

5

ポッドキャスト

1. ^{みな} 皆さん, ^{にほんご きょうし} こんにちは! 日本語 教師のまみです。

여러분, 안녕하세요! 일본어 선생님 마미예요.

2. ^{きょう き} 今日も聞いてくれて, ありがとうございます!

오늘도 들어주셔서 감사합니다!

3. ^{きょう} 今日のエピソードはですね, ^{にほん しょくぶんか なか とく がいこくじん かた にんき はなし} 日本の食 文化の中でも, 特に 外国人 の方に人気の話。

오늘 에피소드는요, 일본 음식 문화 중에서도 특히 외국인분들에게 인기 있는 이야기예요.

4. ^{かいてんずし} "回転寿司" についてです。

"회전 초밥"에 대한 이야기입니다.

5. ^{かいてんずし い} 回転寿司, 行ったことありますか?

회전 초밥, 가보신 적 있으세요?

6. ^{すし} あの, お寿司が ^{うえ} レーンの上を ^{まわ} ぐるぐる回ってる, あれです。

저, 그 초밥이 레인 위를 빙글빙글 도는, 바로 그거예요.

7. ^{にほん} 日本では, ^{ほんとう みちか そんざい} もう 本 当 に 身 近 な 存 在 。

일본에서는 정말 친숙한 존재예요.

8. ^{かぞく きがる すし たの ぼしょ にんき} 家族で気軽に お寿司 を 楽 し め る 場 所 と し て, す ご く 人 気 な ん で す よ 。

가족끼리 부담 없이 초밥을 즐길 수 있는 곳으로 엄청 인기가 많거든요.

9. ^{さいきん かいてんずし わたし こども ころ ぜんぜんちが} で, 最 近 の 回 転 寿 司 っ て, 私 が 子 供 の 頃 の と は, も う 全 然 違 う ン で す 。

그런데 요즘 회전 초밥은요, 제가 어릴 때랑은 이미 완전히 달라요.

10. ^{きょう はなし おも} 今日, ^{その} 그 話 を し て み た い と し っ ま す 。

오늘은 그 이야기를 해보려고 해요.

11. ^{かいてんずし れきし} まず, 回 転 寿 司 の 歴 史 を ち ょ っ と だ け 。

먼저 회전 초밥의 역사를 조금만 짚어볼게요.

12. ^{かいてんずし ころ し} 回 転 寿 司 っ て, い つ 頃 で き た か 知 っ て ま す か ?

회전 초밥이 언제쯤 생겼는지 아세요?

13. ^{じつ ねん ねんいじょうまえ} 実 は, 1958 年, も う 60 年 以 上 前 な ん で す よ 。

실은 1958년, 벌써 60년도 더 됐어요.

14. ^{おおさか} ^{ひと} ^{こうじょう} ^み
大阪の人が、ビール 工場 のベルトコンベアを見て、
오사카 사람이 맥주 공장의 컨베이어 벨트를 보고
-
15. ^{すし} ^の ^{おもしろ}
"これに寿司を乗せたら面白いんじゃない?"
"여기에 초밥을 올리면 재미있지 않을까?"
-
16. ^{おも} ^{はじめ}
って思いついたのが始まりらしいです。
라고 생각해낸 게 시작이라고 하네요.
-
17. ^{はっそう}
発想が、すごいですよね。
발상이 정말 대단하죠.
-
18. ^{むかし} ^{かいてんずし} ^{ほんとう}
昔の回転寿司は、本当にシンプルでした。
옛날 회전 초밥은 정말 단순했어요.
-
19. ^{しょくにん} ^{なか} ^{すし} ^{つく} ^{きやく} ^{なが} ^{さら} ^と ^た
職人さんがレーンの中で寿司を作って、お客さんは流れてくるお皿を取って食べる。
장인이 레인 안에서 초밥을 만들고 손님은 흘러오는 접시를 집어서 먹는 방식.
-
20. ^{ねだん} ^{さら} ^{いろ} ^き
値段はお皿の色で決まる。
가격은 접시 색깔로 정해지죠.
-
21. ^{いちばんやす} ^{えん} ^{えん}
一番安いのが100円とか120円。
제일 싼 게 100엔이나 120엔.
-
22. ^{なが} ^{あいだ} ^{にほん} ^{かいてんずし} ^{きほんけい}
これが、長い間、日本の回転寿司の基本形でした。
이게 오랫동안 일본 회전 초밥의 기본 형태였어요.
-
23. ^{さいきん} ^{かいてんずし} ^{ほんとう}
でも、最近の回転寿司は、もう、本当にハイテクになってます。
근데 요즘 회전 초밥은 정말 하이테크 그 자체예요.
-
24. ^{きょう} ^{さいきん} ^{かいてんずし} ^{おもしろ} ^{しょうかい}
今日は、最近の回転寿司の、面白いポイントをいくつか紹介しますね。
오늘은 요즘 회전 초밥의 재미있는 포인트를 몇 개 소개해드릴게요.
-
25. ^{ひと} ^め ^{ちゅうもん}
まず一つ目。タッチパネルでの注文。
먼저 첫 번째. 터치 패널로 주문하기.
-
26. ^{さいきん} ^{うえ} ^{まわ} ^{すし} ^と ^{ひと} ^{すく}
最近は、もうレーンの上を回っている寿司を取る人は少ないんです。
요즘은 이제 레인 위를 도는 초밥을 집어 가는 사람이 많이 없어요.

27. じゃあ、どうやって ^{ちゅうもん}注文 するのでしょうか。

그럼 어떻게 주문할까요?

28. テーブルにあるタッチパネルで、メニューを ^み見て、^た食べたい ^{すし}寿司をタップする。

테이블에 있는 터치 패널로 메뉴를 보고 먹고 싶은 초밥을 탭하는 거예요.

29. そうすると、^{あたら}新しく ^{つく}作ったお寿司が、^{すし}自分の ^{じぶん}席 ^{せき}まで ^{とど}届く ^{しく}仕組みなんです。

그러면 방금 만든 초밥이 자기 자리까지 배달되는 시스템이에요.

30. このシステムのいいところは、^{ほんとう}本当に ^{しんせん}新鮮 ^{すし}なお寿司が ^た食べられるってこと。

이 시스템의 좋은 점은 진짜 신선한 초밥을 먹을 수 있다는 거예요.

31. レーンを ^{なが}長い ^{じかんまわ}時間 ^{すし}回ってる ^{すし}寿司って、^{かわ}ちょっと ^{あたた}乾いて ^{あたた}しまったり、^{あたた}ネタが ^{あたた}温 ^{あたた}まって ^{あたた}しまったりするんですよ。

레인을 오래 도는 초밥은요, 좀 마르거나 재료가 미지근해지기도 하거든요.

32. でも、^{ちゅうもん}注文 ^くして ^くすぐ ^{しんせん}来る ^たから、^{しんせん}新鮮 ^たな ^たままで ^た食べられるんです。

근데 주문하자마자 바로 오니까 신선한 상태 그대로 먹을 수 있어요.

33. それから、^{えいせいめん}衛生 ^{めん}面 ^{あんしん}でも、^{あんしん}すごく ^{あんしん}安心 ^{あんしん}ですよ。

그리고 위생 면에서도 정말 안심이 되죠.

34. コロナの時期に、^{じき}レーンの ^{うえ}上の ^{すし}寿司 ^{ちよくせつと}を ^{しんばい}直接 ^{しんばい}取る ^{ひと}のが ^{ひと}心配 ^ふって ^ふいう ^ふ人が ^ふ増えて、この ^{ひろ}システム ^{ひろ}が ^{ひろ}どんどん ^{ひろ}広 ^{ひろ}がりました。

코로나 시기에 레인 위의 초밥을 직접 집는 게 걱정된다는 사람이 늘어서 이 시스템이 점점 퍼졌어요.

35. ^{ふた}二 ^めつ ^{しんかんせん}目。 ^し新幹線 ^しレーン! ^しこれ、^し知 ^しってます ^しか?

두 번째. 신칸센 레인! 이거 아세요?

36. ^{じぶん}自分が ^{ちゅうもん}注文 ^{すし}した ^{しんかんせん}寿司 ^{かたち}が、^{しんかんせん}新幹線 ^{かたち}의 ^{さら}形 ^의을 ^{さら}した ^{さら}お皿 ^의に乗 ^{はこ}って、^{はこ}すーって ^{はこ}運 ^{はこ}ばれて ^{はこ}くる ^{はこ}ん ^{はこ}です。

자기가 주문한 초밥이 신칸센 모양 접시에 실려서 "슈웅" 하고 운반돼 와요.

37. テーブルに ^つ着 ^{じぶん}いたら、^{さら}自分の ^とお皿 ^おを取 ^{しんかんせん}って、^{ちゅうぼう}ボタン ^{ちゅうぼう}を押 ^{ちゅうぼう}すと、^{ちゅうぼう}新幹線 ^{ちゅうぼう}が ^{ちゅうぼう}また ^{ちゅうぼう}厨房 ^{ちゅうぼう}に ^{ちゅうぼう}も ^{ちゅうぼう}ど ^{ちゅうぼう}戻 ^{ちゅうぼう}って ^{ちゅうぼう}いく ^{ちゅうぼう}ん ^{ちゅうぼう}です。

테이블에 도착하면 자기 접시를 잡고 버튼을 누르면 신칸센이 다시 주방으로 돌아가요.

38. これ、^{こども}子供 ^{ほんとう}は ^{おおよろこ}本当に ^{おおよろこ}大喜 ^{おおよろこ}び ^{おおよろこ}です。

이거, 아이들이 정말 엄청 좋아해요.

39. わたし おい こ かいてんずし つ い しんかんせん み すし た
私の甥っ子も, 回転寿司に連れて行ったら, ずっと 新幹線 を見てて, 寿司を食べる
わす
のを忘れてました。

저희 조카도 회전 초밥에 데려갔더니 계속 신칸센만 보면서 초밥 먹는 걸 잊고 있더라고요.

40. "おーい, 寿司食べなよ" って言うぐらい, 夢中で見てました。

"야, 초밥 좀 먹어" 라고 말할 정도로 꼭 빠져서 보고 있었어요.

41. さいきん しんかんせん の もの
最近 は, 新幹線 だけじゃなくて, いろんな乗り物のレーンがあります。

요즘은 신칸센뿐만 아니라 다양한 탈것 레인이 있어요.

42. スポーツカーとか, うちゅうせん
スポーツカーとか, 宇宙船 みたいななのとか。

스포츠카라든가, 우주선 같은 것도 있고요.

43. みせ ちが
お店によって, 違うんですよ。

가게에 따라 달라요.

44. みつ め すし いがい ほうふ
三つ目。寿司以外のメニューが, めちゃくちゃ豊富!

세 번째. 초밥 외의 메뉴가 어마어마하게 다양해요!

45. かいてんずし すし た おも
回転寿司って, 寿司を食べるところでしょ? って思いますよね。

회전 초밥은 초밥 먹는 곳이지? 이렇게 생각하시잖아요.

46. さいきん すし ほんとう
でも, 最近 は, 寿司じゃないメニューが, 本当 にたくさんあるんです。

근데 요즘은 초밥이 아닌 메뉴가 정말 많아요.

47. ラーメン, うどん, てん からあ
ラーメン, うどん, 天ぷら, 唐揚げ, ハンバーグ, ステーキ, デザート。

라멘, 우동, 튀김, 가라아게, 햄버그스테이크, 스테이크, 디저트.

48. アイスクリーム, ケーキ, プリン。ほんとう なん
アイスクリーム, 케이크, 푸딩。本当に, 何でもあります。

아이스크림, 케이크, 푸딩. 진짜 뭐든지 다 있어요.

49. わたし ともだち かいてんずし い た かせ
私の友達 なんて, 回転寿司 に行って, ラーメンと デザート だけ食べて帰ってきたって
い
言っていました。

제 친구는요, 회전 초밥에 가서 라멘이랑 디저트만 먹고 왔다고 하더라고요.

50. "え, 寿司は?" って聞いたら,

"어, 초밥은?" 하고 물어봤더니,

51. "今日はラーメンの気分だった" って。

"오늘은 라멘이 당졌어" 래요.

52. ^{かいけい やす} それでも, ^{ぜんぜん} お会計は安いから, 全然OK。
그래도 계산은 저렴하니까 전혀 문제없어요.
-
53. ^{よっめ} ^{かいけい} 四つ目は, ^{かいけい} お会計のシステム。
네 번째는 계산 시스템.
-
54. ^{むかし てんいん} ^き ^{さら かぞ} 昔は, 店員さんがテーブルに来て, ^き ^{さら かぞ} お皿を数えてました。
옛날에는 점원이 테이블에 와서 접시를 셧어요.
-
55. ^{さらあお} ^{まいあか} ^{まい} "お皿, ^{さらあお} 青が3枚, ^{まいあか} 赤が2枚..." って。
"접시, 파란색 3장, 빨간색 2장..." 이렇게요.
-
56. ^{さいきん} ^{さら} ^{ちい} ^{はい} ^{きかい} ^{じどう} ^{かぞ} でも, 最近は, ^{さいきん} ^{さら} ^{ちい} お皿に小さいICチップが入っていて, ^{はい} ^{きかい} ^{じどう} ^{かぞ} 機械が自動で数えてくれるんです。
근데 요즘은 접시에 작은 IC 칩이 들어 있어서 기계가 자동으로 세어줘요.
-
57. ^{さいしん} ^{みせ} ^{さら} ^{なか} ^{せんよう} ^{くち} ^い ^{じどう} それから, 最新のお店だと, ^{さら} ^{なか} ^{せんよう} ^{くち} ^い ^{じどう} お皿をテーブルの中の専用の口に入れると, 自動でカウントされる。
그리고 최신 매장에서는 접시를 테이블 안의 전용 투입구에 넣으면 자동으로 카운트가 돼요.
-
58. ^{まいい} 5枚入れると, ^{まいい} ガチャみたいなゲームができたりする。
5장 넣으면 가챠 같은 게임을 할 수 있기도 해요.
-
59. ^{こども} ^{だいにんき} これも, ^{こども} ^{だいにんき} 子供に大人気。
이것도 아이들에게 엄청 인기예요.
-
60. ^{かいけい} ^お ^で ^も でお会計は, ^{かいけい} ^お ^で ^も 터치パネルでボタンを押すと QRコードが出てきて, ^{かいけい} ^お ^で ^も それを持ってレジに行く。
그리고 계산은 터치 패널로 버튼을 누르면 QR 코드가 나오고 그걸 들고 계산대로 가는 방식이에요.
-
61. ^{けっさい} ^{みせ} テーブルで ^{けっさい} ^{みせ} 決済できるお店もあります。
테이블에서 바로 결제할 수 있는 가게도 있어요.
-
62. ^{ほんとう} ^{こうりつてき} 本当に, ^{ほんとう} ^{こうりつてき} 効率的になりましたよね。
진짜 효율적으로 바뀌었죠.
-
63. ^{いつめ} ^{ねだん} ^{はなし} 五つ目。 ^{いつめ} ^{ねだん} ^{はなし} 値段の話。
다섯 번째. 가격 이야기.

64. ^{さいきん} ^{かいてんずし} ^{ねだん} ^{はばひろ}
最近の回転寿司って、値段もすごく幅広いんです。

요즘 회전 초밥은 가격대도 정말 다양해요.

65. ^{いちばんゆうめい} ^{えん} ^{えん} ^{やす} ^{かいてんずし}
一番有名なのは、100円とか120円の、安い回転寿司ですよ。

가장 유명한 건 100엔이나 120엔짜리 저렴한 회전 초밥이죠.

66. ^{かぞく} ^い ^{ひかくてきやす} ^す
家族で行っても、比較的、安く済むんです。

가족이 가도 비교적 저렴하게 끝나요.

67. ^{すこ} ^{たか} ^{かいてんずし}
でも、もう少し高めの、"ちょっといい回転寿司"もあるんです。

근데 좀 더 가격대가 있는 "조금 고급스러운 회전 초밥" 도 있어요.

68. ^{ひとさら} ^{えん} ^{えん} ^{しんせん}
一皿200円から500円ぐらいで、ネタもすごく新鮮でおいしいです。

한 접시에 200엔에서 500엔 정도 하고 재료도 정말 신선하고 맛있어요.

69. ^{つか} ^{みせ}
デートにも使えるレベルのお店もあります。

데이트에도 쓸 수 있을 정도의 가게도 있어요.

70. ^{こうきゅう} ^{かいてんずし} ^{ほんとう} ^{すし} ^や
それから、すごく高級な回転寿司もあって、これは、もう本当のお寿司屋さんみたいな
^{ふんいき} ^{しょくにん} ^ば ^{にぎ}
な雰囲気で、職人さんがその場で握ってくれる。

그리고 정말 고급스러운 회전 초밥도 있어서 이걸 거의 진짜 초밥집 같은 분위기에 장인이 그 자리에서 직접 쥐어 줘요.

71. ^{ねだん} ^{すし} ^や ^か ^{まわ} ^{すし} ^{じぶん}
値段も、お寿司屋さんと変わらないぐらいするけど、回ってる寿司を、自分のペースで
^と ^{たの}
取れるっていう楽しさがあります。

가격도 초밥집이랑 별 차이 없을 정도지만 도는 초밥을 자기 페이스로 집을 수 있는 즐거움이 있어요.

72. ^{みな} ^{かいてんずし} ^す
皆さんは、どのタイプの回転寿司が好きですか?

여러분은 어떤 타입의 회전 초밥을 좋아하세요?

73. ^{さいご} ^{がいこくじん} ^{かた} ^{かいてんずし} ^{たの} ^{かた} ^{おし}
最後にですね、外国人の方に、おすすめの回転寿司の楽しみ方を教えますね。

마지막으로요, 외국인분들에게 추천하는 회전 초밥 즐기는 법을 알려드릴게요.

74. ^{まよ}
まず、迷ったら、サーモンとマグロから。

먼저, 망설여지면 연어랑 참치부터.

75. ^{ふた} ^{くに} ^{ひと} ^た
この二つは、たぶん、どの国の人にも、食べやすいネタです。

이 두 가지는 아마 어느 나라 사람한테도 부담 없이 먹을 수 있는 재료예요.

76. ^な
慣れてきたら、エビ、ホタテ、いくら。

좀 익숙해지면 새우, 가리비, 연어알.

77. それから, ちょっと ^{ぼうけん} 冒険 ^{ひと} したい人は, うに, ウナギ, しめサバ。
그리고 좀 모험을 해보고 싶은 분은 성게, 장어, 시메사바(식초에 절인 고등어).
78. ^{にほん} 日本 ^{ため} なら ^{ため} での ^{ため} ネタ ^{ため} も, ^{ため} ぜひ ^{ため} 試 ^{ため} して ^{ため} ほしい ^{ため} です。
이런 일본 특유의 재료도 꼭 한번 도전해보셨으면 해요.
79. それから, ^{しょうゆ} 醤油 ^{しょうゆ} は, ^{しょうゆ} つけ ^{しょうゆ} すぎ ^{しょうゆ} ない ^{しょうゆ} こと。
그리고 간장은 너무 많이 찍지 않는 것.
80. ^{にほんじん} 日本人 ^た は, ^た ちょ ^た っと ^た だけ ^た つけ ^た けて ^た 食 ^た べ ^た ます。
일본 사람들은 조금만 찍어서 먹어요.
81. ^{いろ} あとは, ^{いろ} ガリ ^{つけもの} 。 ^{つけもの} ピンク ^{つけもの} 色 ^{つけもの} の, ^{つけもの} しょう ^{つけもの} が ^{つけもの} の ^{つけもの} 漬 ^{つけもの} 物 ^{つけもの} です ^{つけもの} ね。
그리고 가리(초생강). 분홍색의 생강 절임이에요.
82. ^{くち なか} これは, ^{くち なか} 口 ^{くち なか} の ^{くち なか} 中 ^{くち なか} を ^{くち なか} さ ^{くち なか} っ ^{くち なか} ぱ ^{くち なか} り ^{くち なか} さ ^{くち なか} せ ^{くち なか} る ^{くち なか} た ^{くち なか} め ^{くち なか} の ^{くち なか} も ^{くち なか} の。
이건 입 안을 개운하게 해주는 역할이에요.
83. ^{つぎ} 次 ^{すし} の ^{すし} お ^{すし} 寿 ^{すし} 司 ^{すし} を, ^{すし} も ^{すし} っ ^{すし} と ^{すし} お ^{すし} い ^{すし} しく ^{すし} 食 ^{すし} べ ^{すし} る ^{すし} た ^{すし} め ^{すし} に ^{すし} あ ^{すし} る ^{すし} ん ^{すし} で ^{すし} す。
다음 초밥을 더 맛있게 먹기 위한 거죠.
84. ^{みな} 皆 ^{にほん} さん ^き も, ^{かいてんずし} 日本 ^{かいてんずし} に ^{かいてんずし} 来 ^{かいてんずし} たら, ^{かいてんずし} ぜ ^{かいてんずし} び ^{かいてんずし} 回 ^{かいてんずし} 転 ^{かいてんずし} 寿 ^{かいてんずし} 司 ^{かいてんずし} , ^{かいてんずし} 行 ^{かいてんずし} っ ^{かいてんずし} て ^{かいてんずし} み ^{かいてんずし} て ^{かいてんずし} く ^{かいてんずし} だ ^{かいてんずし} さい ^{かいてんずし} 。
- 여러분도 일본에 오시면 꼭 회전 초밥 가보세요.
85. ^{やす} 安 ^{たの} くて, ^{たの} お ^{たの} い ^{たの} しく ^{たの} て, ^{たの} 楽 ^{たの} しい ^{たの} 。
- 저렴하고, 맛있고, 즐거워요.
86. ^{にほん} 日本 ^{しょくぶんか} の ^{しょくぶんか} 食 ^{しょくぶんか} 文 ^{しょくぶんか} 化 ^{しょくぶんか} を, ^{きがる} 気 ^{きがる} 軽 ^{きがる} に ^{きがる} 体 ^{きがる} 験 ^{きがる} 可 ^{きがる} 以 ^{きがる} する ^{きがる} , ^{さいこう} 最 ^{さいこう} 高 ^{さいこう} の ^{さいこう} 場 ^{さいこう} 所 ^{さいこう} だ ^{さいこう} と ^{さいこう} 思 ^{さいこう} い ^{さいこう} ます ^{さいこう} 。
- 일본의 음식 문화를 부담 없이 체험할 수 있는 최고의 장소라고 생각해요.
87. ^{まめちしき} それから, ^{まめちしき} ちょ ^{まめちしき} っと ^{まめちしき} 豆 ^{まめちしき} 知 ^{まめちしき} 識 ^{まめちしき} を, ^{すこ} ち ^{すこ} っ ^{すこ} と ^{すこ} 話 ^{すこ} して ^{すこ} お ^{すこ} き ^{すこ} ます ^{すこ} ね ^{すこ} 。
- 그리고 소소한 팁을 조금 더 얘기해드릴게요.
88. ^{かいてんずし} 回 ^{かいてんずし} 転 ^{かいてんずし} 寿 ^{かいてんずし} 司 ^{かいてんずし} に ^{かいてんずし} は, ^{へいじつ} 平 ^{へいじつ} 日 ^{へいじつ} の ^{へいじつ} ラ ^{へいじつ} ン ^{へいじつ} チ ^{へ이じつ} タイ ^{へいじつ} ム ^{へいじつ} と ^{へいじつ} か, ^{よる} 夜 ^{よる} の ^{よる} 遅 ^{よる} い ^{よる} 時 ^{よる} 間 ^{よる} に, ^{よる} お ^{よる} 得 ^{よる} な ^{よる} キ ^{よる} ャ ^{よる} ン ^{よる} ペ ^{よる} ー ^{よる} を ^{よる} し ^{よる} て ^{よる} る ^{よる} お ^{よる} 店 ^{よる} も ^{よる} 多 ^{よる} い ^{よる} ん ^{よる} で ^{よる} す。
회전 초밥집에는 평일 점심시간이라든가 밤 늦은 시간에 할인 이벤트를 하는 가게도 많아요.
89. ^{とくてい} 特 ^{とくてい} 定 ^{とくてい} の ^{とくてい} 時 ^{とくてい} 間 ^{とくてい} に, ^{とくてい} 特 ^{とくてい} 定 ^{とくてい} の ^{とくてい} お ^{とくてい} 寿 ^{とくてい} 司 ^{とくてい} が ^{とくてい} 安 ^{とくてい} くな ^{とくてい} る ^{とくてい} と ^{とくてい} か, ^{とくてい} デ ^{とくてい} ザ ^{とくてい} ー ^{とくてい} ト ^{とくてい} が ^{とくてい} 半 ^{とくてい} 額 ^{とくてい} にな ^{とくてい} る ^{とくてい} と ^{とくてい} か。
특정 시간에 특정 초밥이 싸지거나 디저트가 반값이 되거나.

90. アプリでクーポンを配くばってることも多いから、行く前おおにチェックいしてみるといいですよ。

앱에서 쿠폰을 뿌리는 경우도 많으니까 가기 전에 확인해보시면 좋아요.

91. それから、回転寿司かいてんずしの、お持ち帰りももおすすめです。

그리고 회전 초밥의 포장도 추천이에요.

92. 最近さいきんは、テイクアウト専用せんようのセットもあって、家で、ゆっくりいえ、回転寿司かいてんずしの味あじを楽したのめる。

요즘은 포장 전용 세트도 있어서 집에서 느긋하게 회전 초밥 맛을 즐길 수 있어요.

93. 家族かぞくのお祝いいわの日ひとか、ちょっと特別とくべつな日ひに、買かって帰かえる人ひとも多いおおです。

가족 기념일이나 좀 특별한 날에 사 가지고 가는 사람도 많아요.

94. もう一つひと、知しっておそんいて損はなししない話。

하나 더, 알아두면 손해 볼 일 없는 이야기.

95. 回転寿司かいてんずしでは、夜よるの8時じとか9時じを過すぎると、混雑こんざつが落おち着ついてくるお店みせが多いおおんです。

회전 초밥집에서는 저녁 8시나 9시가 넘으면 사람이 좀 빠지는 가게가 많아요.

96. 家族連れかぞくづが帰かえった後あとの時間じかん帯たいですね。

가족 단위 손님들이 다 돌아간 시간대인 거죠.

97. 一人ひとりでゆたっくり食ひとべたい人じかんには、この時間じかんがおすすすめです。

혼자서 느긋하게 먹고 싶은 분에게는 이 시간이 딱이에요.

98. レーンも空あいていて、店員てんいんさんよゆうも余あ裕ゆうがあるから、サービさスーもいいいですよ。

레인도 한산하고 점원분들도 여유가 있어서 서비스도 좋아요.

99. 私わたしもね、たましに、仕事つかで疲よるれた夜ひとり、一人かいてんずしで回い転い寿司いに行くいんです。

저도요, 가끔 일 끝나고 피곤한 밤에 혼자 회전 초밥에 가요.

100. 誰だれにも気きを使つかわなくていいし、好すきなものただけ食たべて、ゆたっくりできる。

누구한테도 신경 안 써도 되고 좋아하는 것만 먹으면서 여유롭게 있을 수 있어요.

101. ちょぜっとした贅いたく沢じかんな時間じかんなんですよ。

소소하지만 사치스러운 시간이에요.

102. それからですね、^{ゆうめい}有名^{かいてんずし}な回^{てん}転^{しょうかい}寿司のチェーン店も、ちょっと紹介しておきますね。
그리고요, 유명한 회전 초밥 체인점도 잠깐 소개해드릴게요.
103. ^{にほん}日本^きに来^{さんこう}たときの参^{さんこう}考^{さんこう}にしてみてください。
일본 오셨을 때 참고로 삼아보세요.
104. まず,"スシロー"。これは、^{にほん}日本^{いちばんおお}で一番^{かいてんずし}大きい回^{かいてんずし}転^{かいてんずし}寿司^{かいてんずし}チェーン^{かいてんずし}です。
먼저, "스시로(스시로우)". 이걸 일본에서 가장 큰 회전 초밥 체인이예요.
105. ^{ひとさら}一^{えん}皿^{えん}120円^{えん}から。
한 접시에 120엔부터.
106. ^{あた}新^{くふう}しい^{くふう}ネタ^{くふう}も, ^{くふう}いつも^{くふう}工^{くふう}夫^{くふう}して^{くふう}て, ^{くふう}アニメ^{くふう}との^{くふう}コ^{くふう}ラ^{くふう}ボ^{くふう}も, ^{くふう}よく^{くふう}や^{くふう}っ^{くふう}て^{くふう}ま^{くふう}す。
새로운 재료도 늘 연구하고 있고 애니메이션 콜라보도 자주 해요.
107. ^{つぎ}次^{すし}に,"^{すし}くら^{すし}寿司"。
다음은 "쿠라스시".
108. ^{とくちょう}ここの^{とくちょう}特^{とくちょう}徴^{とくちょう}は,^{とくちょう}お^{とくちょう}皿^{とくちょう}を^{とくちょう}5^{とくちょう}枚^{とくちょう}入^{とくちょう}れ^{とくちょう}ると,^{とくちょう}ゲ^{とくちょう}ー^{とくちょう}ム^{とくちょう}が^{とくちょう}で^{とくちょう}き^{とくちょう}る^{とくちょう}仕^{とくちょう}組^{とくちょう}み^{とくちょう}です。
여기 특징은 접시를 5장 넣으면 게임을 할 수 있는 시스템이예요.
109. ^あ当^{ちい}た^{ちい}ると,^{ちい}小^{ちい}さい^{ちい}お^{ちい}も^{ちい}ち^{ちい}ゃ^{ちい}が^{ちい}も^{ちい}ら^{ちい}え^{ちい}ま^{ちい}す。
당첨되면 작은 장난감을 받을 수 있어요.
110. ^{こども}こ^{こども}ども^{こども}が,^{こども}もう,^{こども}大^{こども}喜^{こども}び^{こども}です。
아이들이 완전 신나서 좋아해요.
111. ^{むてんか}それから,^{むてんか}無^{むてんか}添^{むてんか}加^{むてんか}に^{むてんか}こ^{むてんか}だ^{むてんか}わ^{むてんか}っ^{むてんか}て^{むてんか}い^{むてんか}て,^{むてんか}化^{むてんか}学^{むてんか}調^{むてんか}味^{むてんか}料^{むてんか}を^{むてんか}使^{むてんか}わ^{むてんか}な^{むてんか}い^{むてんか}ネ^{むてんか}タ^{むてんか}が^{むてんか}多^{むてんか}い^{むてんか}です。
그리고 무첨가를 고집하는 곳이라 화학조미료를 안 쓰는 재료가 많아요.
112. ^{すし}そして,"^{すし}は^{すし}ま^{すし}寿司"。
그리고 "하마스시".
113. ^{へいじつ}こちらは,^{へいじつ}平^{へいじつ}日^{へいじつ}に^{へ이}行^{へ이}く^{へ이}と,^{へ이}一^{へ이}皿^{へ이}100^{へ이}円^{へ이}。
여기는 평일에 가면 한 접시에 100엔.
114. ^{やす}やす^うが^う売^うり^うで,^う家^う族^う連^うれ^うに^う人^う気^うです。
저렴함이 강점이고 가족 단위 손님에게 인기가 많아요.
115. ^{しょうゆ}お^{しょうゆ}醤^{しょうゆ}油^{しょうゆ}の^{しょうゆ}種^{しょうゆ}類^{しょうゆ}が^{しょうゆ}多^{しょうゆ}い^{しょうゆ}の^{しょうゆ}も^{しょうゆ}特^{しょうゆ}徴^{しょうゆ}で,^{しょうゆ}関^{しょうゆ}東^{しょうゆ}風^{しょうゆ},^{しょうゆ}関^{しょうゆ}西^{しょうゆ}風^{しょうゆ},^{しょうゆ}い^{しょうゆ}ろ^{しょうゆ}ん^{しょうゆ}な^{しょうゆ}お^{しょうゆ}醤^{しょうゆ}油^{しょうゆ}を^{しょうゆ}試^{しょうゆ}せ^{しょうゆ}ま^{しょうゆ}す。
간장 종류가 많은 것도 특징이라 간토평, 간사이퐁, 다양한 간장을 맛볼 수 있어요.

116.それから,"魚(うお)べい".

그리고 "우오베이".

117.ここは,もう回転^{かいてん}レーンがないんです.

여기는 이제 회전 레인이 아예 없어요.

118.ぜんぶ^{ぜんぶ}とつきゅう^{とつきゅう}ちゅうもん^{ちゅうもん}すし^{すし}とど^{とど}
全部, 特急^{とつきゅう}レーンで, 注文^{ちゅうもん}した寿司^{すし}だけが届^{とど}くスタイル.

전부 특급 레인이고 주문한 초밥만 도착하는 스타일이에요.

119.しんせん^{しんせん}しょうぶ^{しょうぶ}
新鮮^{しんせん}さで勝負^{しょうぶ}してます.

신선도로 승부하는 곳이죠.

120.こうやって, お店^{みせ}ごとに 特徴^{とくちょう}があるんですよ.

이렇게 가게마다 특색이 있어요.

121.みな^{みな}にほん^{にほん}き^き
皆さん^{みな}が日本^{にほん}に来たら, ぜひ, いろいろなお店^{みせ}を試^{ため}して, 自分^{じぶん}のお気に入り^{きい}を見^みつけて
みて下さいね.

여러분이 일본에 오시면 꼭 여러 가게를 다녀보면서 자기 취향에 맞는 곳을 찾아보세요.

122.それから, 季節^{きせつげんてい}限定^{かいてん}メニュー^{ずし}も, 回転^{かいてん}寿司^{ずし}の楽^{たの}しみ^{ひと}の一つ^{ひと}です.

그리고 계절 한정 메뉴도 회전 초밥의 즐거움 중 하나예요.

123.はる^{はる}さくら^{さくら}はつがつお^{はつがつお}
春^{はる}は, 桜^{さくら}エビ^{えび}や 初鰹^{はつがつお} (はつがつお). なつ^{なつ}
夏^{なつ}は, 스즈키^{すずき}야^やハモ^{ハモ}.

봄에는 사쿠라새우랑 하츠가츠오(첫 가다랑어). 여름에는 농어랑 갯장어.

124.あき^{あき}もど^{もど}かつお^{かつお}
秋^{あき}は, 산마^{さんま}, 戻^{もど}り^り鰹^{かつお}.

가을에는 콩치, 모도리가츠오(돌아오는 가다랑어).

125.ふゆ^{ふゆ}かんひらめ^{かんひらめ}しらこ^{しらこ}にほん^{にほん}しき^{しき}
冬^{ふゆ}は, 브리^{ぶり}, 寒平目^{かんひらめ} (かんびらめ), 白子^{しらこ}. 日本^{にほん}には四季^{しき}があつて,

겨울에는 방어, 간비라메(겨울 광어), 시라코(생선 이리). 일본에는 사계절이 있어서

126.それぞれの季節^{きせつ}に, 美味^{おい}しい魚^{さかな}があるんです.

계절마다 맛있는 생선이 있어요.

127.かいてんずし^{かいてんずし}しゅん^{しゅん}たの^{たの}じき^{じき}い^いあたら^{あたら}
回転^{かいてん}寿司^{ずし}でも, とういう旬^{しゅん}의ネタ^{ネタ}를乐^{たの}시める時^{じき}期^기がある^いので, いつ行^いつても, 新^{あたら}しい
はっけん^{はっけん}
発^{はっけん}見^{けん}がありますよ.

회전 초밥에서도 이런 제철 재료를 맛볼 수 있는 시기가 있으니 언제 가든 새로운 발견이 있을 거예요.

128.はい, 今日^{きょう}のエピソード^{에피소드}は, ここ^{ここ}まで^{까지}です!

네, 오늘 에피소드는 여기까지예요!

129. ^{かいてんずし} ^{はなしたの}
回転寿司の話, 楽しめましたか?

회전 초밥 이야기, 재미있게 들으셨나요?

130. ^{なか}
お腹がすいてきたかもしれませんね。

배가 좀 고파지셨을지도 모르겠네요.

131. ^{さいご} ^き
最後まで聞いてくれて, ありがとうございます!

마지막까지 들어주셔서 감사합니다!

132. ^{つぎ} ^あ
次のエピソードでも, また会いましょう!

다음 에피소드에서도 또 만나요!

133. ^{つか} ^{さま}
お疲れ様でした!

수고하셨습니다!
