



### YOSHINOYA

*Finom, olcsó, gyors! (Tasty, Cheap, Fast!)*

A második jelöltünk a Yoshinoya (吉野家)... Bár nagyon kedvelt étteremlánc Japánban, elgondolkodtató, hogy a mottójukban a 'gyors', miért csak az utolsó helyen szerepel. Persze plusz 5-6 perc igazán nem a világ vége, attól még nagyon jó kis helynek tűnik.

Az étterem különlegessége a főtt egytálételeiben van. A híres japán marhahúsos szójamártás hagyományával, gyömbérral tálalva, talán a több mint száz éves múltra visszatekintő Yoshinoyában a legfinomabb. Igazán otthonosnak és emberközelinek tűnik. Miso leves, curry, rizs, mindenféle feltéttel kapható itt.

Az étteremlánc olyannyira híres, hogy még magyar wiki oldala is lett



(<http://hu.wikipedia.org/wiki/Yoshinoya>).

A legjobb ezen a helyen, hogy tényleg olcsó, amellett hogy finom. Ha felszorozzátok a képeken látható árakat kb. másfélel, akkor megtudhatjátok mennyibe kerülne forintban.

### A Yoshinoyáról:

Az étteremláncot 1899-ben alapította Eikidi Matsuda (松田栄吉), Yoshino városában, Osaka prefektúrában. A logó is ebből a névből eredeztethető: az 'Y-hoz' hasonló bíkaszarv adta az ötletet. Az olcsó áráival, még a McDonald's-ot is sarokba szorította, mikor a marhahúsos tálját 280 jenért, azaz kb. 780 forintért adta.

### FIRST KITCHEN

*A kényelmes városi étterem\* (City convenience restaurant)*

*\*Tudom, sokféleképpen lehetett volna még fordítani.*

A First Kitchen (ファーストキッチン) fásuto kicchin) szintén egy

szendvicsekkel kereskedő üzletlánc. Ám ezúttal ők a franciás eleganciát és gyorséttermi stílust követik a nyers amerikaival szemben.

### A First Kitchenről:

1977-ben alapították, jelenleg 14 prefektúrában van jelen, 126 üzlettel.



### KAITEN SUSHI

*Sushi, személyre-szabottan*

Amint fentebb említettem, Japánban és egyre inkább nyugaton is népszerűsödik a szalagon futó sushi bárja, japánul kaiten-zushi (回転寿司). Más néven: くるくる寿司 'kuru kuru sushi', 'sushi-go-round'. Ilyenkor a különféle sushi-k, levesek, édességek kis tálakon futnak körben az étterem bárszotalánál, mindenki leveszi, amit szeretne, majd távozás előtt kifizeti. A számlázás úgy megy, hogy az étteleket különböző színű, mintájú, formájú tányérokra teszik ki, melyek a könnyebb árazást teszik lehetővé.



# YOSHINOYA

Folytatás a következő oldalon

## ■ Távol-Keleti Ízvarázs

Most pedig vegyük sorra képekben az ínycsiklandó ételeket, melyek a legnépszerűbbek Japánban\*

\*Sajnos, az a lista 2009-es cikkből van. De egyéb forrásokat is felhasználtam az aktualitás érdekében.



Vannak azonban olyan termékek is, melyek kifejezett ellenszenvet váltottak ki a vevőkből... azt hiszem a McSpaghetti nálunk sem lett volna közönségkedvenc, de ezek közé sorolható még a McHotdog, vagy a McLobster, hogy csak a mekis bakikat említsem.

