

어서 오십시오, 초밥 왕국 훗카이도에!



초밥을 드시려면,
발상지 ‘홋카이도’입니다.

지금은 전세계적으로 인기가 높은 ‘초밥(스시)’. 잘 알려져 있는 모습은 밥 위에 회를 얹은 ‘나마즈시’라고 불리는 형태입니다. 사실은 이 나마즈시, 홋카이도에서 시작된 것입니다.

옛날 초밥은 생선이 썩는 것을 방지하기 위해 삶기, 굽기, 찌기, 간하기, 절이기 등의 조리를 한 가공품을 썼습니다. 그러나 홋카이도에서는 신선한 생선을 입수할 수 있었기 때문에 날생선을 그대로 사용할 수 있었습니다. 게다가 홋카이도를 둘러싼 광대한 바다는 어패류 종류가 풍부하여 다양한 맛을 즐길 수 있습니다.

초밥집은 주문 방법과 먹는 법 등 익숙하지 않은 사람들에게는 어렵게 느껴지는 곳입니다. 그러나 룰과 매너를 알면 편찮습니다. 자 이 책자를 읽고 홋카이도 초밥을 맛들어지게 즐겨 볼까요.

목차

- P3 초밥집으로 가요
- P4 이것이 초밥집 모습입니다
- P5 그럼 주문해 볼까요
- P7 니기리즈시를 먹어요
- P9 다른 초밥도 먹어 볼까요
- P11 회전 초밥에 대해
- P13 홋카이도 생선과 네타