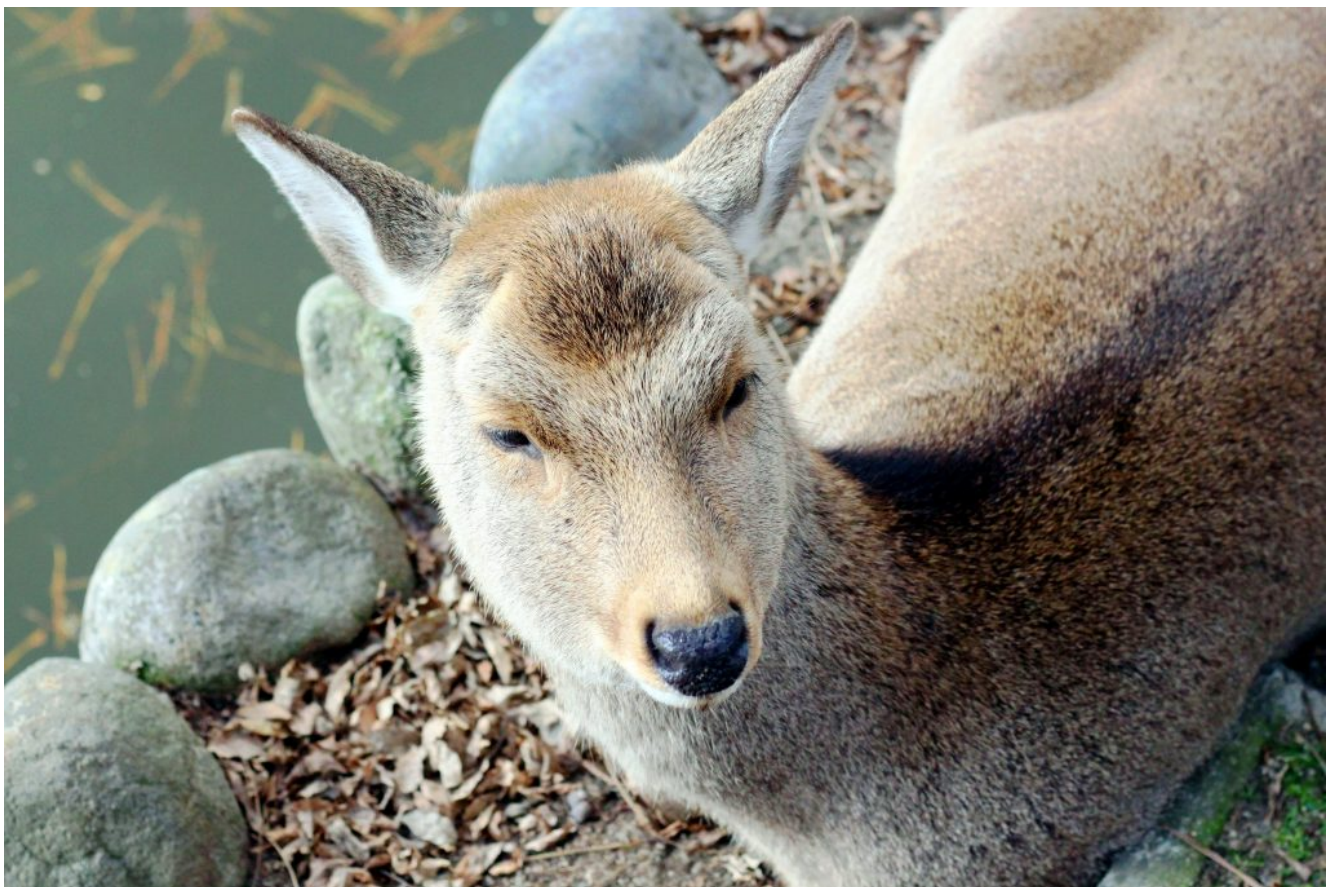


5 Spezialitäten in Nara

Jeder, der Kyoto besucht landet zwangsläufig auch irgendwann mal in Nara. Nur eine Zugfahrt entfernt befindet sich der beliebte Ort mit den süßen Rehen. Heute geht es aber nicht um die Rehe, sondern die Leckereien, welche in Nara zu Hause sind.



1. Miwa Somen

Dieses Somengericht ist in Nara sehr bekannt. Der Miwa ist ein Berg nahe Nara. Auf ihm entspringt ein Fluss, welcher eines der saubersten und reinsten Wasser Japans haben soll. Dieses Wasser wird dazu verwendet die Somen Nudeln zu machen. Miwa Somen ist also ein Nudelgericht, wobei die Nudeln mit dem

Wasser vom Miwa Berg gemacht wurden. Typischerweise werden sie in einer Brühe serviert und je nach Jahreszeit warm oder kalt gegessen.

Ich muss sagen, dass ich diese Somen extrem lecker fand. Pur im Geschmack, einfach und schlicht aber gleichzeitig irgendwie intensiv. Die Konsistenz der Nudeln war wunderbar. Würde ich in Nara jederzeit wieder bestellen.





2. Kakinoha Zushi

Sushi muss frisch sein! Oder doch nicht? Was normalerweise eine der Grundvoraussetzungen für Sushi ist wird in Nara von den talentierten Sushimeistern auf den Kopf gestellt. Bei dem Kakinoha Zushi wird das Sushi mit rohem Fisch angefertigt, in ein Kaki Blatt gewickelt (Kaki no ha <- Kakiblatt) und über mehrere Tage stehen gelassen. Was unvorstellbar erscheint ist durch das Kakiblatt möglich. Es tötet durch seine antibakterielle Wirkung Mikroorganismen und schützt den frischen Fisch so vor dem Verderben. Dadurch entsteht auch ein einzigartiger Geschmack.

Ich muss sagen, ich war dem eher skeptisch gegenüber. Es hat mich doch etwas Überwindung gekostet. Das Makrelen Sushi war nicht so ganz meins. Jedoch das Lachs Sushi war super! Der Geschmack ist wirklich anders und jeder Sushifan sollte in Nara mal ein Stück Kakinoha Zushi probieren!





3. Narazuke

Dies ist eine Spezialität, die ihr entweder vor Ort in einem Restaurant probieren oder ganz einfach mit nach Hause nehmen könnt. Narazuke ist eine Art Tsukemono. Also eingelegtes Gemüse, welches zum Reis und japanischen Menüs gereicht wird.

Narazake hat eine lange Geschichte. Angeblich wurden die ersten Sake in Nara gebraut. Früher wurde Sake vor allem in Tempeln hergestellt. Dort wurden natürlich alle Zutaten und Produkte sehr geschätzt und es galt Abfälle so gut es geht zu vermeiden. Bei dem Brauprozess von Sake entsteht ein Bodensatz. Da dieser nicht weggeworfen werden sollte, haben sich die schlauen Mönche überlegt Gemüse in diesen Bodensatz einzulegen. Narazuke wurde geboren. Daher hat dieses eingelegte Gemüse einen ganz eigenen Geschmack und sticht unter den Tsukemono hervor.

Ich habe mit Narazuke vor Ort gekauft und es mit nach Hause genommen. Aber ich muss sagen, das war so ganz und gar nicht

mein Geschmack. Der Alkoholgeschmack war mir wirklich viel zu intensiv. Ich muss aber auch dazu sagen, dass ich echt nicht viel Alkohol trinke. Ganz selten mal auf einer Feier, aber da ich ständig auf Messen bin ist auch das sehr selten. Daher bin ich den Geschmack von Alkohol auch nicht sehr gewöhnt. Ich könnte mir vorstellen, das Narazuke auch gut zu einem Menü mit einem Glas Bier und Snacks passt. Wie in einem Izakaya halt. Wer also gerne alkoholische Geschmäcker mag, sollte diese Tsukemono lieben. ^-^



4. Kuzu Mochi und Yomogi Mochi

Kuzu Mochi sind anders als normale Mochi nicht mit Reis hergestellt. Sie entstehen mit einer Mischung aus Kuzu Stärke und Wasser. Darauf wird oft ein Sirup aus Sojasoße und Zucker serviert. Diese Mochiart ist in der Region Nara sehr bekannt.

Zudem befindet sich in Nara ein bekannter Yomogi Mochi Laden. Die Mochis hier werden traditionell vor Ort hergestellt. Regelmäßig lassen sich die Meister bei der Arbeit zusehen.

Einer haut den Mochiteig, einer wendet ihn. Ein echtes Spektakel und ein tolles Erlebnis. Die Mochis sind mit Beifuß versetzt und daher unter der Kinakoschicht grün und schmecken zudem extrem lecker. Also solltet ihr dieses Geschäft in der Hauptstraße entdecken, kann ich euch einen kleinen Snack dort empfehlen!





5. Baumkuchen

Eher ein privater Spezialitätentipp ist ein Baumkuchengeschäft in Nara. Baumkuchen wird in Japan geliebt. Daher haben sich inzwischen viele Geschmacksrichtungen entwickelt. Ein Geschäft in Nara bietet viele verschiedene Varianten an. Da ich Baumkuchen liebe, wollte ich euch dieses hier einmal vorstellen. Das beste, ihr könnt entweder einen ganzen Baumkuchenring kaufen oder auch nur ein Stück! Also tobt euch aus und findet den besten Geschmack für euch.





Ich hoffe euch gefallen meine Food Tipps in Nara! Lasst es auch schmecken.



Hello Kitty Restaurant auf Enoshima

Charaktercafé auf einer Insel? Alles möglich in Japan.
Willkommen im Hello Kitty Café in Enoshima!



Wer Charaktercafés liebt und auf Enoshima nach einem leckeren Mittagessen ausschau hält, ist im Hello Kitty Restaurant genau richtig! Das man in Sanrio Café zumeist zu einem angemessenen Preis gut speisen kann, habe ich ja schon öfter festgestellt. Also habe ich auch nicht wirklich lange darüber nachgedacht hineinzugehen, als ich das Hello Kitty Restaurant in der Haupteinkaufsstraße auf Enoshima entdeckte. Eigentlich hat es genau 2 Sekunden gedauert. □

Das Restaurant lockt außen schon mit Snacks to go, Shakes und Eiscremes. Einen Fanshop mit exklusiven Artikeln, welche es nur auf Enoshima gibt ist natürlich auch vorhanden. Das Restaurant befindet sich im ersten Stock. Man muss eine kurze Treppe nach oben gehen und schon ist man da. Mittags hatten wir das Glück, dass es keine Warteschlange gab. Aber für den Fall, dass es doch mal voll sein sollte gibt es eine Tafel, welche die Wartezeit ungefähr anzeigt. Wie immer wird man von einer Kellnerin zu einem Tisch geführt. Mit Glück, wartet an diesem eine RIESIGE Hello Kitty, welche mit einem zusammen speist und für ordentlich Fotos herhalten muss.



Das Restaurant weist eher eine traditionelle Einrichtung auf. Es erinnert mich daher stark an das Kitty Restaurant in Kyoto. Allerdings gibt es dort noch einen schönen Garten. Zur Auswahl stehen herzhafte und süße Speisen. Diese sind schön verziert und machen auch echt was her. Die Preise sind für die Qualität in Ordnung. Auch bei den Speisen wurde sich eher an traditionelle Gerichte und Süßspeisen orientiert. Persönlich finde ich das mega gut. Ich liebe die traditionellen Speisen und die Optik.







Der Geschmack der Speisen war wirklich durchgehend sehr gut. Ich war wirklich happy und wir waren gut gestärkt für den Aufstieg. Das Einzige, was mir hier nicht ganz so gut gefallen hat war die Atmosphäre. Irgendwie war die Stimmung im Raum nicht besonders toll. Das Licht war eher ungeeignet zum Fotografieren (abgesehen von Geschmack, sind ja auch oft Erinnerungsfotos für viele wichtig) und alles wirkte irgendwie lieblos. Da wir aber nicht vor hatten hier lange zu bleiben und es mir zumeist eh eher um die Optik der Speisen geht, konnte ich gut damit leben.



Fazit: Für echte Hello Kitty Fans lohnt sich der Besuch auf jeden Fall! Ein Foto mit der Kitty in einer ruhigeren Atmosphäre ist schon etwas besonderes. Auch für nicht Kitty Fans kann sich der Besuch lohnen. Die Speisen sind sehr lecker und die Preise angemessen. Die Optik ist auch gut gelungen und viele Besucher werden dieses Restaurant eher als Bonus von Enoshima sehen. Daher kann ich einen Besuch bei leichtem Hunger empfehlen. Auch für Besucher, die nicht allzugerne Fisch essen, bietet das Restaurant eine gute Alternative. Denn auf Enoshima finden sich viele Restaurants mit dem Schwerpunkt Fischgerichte. Nur wer auf ein atmosphärisches Restaurant hofft, sollte sich lieber einen anderen Platz suchen. Für die Soba würde ich nochmal hingehen. Für das Erlebnis an sich reicht mir ein Besuch völlig. ^-^

Ich hoffe, ich konnte euch das Restaurant etwas näher bringen!

Finden könnt ihr es hier:



Die 5 Besten Streetfoods in Enoshima (Tokio Tagestrip)

Enoshima ist eine kleine Halbinsel an der Küste Japans. Natürlich dreht sich dann vieles bei den lokalen Spezialitäten um das Meer. Besonders Fisch und Meerestiere kommen in den Speisen auf Enoshima vor. Wer mehr über die Möglichkeiten in Enoshima wissen möchte kann [hier nochmal alle Aktivitäten in Enoshima](#) nachlesen.

Aber natürlich gibt es auf der Insel auch sehr viel leckeres zu entdecken! Daher findet ihr hier unsere 5 besten must try foods, wenn ihr in Enoshima unterwegs seid!

Tako Senbei

Auch wenn ihr womöglich nicht so sehr auf Oktupuss steht, solltet ihr trotzdem unbedingt einen frischen Tako Senbei probieren! Die Zutatenliste für dieses knusprige Gebäck ist denkbar einfach: Man nehme Mehl und einen frischen Oktupuss und quetsche sie solange bis sie knusprig sind. Es entsteht ein hauchdünner, knuspriger, chipsartiger Kräker! Ich war selbst etwas skeptisch, aber er war so lecker! Besonders schön, gönnt euch diesen Snack oben bei der Sea Candle! Ihr habt einen fantastischen Ausblick aufs Meer, es gibt dort einen Tako Senbei Stand und ihr habt nach dem langen Aufstieg eine leckere Pause!



Tako Senbei in Enoshima



Shirasu Pan

Ehrlich gesagt, habe ich diese kleinen Kugeln nur probiert, weil es eine heimische Spezialität ist. Da ich die kleinen Shirasu Fischchen nicht ansehnlich finde, muss ich damit immer wieder etwas kämpfen. ABER, Oh mein Gott! Dieser Snack hat mich so extrem überrascht und ist mein absoluter Lieblingssnack in Enoshima geworden. Shirasu Pan sind kleine frittierte Teigkugeln mit kleinen Fischen und Käse in Teig. Und sie schmecken einfach nur richtig lecker! Überhaupt nicht fischig, die Fische sieht und merkt man nicht, aber so ein intensives umami Aroma, einfach nur göttlich. Ich habe mir direkt eine 2. Portion geholt und der Standbetreiber musste wirklich lachen. Denn am Anfang waren wir eher skeptisch und dann gab es nachschlag. ^-^° Also traut euch, bei diesem Leckerbissen zu probieren!



Dango

Wer es lieber süß mag, kann sich auch ruhig ein paar leckere Dango sichern! Die handgemachten Dango auf der Insel schmecken wirklich fantastisch. Sie sind frisch und ein idealer Snack um am Meer zu sitzen und die Umgebung zu genießen oder sich auf den Weg zu den Tempeln zu machen.



Gebratene Muscheln am Spieß

Vor vielen Restaurants in Enoshima kann man gegrillten Fisch und Meeresfrüchte zum Take Away bekommen. Direkt frisch gegrillt und morgens aus dem Meer gefischt ist es ein absoluter Leckerbissen für alle Fischfans! Oft stehen die frischen Muscheln direkt neben dem Grill. Also probiert doch mal die frische Japans.



Matcha Snacks im Hello Kitty Restaurant

Auch wenn Matcha eher eine Spezialität aus Kyoto ist, so sind die Matcha Snacks hier sehr lecker! Wer also die kleine, süße Hello Kitty mag und Matcha liebt ist hier genau richtig. Für Naschkatzen gibt es ein super Angebot aus verschiedenen

Speisen.


 \ お濃茶アイスがおいしい /
**テイクアウトは
すぐそこ！**
エントランス内にあります
 わらび餅・どら焼きはお持ち帰りも出来ます


 はろうきてい茶寮 名物！
 抹茶 本わらびもち
 Matcha bracken rice cake
 抹茶團子
 밀착고사리떡
¥420 +tax
 もちもち食感がたまらないっ！
 京都宇治抹茶使用の
 本わらび餅のわらびもち！

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい
 抹茶わらびどら
 (クリーム入り)
 Dorayaki (Pancake)
 Matcha Dorayaki
 抹茶團子餅
 밀착고사리떡 도라야키
¥440
 ふわふわなホイップクリ
 のなかに、京都宇治抹茶
 使ったモチモチ食感の
 本わらびもち！
 しっとり粒あんも入っ
 とって好き和スイーツ！

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい
 お濃茶アイス
¥580 +tax
 Strong Matcha Soft ice cream
 京都抹茶濃厚アイス
 濃厚抹茶使用の超濃厚な
 抹茶アイスクリーム！
 ハロートキのラウンドソー
 ーと一緒に召し上がれ！

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい
 抹茶アイス
¥480 +tax
 Matcha Soft ice cream
 抹茶アイス
 京都宇治抹茶を使用した
 アイスクリームです。
 ハロートキのラウンドソー
 ーと一緒に召し上がれ！

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい
 冷抹茶
¥320 +tax
 Matcha Tea (Iced)
 抹茶(無糖)
 京都宇治抹茶使用のノンシュ
 ービーでスッキリとしたお抹茶。
 無糖の抹茶もあるドリンクです。

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい
 グリーンティー
¥320 +tax
 Matcha Super tea
 抹茶茶
 京都宇治抹茶使用、シュガー
 インで飲みやすいグリーンテ
 ィーです。

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい
 特製抹茶ラテ
¥420 +tax
 Matcha Latte
 抹茶ラテ
 京都宇治抹茶使用、はろ
 うきてい茶寮の抹茶ラテ
 には、お抹茶の香りと
 濃厚なミルクがマッチし
 ます。

 はろうきてい茶寮


 はろうきてい茶寮
 江ノ島

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: Dampfwaren! 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 디럭스 세이로 物産特産蟹 / 物産特産蟹	海鮮スペシャル 3,000円  Seafood Special 부산의 특별 세이로 海鮮特産蟹 / 海鮮特産蟹	海鮮A 2,600円  Seafood Plate A 부산의 세이로 A 海鮮特産 A / 海鮮特産 A	海鮮 2,000円  Seafood Plate 부산의 세이로 海鮮特産 / 海鮮特産
貝セット 1,500円  Shellfish Set 조개 세이로 貝類特産 / 貝類特産	鯛の姿蒸し 1,500円  Whole Steamed Sea Bream Fish 노랑치의 지옥형 整魚特産 / 整魚特産	地獄蒸しエビ 700円  Shrimp Steamed in Hell 새우 지옥형 地獄蒸しエビ	うなぎ蒲焼蒸し 2,600円  Broiled Eel 우なぎ 구이 焼鰻 / 焼鰻	豊後牛しゃぶしゃぶ 3,000円  Shabu Beef 오고기 샤부 豊後牛肉 / 豊後牛肉
国産牛カルビ蒸し 2,700円  Beef short ribs & vegetables 갈비 세트 五花牛肉 / 五花牛肉	牛肉と豚カルビの蒸しコンボ 2,000円  Steamed combo of beef and pork ribs 소고기와 돼지 갈비 찜 세트 韓牛和豚特産 / 韓牛和豚特産	国産豚とチキンの塩菜漬け蒸し 1,800円  Japanese Pork and Chicken Pickled in Soybean Paste 부드러운 돼지 찜과 닭고기 찜 国産豚肉和鶏肉 / 国産豚肉和鶏肉	大分県産豚しゃぶしゃぶ 1,600円  Shabu Pork 오고기 샤부 세이로 大分県産豚 / 大分県産豚	ハーブ鶏香味蒸し 1,500円  Flavorful Steamed Herb Chicken 허브 닭 찜 清香鶏肉 / 清香鶏肉
色もちもち餃子 800円  Three Colored Chewy Dumplings 삼색 모찌餃자 三色餃子 / 三色餃子	点心セット 650円  Chinese dumpling set 점심 세트 餃子焼き / 餃子焼き	エビぎょうざ 600円  Shrimp Dumplings 새우 만두 餃子 / 餃子	イカシューマイ 600円  Steamed Squid Dumplings 오징어 슈마이 鱿鱼 / 鱿鱼	別府温泉ぶたまん 500円  Beppu Onsen Pork Buns 별무온천 만두 別府温泉猪肉 / 別府温泉猪肉
多彩野菜ミックス 700円  Vibrant Vegetables 다채로운 야채 세이로 五彩蔬菜 / 五彩蔬菜	パンとフムス 800円  Bread & hummus 빵과 후무스 各式 빵과 후무스 / 各式 빵과 후무스	ソーセージミックス 1,000円  Sausage set 소시지 세트 風味香肠 / 風味香肠	イモと芋とカボチャ 700円  Sweet potato & pumpkin 감자와 호박 土産南瓜 / 土産南瓜	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 地獄蒸し豆腐 / 地獄蒸し豆腐	すき焼きわっぱ飯 900円  Sukiyaki Bamboo Lunchbox 스키야키 밥 寿喜焼竹箱 / 寿喜焼竹箱	椎茸わっぱ飯 600円  Shiitake Mushroom Bamboo Lunchbox 버섯밥 香菇竹箱 / 香菇竹箱	蕎麦とじゃこのわっぱ飯 600円  Umeajirushi and fish Bamboo Lunchbox 蕎麦과 조기 蕎麦とじゃこのわっぱ飯 / 蕎麦とじゃこのわっぱ飯	地獄蒸したまご 1,500円  Egg Steamed in Hell 지옥형 달걀 地獄蒸したまご / 地獄蒸したまご
豚肉ちまき 500円  Bamboo Leaf Wrapped Pork with Onsen Flavor 온천 맛 돼지 찜 猪肉 / 猪肉	鉄輪とりめし(竹皮包み) 400円  Seasoned Chicken with Rice 철반 토끼치킨 鉄輪鶏 / 鉄輪鶏	竹皮包み白飯 200円  White Rice Wrapped in Bamboo Leaf 백미밥 竹皮包み白飯 / 竹皮包み白飯	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 별도 부과
使用釜並外付 / 使用釜並外付



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)
¥1,500

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)
¥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)
¥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)
¥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)
¥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)
¥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)
¥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)
¥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)
¥1,500

地獄蒸し釜使用料
(小)
¥1,500

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





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.

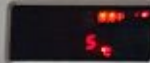
みどり牛乳



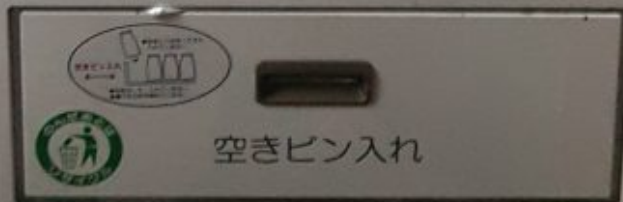
1 みどり牛乳 ¥140 2 ゆふいん 国産牛乳 ¥150

3 ラクトフェリン ¥140 4 ラクトフェリン ¥140

5 ヨーグルト ¥140 6 ヨーグルト ¥150



ご注意
角金は、1枚の買い上げに限りしかってご利用ください。



Steam Cooking Kitchen:

Fischset und Chicken Tempura im Restaurant Toyotsune:

Japanische Marmelade Rezept Yuzu-Apfel Gelee

Fruchtiger Sommerspaß auf Brot, Brötchen, Kuchen, Torten und Keksen. Ein Hauch Japans im Sommer. Einmal probiert, absolut süchtig gemacht.



Spezialitäten in Fukuoka Food Guide

Jede Stadt oder Region in Japan hat ihre eigenen Spezialitäten. Hier findet ihr eine Liste mit den Spezialität aus Fukuoka, die ihr unbedingt mal probieren sollten, wenn ihr da seid. So entdeckt ihr die kulinarische Welt Japans und lernt auch regionale Schätze kennen. Oftmals reisen Japaner gezielt in eine Stadt, um dort die regionalen Spezialitäten probieren zu können.

1. Yatai

Die Yatai in Fukuoka sind berühmt! Egal ob im Winter oder Sommer, die kleinen Stände mit dem selbstgekochten Essen locken durch ihren Duft und Charme die Leute zu sich. Im Winter sind es durchaus weniger Yatai. Egal ob Ramen, Oden, BBQ oder einfach nur ein kühles Bier, die Stände sind kulinarisch und erlebnistechisch einen Besuch absolut Wert. Die Yaki-Ramen und auch die Ramensuppe waren so unglaublich lecker. Wir haben nirgendwo in Fukuoka vergleichbare Ramen finden können. Die Atmosphäre war super und man kommt schnell mit den Einheimischen ins Gespräch. Also warauf wartet ihr? Finden könnt ihr die Yatai hinter dem Gebäude von Canal City, wenn ihr an der Promenade des Kanals entlang geht. Ansonsten einfach Passanten fragen, die Yatai sind berühmt und fast jeder weiß wo sie sich befinden.



2. Tonkotsu Ramen

Tonkotsu Ramen sind berühmt in Fukuoka. Die leckere Nudelsuppe auf Basis von Schweineknochenbrühe hat es in sich und ist einfach nur lecker. Wer in Fukuoka ist sollte sich auf jeden

Fall ein Tonkotsu Ramen essen. Am besten hat es uns in einem Yatai geschmeckt. Die Ramen waren perfekt. Abgesehen von der Brühe sind aber auch die Nudeln etwas dünner, als bei anderen Ramensorten. Finden könnt ihr Tonkutsu Ramen auch im [Ramen Stadium](#) in [Canal City](#).



3. Motsunabe

Bei Motsunabe handelt es sich um ein Nabegrücht (Eintopfgericht). Die Fleischanteile des Motsunabe bestehen vor allem aus Innereien. In Fukuoka ist es eine besondere Spezialität, die besonders gerne in der kalten Jahreszeit gegessen wird. Dazu kommen Gemüse und man kann sich extra Reis bestellen.



4. Mentaiko

Mentaiko sind kleine, Fischeier mit ihrer typischen orangenen Farbe. Sie sind zumeist etwas scharf gewürzt und daher sind die Speisen oftmals etwas schärfer. Mentaiko kann man vor Ort in vielen verschiedenen Varianten essen. Entweder roh und direkt auf Reis, als Beilage oder auf Sushi. Wer sich nicht ganz an die Fischeier traut, aber die Spezialität trotzdem gerne probieren möchte, dem empfehle ich Mentaiko Pasta. Diese gibt es in verschiedenen Varianten z.B. Mentaiko Carbonara oder mit Muscheln. Es lohnt sich Mentaiko in Fukuoka zumindestens zu probieren!



5. Testunabe Gyoza

Eine besondere Art von Gyoza. Sehr saftig und etwas kleiner, als die Verwandten aus Tokio. Geschmacklich kamen sie bei uns sehr gut an und daher auch hier eine klare Empfehlung sich diese kleinen Köstlichkeiten einmal zu holen. Bekommen könnt ihr sie in fast jedem Ramenrestaurant in Fukuoka oder auch im [Ramen Stadium Fukuoka](#).



6. Taiyaki Crossaint

Taiyaki sind ja schonmal an sich super lecker! Eine ganz neue Form könnt ihr im [Marui Fukuoka](#) finden. Unten im Basement gibt es eine riesige Foodmeile. Dort kann man die kleinen, krossen, mit Pudding gefüllten und mit Schokolade verfeinerten Taiyaki Crossaints finden. Zudem lassen sich auch andere Leckereien wie z.B. Mochi Eis oder Melonpan mit Eis finden.



Ramen Stadium Fukuoka



Das Ramen Stadium befindet sich an einem der Otaku Spots in Fukuoka. Canal City in der Nähe des Hakata Bahnhofs ist eine riesige Shoppingmall.

Auf dem **5. Stock** dieses Komplexes befindet sich dann das Ramenstadium, welches als eine der Attraktionen in Fukuoka gehandelt wird. Diese Tatsachen und natürlich der

verführerische Ruf von Ramen haben also dafür gesorgt, dass ich mir das ganze einmal für euch anschau.

Auf dem Stockwerk angekommen geht die Wegführung direkt zu einem großen Tor und einer Schiebetür. Hinter dieser wird man vom Ramen Stadium begrüßt. In einem komplett schwarzen Raum sind 6 kleine Restaurants zu finden, die sich alle auf Ramen spezialisiert haben. Jeder Shop hat seine eigene Spezialität an Ramen aus einer bestimmten Region aus Japan. Wie im Ramenmuseum in Yokohama kann man also an einem Ort sich einmal durch die Ramensorten in Japan futtern. Jedoch muss man deutlich kürzer anstehen, als im Museum.

Vom Anblick war ich irgendwie enttäuscht. Es wurde soviel Werbung gemacht und dann sind dort einfach kleine Shops in einem dunklen Raum. Aber evtl. sind die Ramen ja besonders lecker und daher habe ich mich für den Shop Shodai Hide Chan entschieden, welcher Tonkotsu Ramen anbietet. Dies ist die regionale Ramenspezialität in Fukuoka.



Tokotsuramen im Ramenstadium

Vor dem Restaurant gibt es eine Tafel auf der die neun möglichen Ramenvarianten in diesem Shop aufgelistet sind. Zum Bestellen gibt es vor der Tür (nach dem Anstehen) einen Automaten. Dort kann man über einen Touchdisplay die gewünschten Ramen und extras aussuchen und direkt bezahlen. Zunächst wird das Geld in den Automaten gegeben und dann das Lieblingsessen gewählt. Der Automat erstellt dann Tickets, die am Platz abgegeben werden. Leider gibt diese Option auch eine kleine Gefahrenquelle aus. Eine übereifrige Südkoreanische ältere Touristin hatte wohl noch nichts von japanischer Höflichkeit und Abstand gehört. So wollte sie ihrem Begleiter auf unserem Display zeigen, was es dort zu Essen gibt. Sie hat sich über die Absperrung gebeugt und fast auf das gezeigt und fast schon gedrückt. Das wäre äußerst blöd für uns gewesen. Also aufpassen, wer neben euch hinter der Absperrung steht. ^_^

Wir haben dann unseren Platz zugewiesen bekommen. Die Tickets wurden abgegeben und relativ schnell haben wir unser Essen bekommen.



Das Essen im Test

Ausgesucht haben wir uns Tonkotsu Ramen mit verschiedenen Toppings und regionale Gyoza. Ich muss sagen, das Essen war wirklich gut. Die Ramen waren kein Vergleich zu den Ramen an den [Yatai](#), aber sehr lecker und die Nudeln besonders dünn. Besonders gut gefallen haben mit die Gyoza. Sie waren im Vergleich sehr klein, aber super saftig und einfach nur traumhaft. Also vom Essen her kann ich das Stadium sehr empfehlen.





Die Atmosphäre

Diese gehört für mich genauso zum Essen, wie das Essen selbst. Ich muss sagen, sie war zu meinem Besuch grauenhaft. Keine Spur mehr von japanischer Ruhe, Gelassenheit und Höflichkeit. Während in anderen Orten Japans, die Japaner bemüht sind sich leide zu unterhalten und andere nicht zu stören, herrscht in Fukuoka ein rauer Ton. Die Touristen im Laden waren einfach

nur super laut. Die Bedienung total gestresst und mehr als die Schüssel auf den Tisch zu stellen und die Tickets zu nehmen war auch nicht drin. Ich habe mit sehr gehetzt gefühlt beim Essen. Die Schlange, die einen direkt beobachten kann, der laute Ton von den Nachbarn überall und dann noch die gestressten Kellner haben dazu geführt, dass ich den Laden auch schnell wieder verlassen wollte. Das Inventar war zwar ganz nett eingerichtet, aber auch nichts so spektakulär, dass ich den Rest ignorieren könnte. Ich war im Januar da, also nicht gerade die Höchsttouristenzeit. Ich kann mir vorstellen, dass es noch schlimmer geht. Leider hat das für mich gar nicht gepasst.



Fazit:

Wenn ihr absolute Ramenfans seid oder nur in Fukuoka Urlaub macht und euch durch die Ramen Japans füttern wollt, kann ich euch das Stadium empfehlen. Vorbeischauen kann man auf jeden Fall, sollte es der Reiseplan zeitlich zulassen. Vielleicht

habt ihr ja Glück und es sind wenig Touristen vor Ort. Die Auswahl ist ganz gut und die Qualität des Essens stimmt. Für den echten Fukuoka Tonkotsu-Ramen-Genuss kann ich euch von dem Ramenstadium abraten. Sucht euch dafür lieber einen kleinen, einheimischen Shop in der Stadt oder ein [Yatai](#) am Kanal abends aus. Das lohnt sich viel mehr. Sowohl geschmacklich, als auch von der Atmosphäre.

Von mir bekommt das Stadium leider nur 2 von 5 Sternen.



Wo könnt ihr das Stadium finden?

Das Ramen Stadium befindet sich auf dem **5. Stock** in Canal City:

Die 10 besten Street Snacks in Japan

Eigentlich müsste es die 1000 besten Snacks heißen. Einfach weil es in Japan so unglaublich viel leckeres Zeug gibt. Aber falls ihr das erste Mal in Japan seid, stelle ich euch meine 10 Favoriten vor, die ihr unbedingt mal probieren müsst! Los geht es mit..

1. Kare Pan – das ultimative Curry Brötchen



Einer meiner absoluten Lieblingssnacks auf Japans Straßen ist das Karepan! Ein saftig frittiertes Brötchen mit einem Kern aus purem Geschmacksgold. Innen befindet sich je nach Region und Verkäufer eine leckere Curryfüllung. Es gibt die Unterteilung in süß oder scharf. Wobei süß eher als nicht scharf zu verstehen ist. Dazu gibt es Varianten in denen das Currybrötchen noch innen ein Ei oder Käse haben kann. Ich habe schon viele von ihnen probiert und ich liebe sie alle! Ein

kleiner Tipp: aus einer Bäckerei schmecken die kleinen Brötchen immer ein bisschen frischer und saftiger als im Conbini. Zudem könnt ihr die Brötchen auch super mit ins Hotel nehmen. Dort gibt es eigentlich in jedem Zimmer eine Mikrowelle. Warm schmecken die kleinen am besten!

2. Nikuman – himmlisch gedämpfte Teigtaschen



Leckere, saftige Teigtaschen. Ich liebe diese Dinge einfach und es gibt so viele verschiedene Sorten! Egal ob mit Schwein, Rind, Pudding! oder Pizzaman. Nikuman sind einfach eine Köstlichkeit, an der man nicht vorbei kommt. Meistens kann man die leckeren Teigtaschen direkt heiß in einem Conbini kaufen. Das macht sie zum perfekten Snack unterwegs. Noch ein bisschen besser sind die Nikuman an den kleinen Ständen am Straßenrand. z.B. in Asakusa, Tokio gibt es einen Nikuman mit Kappasymbol. Oder in Takayama den deluxe Nikuman mit hochwertigen Wagyu Beef. Egal ob günstig vom Conbini oder etwas teurer vom Straßenrands. Nikuman gehören auf jeden Fall zu meinen Lieblingssnacks.

3. Gyoza – knusprige Teigtaschen



Gyoza stammen ursprünglich aus China. Jedoch wurden sie von den Japanern absorbiert und natürlich wieder verfeinert. Diese kleinen, leckeren Teigtaschen könnt ihr entweder in den meisten Ramenrestaurants als Sidedish dazubestellen, oder auch unterwegs an kleinen Gyozaständen kaufen. Z.B. am Bahnhöfen gibt es öfter mal eine Kette, die die kleinen Köstlichkeiten anbieten. Aber auch im Conbini oder Supermarkt könnt ihr euch unterwegs damit eindecken. Falls ihr Gyoza aus Supermarkt oder Conbini kauft, könnt ihr diese auch in der Mikrowelle der jeweiligen Filiale kostenlos aufwärmen lassen.

4. Korokke – knusprig frischer Kartoffelspaß



Schlendert man durch die typischen Sightseeing Spots in Japan, erreicht oft ein leckerer Duft die Nase. Gepaart mit einer langen Schlange kann es dann nur noch ratsam sein sich für den leckeren Kartoffelspaß anzustellen. Korokke sind eigentlich nichts anderes als Kroketten. Jedoch schmecken die kleinen Köstlichkeiten um einiges besser, als ihre deutschen Verwandten. Sie werden oft in Schweineschmalz frittiert und

können entweder ohne alle, mit Gemüse wie Erbsen, Mais, oder Karotten oder mit kleinen Hackfleischstücken gefüllt sein. Ein toller Genuss für unterwegs. Ganz besondere Korokke habe ich übrigens in Kanazawa gefunden. Also wenn ihr mal dort seid, ein leckerer Sidetrip im Teeviertel.

5. Sandwiches



Jetzt kommt sicher die Frage auf, wieso Sandwiches? Die gibt es doch überall! Schon, aber die japanischen Sandwiches sind einfach übertrieben lecker! Wo man in Deutschland alte, labbrige und an den Enden schon harte Dinger im Supermarkt oder an der Tankstelle bekommt, sind die japanischen Sandwiches einfach nur göttlich. Der erste optische Unterschied, der auffällt sind die Enden. Die Sandwiches dort haben keine harte Brotkrusten. Diese werden abgeschnitten. Egal ob ihr die Sandwiches im Conbini kauft oder im Restaurant bestellt. Sie sind vielseitig belegt, frisch, saftig und knackig und haben verschiedene Soßen. Also ein absolutes Geschmackserlebnis. Es gibt sogar süße Sandwiches mit Früchten. Auf jeden Fall ein toller Snack für Zwischendurch.

6. Yakitori – Hühnchen am Spieß



Ein wirklich leckerer Snack ist Yakitori. Das ist Hühnchenfleisch am Spieß mit Marinade. Dabei gibt es verschiedene Arten von Yakitori. Besonders beliebt sind die Sorten: Negima (Hühnerbrust mit Lauch), Momo

(Hähnchenschenkel), Tsukune (Hühnerhackfleisch), Torikawa (Hühnerhaut), Tebasaki (Chicken Wings), Reba (Hühnerleber) und Nankotsu (Hühnerkehle). Es gibt also viele verschiedene Yakitoriarten und somit viel zu probieren. Besonders praktisch ist, dass alle von ihnen am Stil sind und man sie somit super unterwegs oder als Snack beim Biertrinken in einer Bar (Izakaya) essen kann.

7. Takoyaki – lecker schmecker Oktupusbällchen



Wenn ich an Oktupus in Deutschland denke, dann ist das immer zäh, weiß und geschmacklos. Ganz anders ist das in Japan. Dort sind die Oktopusarme meistens in ganzen Stücken zu erkennen und weich, saftig und gar nicht zäh. Frischer Oktupus ist ein fester Teil der japanischen Ernährung und damit man das ganze auch unterwegs vernaschen kann gibt es Takoyaki. Dabei handelt es sich um kleine Teigkugeln, in denen ein Stück Oktupus ist. Oben gibt es dann noch Takoyakisoße und Mayonnaise. Dazu kommen wenn man es mag noch Katsuboshi (Thunfischflocken). Gegessen werden diese unterwegs, vor Ort oder zu Hause. Takoyaki sind besonders in Osaka berühmt, finden kann man sie

aber in ganz Japan.

8. Onigiri – das Reisbällchen Lebenselixier



Ein häufig in Deutschland schon bekannter Snack sind Onigiri. Die kleinen, feinen und sättigenden Reisbällchen kann man in Japan an jeder Ecke finden. Entweder an Bahnhöfen und U-Bahn Stationen, kleinen Straßenshops oder im Conbini. Sie sind sehr beliebt und haben viele verschiedene Füllungen. Von sauren Pflaumen, über Rind in Soße zu Lachs ist alles dabei. Es sollte sich also für jeden Geschmack etwas finden lassen. Das tolle ist, sie sind sehr sättigend und auch noch günstig. Mit 100 -140 Yen ist man eigentlich dabei. Ein Tipp: Versucht nicht Onigiri im Conbini zur Schulzeit zu kaufen. Wenn die Schüler am Bahnhof warten sind am Ende immer nur die Sorten übrig, die keiner mehr will.

9. Daigaku-Imo – studentische Süßkartoffel



Süßkartoffeln werden hierzulande eher zu herzhaften Gerichten gereicht. Daigaku-Imo ist hingegen ein leckerer Snack, bei dem die Süßkartoffel in einer Sojasoßen-Karamell-Soße gewendet und mit Sesam bestreut wird. Ein absolut leckerer Snack. Vor allem wenn das Karamell hart wird knackt es schön beim Essen. Verkauft werden sie meistens an kleinen Ständen in Touristenregionen.

10. Senbei



Bei Senbei handelt es sich um japanische Reiscracker. Diese traditionellen Snacks machen süchtig! Meistens kann man nicht nur einen essen und schon ist die Tüte leer. Die Reiscracker sind mit verschiedenen Würzungen mariniert. Sojasoße, scharfe Gewürze oder Seetang können benutzt werden. Sie sind leicht und sehr kross. Kaufen könnt ihr diese Leckerei in speziellen Senbei Shops in Touristen Gegenden oder im Supermarkt. Ein toller herzhafter Snack für Zwischendurch und eine leckere Alternative zu Kartoffelchips. Die tollen Senbei in Katzenform findet man übrigens in einer der Seitenstraßen um den Sensoji Tempel in Asakusa Tokio. Wenn ihr vorne vor dem großen Eingangstor steht (in Richtung Tempel) dann ist der Shop in einer der Seitenstraßen, die sich rechts vom Tor befinden.