

Spezialitätenguide in Beppu und Steam Cooking Center Jigokumushi Kobo

Hier ein kleiner Guide von den must eat Spezialitäten in der kleinen Onsenstadt Beppu. Dabei dreht sich in Beppu vieles um eines: Dampfzaren! Und das mit den Dämpfen direkt aus der Erde von den heißen Vulkanquellen. Nicht nur zum Baden unglaublich, sondern auch im Geschmack ein echter Hammer.

Beppus Fast Food: Pudding und Eier aus der heißen Quelle

Eine der Attraktionen in Beppu ist die Hells Tour. Dabei besucht man mehrere natürliche heiße Quellen, die verschiedene Eigenschaften haben. Was es aber auch bei einigen dieser Quellen gibt: Leckereien direkt aus dem Dampf der heißen Quelle vor Ort. So kann man an der Umi Jigoku an einem kleinen Fenster Eier und Pudding bekommen. Achtet man vor Ort darauf, lässt sich in der heißen Quelle auch eine Stange mit einem Korb entdecken. Dort werden die Spezialitäten gekocht. Aufgrund der heißen Dämpfe aus der Quelle, bekommen die Speisen einen ganz besonderen Geschmack! Ich liebe den japanischen Pudding eh über alles, aber der in Beppu war wirklich besonders. Also ein absolutes must eat für alle Nachskatzen und vor allem ein toller Snack um Zwischendurch etwas Pause beim Sightseeing zu machen.





Beppus Steam Cooking Center Jigokumishi Kobo

Frisch, frischer, Steam Cooking Center. Diese Einrichtung lässt sich wirklich als Event bezeichnen. Vor Ort kann man mit Hilfe von freiwilligen Einheimischen selber mit dem heißen Dampf der Quelle sein Essen zubereiten. Die Handhabung ist dabei so einfach und Spaßig, dass es schon fast viel zu schnell geht. Zunächst kann es wie bei allen beliebten Geschäften in Japan sein, dass ihr anstehen müsst. Aber glaubt mir, das ist es wirklich wert.

Im Empfangsbereich gibt es ein riesiges Menü an der Wand und einen Ticketautomaten. Ihr zieht das Ticket für die Speisen eurer Wahl. Es gibt Speisen mit Fleisch oder auch vegetarisch. Also für jeden etwas dabei. Die Preise sind vollkommen ok! Bedenkt man den Spaß, das Event und vor allem die Qualität der Lebensmittel finde ich ihn sogar wirklich günstig.

MENU

地獄蒸し玉手箱 2,100円  Treasure Box Steamed from Hell 지옥형 보물 地獄蒸し玉手箱	たらば蟹DX 3,900円  Red King Crab Deluxe 무등계 다락스 세이로 物産地獄蒸蟹 / 物産地獄蒸蟹	海鮮スペシャル 3,000円  Seafood Special 부산의 해물 세이로 海鮮特色蒸蟹 / 海鮮特色蒸蟹	海鮮A 2,600円  Seafood Plate A 부산의 해물 세이로 A 海鮮蒸蟹 A / 海鮮蒸蟹 A	海鮮 2,000円  Seafood Plate 부산의 해물 세이로 海鮮蒸蟹 / 海鮮蒸蟹
貝セット 1,500円  Shellfish Set 조개 세이로 貝類蒸蟹 / 貝類蒸蟹	鯛の姿蒸し 1,500円  Whole Steamed Sea Bream Fish 노랑치의 지옥형 整魚蒸蟹 / 整魚蒸蟹	地獄蒸しエビ 700円  Shrimp Steamed in Hell 새우 지옥형 地獄蒸蟹 / 地獄蒸蟹	うなぎ蒲焼蒸し 2,600円  Broiled Eel 우なぎ 구이 烤鰻魚 / 烤鰻魚	豊後牛しゃぶしゃぶ 3,000円  Shabu Beef 오고기 샤부 豊後牛肉蒸蟹 / 豊後牛肉蒸蟹
国産牛カルビ蒸し 2,700円  Beef short ribs & vegetables 갈비 세트 五花牛肉蒸蟹 / 五花牛肉蒸蟹	牛肉と豚カルビの蒸しコンボ 2,000円  Steamed combo of beef and pork ribs 소고기와 갈비 함께 찜 韓牛和豚排骨組合 / 韓牛和豚排骨組合	国産豚とチキンの塩菜漬け蒸し 1,800円  Japanese Pork and Chicken Pickled in Season 부드러운 양념 된 소고기와 닭고기 鹽日本猪肉和雞肉 / 鹽日本猪肉和雞肉	大分県産豚しゃぶしゃぶ 1,600円  Shabu Pork 대분 샤부 세이로 大分猪肉蒸蟹 / 大分猪肉蒸蟹	ハーブ鶏香味蒸し 1,500円  Flavorful Steamed Herb Chicken 허브 닭 찜 清蒸香草肉 / 清蒸香草肉
色もちもち餃子 800円  Three Colored Chewy Dumplings 삼색 모치모치餃자 三色彩潤餃子 / 三色彩潤餃子	点心セット 650円  Chinese dumpling set 중국點心 餃子燒賣套餐 / 餃子燒賣套餐	エビぎょうざ 600円  Shrimp Dumplings 새우 만두 蝦餃子 / 蝦餃子	イカシューマイ 600円  Steamed Squid Dumplings 오징어 슈마이 魷魚燒賣 / 魷魚燒賣	別府温泉ぶたまん 500円  Beppu Onsen Pork Buns 別府温泉ぶたまん 別府溫泉豬肉包子 / 別府溫泉豬肉包子
多彩野菜ミックス 700円  Vibrant Vegetables 다채로운 야채 세이로 五彩蔬菜蒸蟹 / 五彩蔬菜蒸蟹	パンとフムス 800円  Bread & hummus 빵과 후무스 各式麵包配鷹豆泥 / 各式麵包配鷹豆泥	ソーセージミックス 1,000円  Sausage set 소시지 세트 風味香腸 / 風味香腸	イモと芋とカボチャ 700円  Sweet potato & pumpkin 감자와 호박 土豆南瓜蔬菜蒸蟹 / 土豆南瓜蔬菜蒸蟹	とうもろこし 400円  Corn 감자 玉米 / 玉米
地獄蒸しざる豆腐 400円  Tofu Steamed in Hell 지옥형 두부 地獄蒸豆腐 / 地獄蒸豆腐	すき焼きわっぱ飯 900円  Sukiyaki Bamboo Lunchbox 스키야키 밥 壽喜燒竹筒飯 / 壽喜燒竹筒飯	椎茸わっぱ飯 600円  Shiitake Mushroom Bamboo Lunchbox 버섯밥 香菇竹筒飯 / 香菇竹筒飯	蕎麦とじゃこのわっぱ飯 600円  Umeajirum and fish Bamboo Lunchbox 蕎麦과 장어 죽 蕎麥和鰻魚飯 / 蕎麥和鰻魚飯	地獄蒸したまご 1,500円  Egg Steamed in Hell 지옥형 달걀 地獄蒸煮肉 / 地獄蒸煮肉
豚肉ちまき 500円  Bamboo Leaf Wrapped Pork with Onsen Flavor 지옥계 돼지고기 찜 燒肉飯 (通菜味) / 燒肉飯 (通菜味)	鉄輪とりめし(竹皮包み) 400円  Seasoned Chicken with Rice 철반 토끼치킨 鐵輪烤雞 / 鐵輪烤雞	竹皮包み白飯 200円  White Rice Wrapped in Bamboo Leaf 대나무 잎밥 竹皮包白飯 / 竹皮包白飯	うなぎ飯(竹皮包み) 1,500円  Eel with Rice 우なぎ 밥 鰻魚飯 / 鰻魚飯	

釜代は別途必要となります

Extra charge for the use of steem box
기타 (釜) 사용 시 별도 추가
使用釜需要另外付費 / 使用釜需要另外付費



A 地獄蒸し釜使用料
(小)
¥340

A steam pud fee
within 20 minutes
(small)
¥340

A 가마 1개
(20분 이내)
¥340

A 地獄蒸し釜使用料
(小)
340日元

A 地獄蒸し釜使用料
(小)
340日元

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥2,700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥800

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥700

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥400

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥100

Das Ticket wird an einem Tresen abgegeben und ihr bekommt eure gewählten Speisen und eine Stoppuhr. Mit den Speisen dürft ihr dann in die Dampfküche gehen. Dort warten schon die Einheimischen um euch die Anlage zu erklären und mit euch gemeinsam das Essen in die dicken Dampfgarblöcke zu legen. Dabei tragt ihr natürlich Sicherheitshandschuhe.

Der Timer wird dann gestellt und wenn er piept, kann das Essen wieder aus eurem Block geholt und verzehrt werden. Gewartet wird dabei drinnen. Ihr könnt die Zeit nutzen, um euch einen Platz zu suchen. Ein Tipp: Im oberen Geschoss ist noch sehr viel Platz. Selbst wenn unten alles voll ist, war es oben echt angenehm ruhig und leer.





Dampfgarküche



Obergeschoss Steam Cooking Center

Sobald ihr das Essen abgeholt habt, könnt ihr damit an euren Platz gehen. Soßen und weitere Würzmittel kann man sich an einem Tresen abholen. Und nun zum Geschmack: Es war soooooooooo lecker!!! Das Fleisch und das Gemüse haben mich einfach umgehauen. Super frisch, saftig und fast schon ein bisschen legendär. Ich hätte mich direkt noch mal anstellen können. Die Nikuman (Teigtaschen) haben mir persönlich nicht sehr zugesagt. Das mag daran liegen, dass sie vorher

tiefgekühlt und nicht frisch waren, aber mir einfach die Würzung nicht gefallen hat. Aber am besten, probiert ihr es vor Ort einfach mal selber aus.



Chicken Tempura und frischer Fisch

Weitere Spezialitäten in Beppu sind Chicken Tempura und Fisch. Da Beppu eine Küstenstadt ist wird natürlich sehr viel Wert auf frischen Fisch gelegt und man kann diesen wirklich günstig bestellen. Ich habe in einem Restaurant in küstennähe ein ganzes Set (Shiki Set) aus verschiedenen Fischgerichten bestellt und es war wirklich günstig. Die Qualität war ausgezeichnet und vor allem bekommt man so auch mal Speisen, die man sonst evtl. nicht bestellen würde. Fisch in Beppu ist also ein absolutes must eat. Die Chicken Tempura waren auch sehr gut, kamen aber bei weitem nicht an die Fischgerichte heran. Das Restaurant habe ich euch unten verlinkt. Es ist sehr beliebt und daher kann es natürlich sein, dass ihr in der Hochsaison anstehen müsst. ☐

RECOMMENDS

Shrimp Tempura



as many as
you like!

You could add to any rice bowl menu.
Also you could order 'Just Shrimp Tempura'!

¥360 / per 1 shrimp

Local Specialty~



Local Specialty
Pour up the original sauce
dip in home-made Tartar

Chicken Tempura ¥670



Our SOUL-FOOD♥
Traditional local specialty
Marinated sashimi with mixed s
(soy sauce, sesame paste, sake)

Ryukyu ¥660



One of the traditional Japanese d
You could enjoy typical Japanese
in so soft egg roll

Japanese-style Omelette ¥



Rice Set ¥440

(rice, pickles, miso-soup)

※ The listed prices are all tax-included

SET MEAL



SASHIMI SET

Four kinds of sashimi, Deep-fried flat fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥1,220



CHICKEN TEMPURA SET

Chicken Tempura, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles

¥1,220



TEMPURA SET

Assorted tempura (shrimps & vegetables), Marinated sashimi, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥1,220



SHIKI SET

Two kinds of sashimi, Deep-fried flat fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Pickles, Seasoned rice with chicken and soy sauce.

¥1,220

Only for lunch time on WEEKDAYS

TOYOTSUNE SET

WEEKDAY
LUNCH TIME

11:00~14:00

Two kinds of sashimi, Stewed fish, Grilled salted mackerel, Simmered seaweed, Gel seaweed, Miso soup, Rice, Pickles.

¥ 880



※ The listed prices are all tax-inc





Trendzutat Kabosu

Eine absolute Spezialität aus der Gegend ist die Kabosu Zitrusfrucht. Daher könnt ihr in vielen Geschäften Artikel und Lebensmittel mit dieser Frucht kaufen. Ich persönlich habe mit eine Kabosu Sojasoße geholt und ich finde sie sehr lecker! Also wenn ihr ein schönes und vorallem köstliches Andenken aus Beppu möchtet, dann nehmt euch doch eine Kabosuspezialität mit.



Onsen = Milch!

Wie ihr vielleicht schon in einigen Animes gesehen habt gibt es einfach nichts besseres nach einem heißen Onsenbad als: Milch! Erfrischend und vollmundig gibt es daher in vielen Straßen in Beppu Milchautomaten. Vor allem in der Nähe von Badestätten könnt ihr diese Automaten sehen, oder sogar direkt innen vor dem Badeingang. Wer die Chance hat, sollte es auf jeden Fall einmal ausprobieren. Zur Wahl stehen neben normaler Vollmilch auch Trinkjoghurt und Milchsorten mit Geschmack. Auch Milchkaffee oder Schokomilch kann es geben. Also fühlt euch wie ein richtiger Japaner und genießt nach einem wohltuendem Bad eine gesunde Flasche Milch.



みどり牛乳



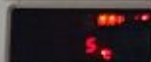
15 卒業でせう!!
ゆふいん・朝市
お楽しみ
¥150



1 みどり牛乳 ¥140 2 ゆふいん朝市牛乳 ¥150

3 ラクトシー ¥140 4 ラクトシー ¥140

5 ヨーグルト ¥140 6 ヨーグルト ¥150



ご注意
角貨は、1枚の買い上げに限りしかってご利用ください。



空きビン入れ

Steam Cooking Kitchen:

Fischset und Chicken Tempura im Restaurant Toyotsune: