อาหารอร่อย

Sweets

Kasutera
- Nagasaki

เค้กฟองน้ำเนื้อหอมนุ่มที่รับสูตรสืบทอดมาจากโปรตุเกส

Onsen Manju
- Gunma

ขิมออนเซนมันจูที่ย่านออนเซน แป้งห่อไส้ถั่วหวานและนำไปนึ่ง

Wagashi
- Kyoto
- Ishikawa

ขนมหวานแบบญี่ปุ่น ส่วนมากทำจากถั่วกวนปั้น รูปสัญลักษณ์ต่างๆตามฤดูกาล

Momiji Manju
- Hiroshima

ขนมรูปใบโมมิจิไส้ถั่วแดง ต้นตำรับเกาะมิยะจิม่า

Hato Sabure
- Kanagawa

คุ้กกี้รสนุ่มชุ่มเนยรูปนกพิราบที่เป็นสัญลักษณ์ของศาลเจ้าTsuruoka hachimanguที่เมืองคามาคูระ

Hiyoko
- Tokyo
- Fukuoka

เค้กฟองน้ำเนื้อหอมนุ่มที่รับสูตรสืบทอดมาจากเค้กจากโปรตุเกส

Yatsuhashi
- Kyoto

ขนมที่มีชื่อเสียงของเกียวโต มีทั้งแบบสดมีไส้และแบบย่าง ทำจากผงข้าว น้ำตาล และผงชินามอน

Kobe Bekery
- Hyogo

ขนมปัง เค้ก ขนมอบ สไตล์ตะวันตกที่โกเบ

Tokyo Banana
- Tokyo

เค้กฟองน้ำรูปกล้วยหอม สอดไส้ครีมรสกล้วยหอม และอีกหลากรสสุดอร่อย

Crab

ปูญี่ปุ่นมีความหลากหลายให้ลิ้มลอง ในฤดูหนาวปูจะเนื้อแน่นและอร่อย

- Hokkaido
- Fukui
- Shimane
- Tottori
- Saga

Tea

Maccha
- Kyoto

อูจิมัจฉะของเกียวโต ผงชาเขียวปนจาก ใบชาชั้นดีนำมานึ่ง และบดละเอียด

Green Tea
- Shizuoka

ชาเขียวจากยอดใบชา อันดับหนึ่งของญี่ปุ่น

Takoyaki
- Osaka

แป้งสาลีผสมเครื่องย่างในกระทะหลุม ข้างในมีเนื้อหมึกยักษ์ ราดซอส มายองเนสและโรยสาหร่าย และปลาคัทสึโอะฝอย

Okonomiyaki
- Osaka
- Hiroshima

พิซซ่าญี่ปุ่น กะหล่ำปลีหั่นฝอยผสมแป้ง สาลีและเครื่องหลากหลายตามต้องการ ราดซอสมายองเนสและโรยสาหร่าย และปลาคัทสึโอะฝอย

Fish

- Aomori ปลามากุโระ
- Fukuoka ปลาซาบะ
- Kochi ปลาคัทสึโอะ
- Yamaguchi ปลาปักเป้า

Mentaiko
- Fukuoka

ไข่ปลาคอทูรสเผ็ด ของอร่อยที่ฟุกุโอะกะ

Squid

- Fukui
- Saga
- Ishikawa กุ้งหวาน
- Shizuoka กุ้งซากุระ
- Mie กุ้งอิเสะ

Shrimp

- Gifu เนื้อฮิดะ
- Hyogo เนื้อโกเบ
- Mie เนื้อมัทสึซากะ
- Miyazaki เนื้อมิยาซากิ
- Shiga เนื้อโอมิ

Beef

Pork

- Kagoshima หมูคุโระบูตะ
- Okinawa หมูอะกู

Karashi Renkon
- Kumamoto

รากบัวสอดไส้ด้วยมัสตาร์ดนึ่ง

Soba
- Shimane
- Nagano
- Iwate

แป้งจากเมล็ดโซบะนวดออกมาเป็นเส้นยาวสีน้ำตาลอ่อน กินได้ทั้งแบบร้อนกับหรือกินแบบเย็นกับน้ำซุป

Umibudo
- Okinawa

สาหร่ายของโอกินาว่า ลักษณะเป็นลูกกลม ๆ สีเขียวอ่อนคล้ายองุ่น

Kuro Tamago
- Kanagawa

ไข่ดำที่เกิดจากไข่ดิบที่นำมาต้มในบ่อน้ำร้อนที่ฮาโกเนกินแล้วเชื่อกันว่ากินแล้วจะช่วยทำให้อายุยืน

Natto
- Ibaraki

ถั่วหมักอาหารสุขภาพที่เกิดจากการนำถั่วเหลืองต้มไปหมักไว้ที่อุณหภูมิ 40 องศากับแบคทีเรียนัตโตะ

Gyutan
- Miyagi

ลิ้นวัวแล่ชิ้นหนากำลังดี ย่างร้อนๆ จากเซนได

Sushi
- Tokyo

ซูชิสดอร่อยจาก ตลาดปลาทสึคิจิ

Ramen

- Hokkaido (Sapporo)
- Fukushima (Kitakata)
- Fukuoka (Hakata)
- Wakayama
- Ramen Museum Yokohama

ไปกินราเมนอร่อยๆ ที่ญี่ปุ่นกันเถอะ

Strawberry

- Chiba
- Tochigi
- Gunma
- Fukuoka
- Saga

Grape

- Yamanashi
- Nagano

Apple

- Aomori
- Nagano

Kuri

- Gifu
- Ibaraki

Peach

- Okayama
- Fukushima

Fruit

Cherry
- Yamagata

Melon
- Hokkaido

Orange
- Ehime

Plum
- Nara

Pear

- Chiba
- Tottori

Yuzu
- Tokushima

ตารางผลไม้

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.

Wine
- Yamanashi

Beer
- Hokkaido

Umeshu
- Wakayama

Shochu
- Kagoshima

Awamori
- Okinawa

Sake
- Niigata
- Hyogo

Udon
- Kagawa

แป้งสาลี น้ำและเกลือนวดเป็นซานุกิอูด้ง เส้นหนานุ่มอร่อยเหนียวเป็นเอกลักษณ์ จะกินแบบร้อน กับเครื่องต่างๆ หรือกินแบบเย็นกับน้ำซุปก็อร่อย

Chanpon
- Nagasaki

ผักผัดกับเครื่องต่างๆ แล้วใส่เส้นบะหมี่และน้ำซุป อิ่มครบรส คิดค้นโดยพ่อครัวชาวจีนในนะงะซะกิ

Rice

- Akita
- Niigata

ข้าวญี่ปุ่นเป็นข้าวพันธุ์เมล็ดสั้น หุงแล้วมีความเหนียวจับตัวกัน เป็นก้อนเดี่ยวนุ่มอร่อย