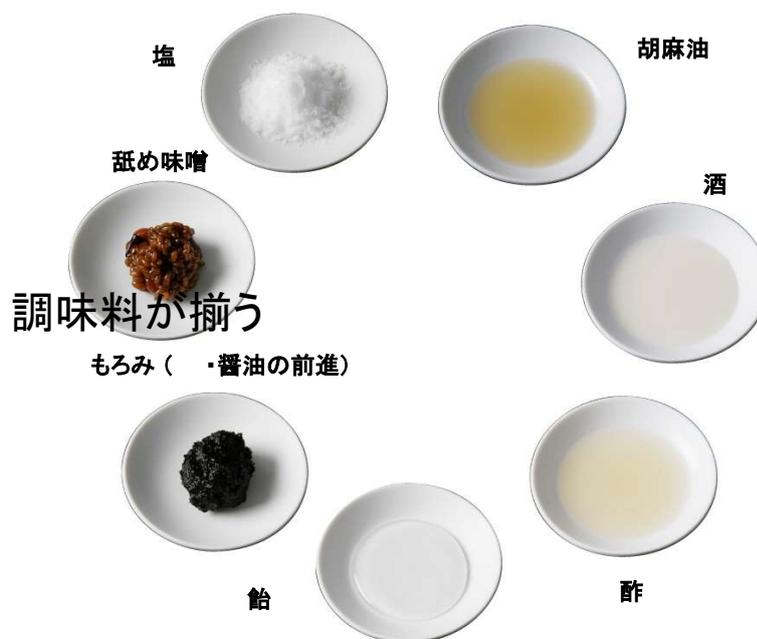
### ● 肉類

北海道、東北、関東－豚肉  
 中部、東海－豚肉、鶏肉  
 近畿、中国、四国－牛肉、鶏肉  
 九州－全体的には鶏肉  
 ・北部の一部－肉、南部－豚肉  
 沖縄－豚肉

### ● 魚：地方ごとに特色はあるが、 関東と関西で比較して見ると

関東－サケ、マグロ、カツオ、タラ  
 関西－ブリ、ハマチ、タイ、ハモ

19



22