





På Tsukiji markedet handles dagligt omkring 2200 tons fisk og skaldyr, hvilket svarer til en omsætning på cirka 80 mio. kr. Tunfisk er auktionens absolutte hovedattraktion. I gennemsnit handles omkring 250 tons tunfisk om dagen.

Markeder

For at tilberede lækre måltider, må man først anskaffe friske råvarer af høj kvalitet. Fra hele verden amkommer madvarer til de store engrosmarkeder, for eksempel Tsukiji fiskemarked.

Overalt i Japan finder du traditionelle detailmarkeder, som for eksempel Nishiki markedet i Kyoto eller Ameyoko i Tokyo, hvor specialforretninger sælger produkter af høj kvalitet til yderst rimelige priser. Det er altid sjovt og spændende at slentre omkring på markederne og lede efter yndlingsmadvarer.



Engroshandel: Grøntsagsauktion på markedspladsen.



© Pata
Nishiki marked - stedet hvor folk fra Kyoto får stillet appetitten.



Detailhandel udenfor Tsukiji marked: Specialbutik der sælger pickles.



Links og info

Tsukiji Fish Market

http://www.tsukiji-market.or.jp/tukiji_e.htm



I stormagasinerne underetager kan man finde madvarer fra hele verden. I samarbejde med Matsuya Ginza.

Fødevareforretninger

Store detailforretninger så som stormagasiner og supermarkeder, men også landsdækkende døgnbutikskæder lægger stor vægt på deres fødevareafdeling - både når det gælder råvarer og færdiglavede retter.

Det kan anbefales at kigge forbi fødevareafdelingerne i stormagasinerne kælderetage, hvor der så godt som altid er mulighed for smagsprøver. På den måde kan du komme vidt omkring i den japanske madkultur på kort tid. Ofte vil der være stande med berømte konditorvarer eller boder, der sælger traditionelle japanske specialiteter, som for eksempel pickles.



Forretningernes udvalg af færdiglavede retter er imponerende. De velsmagende færdigretter er meget populære hos travle japanere.



©Seven & i Holdings Co.,Ltd

Seven Eleven

Seven Eleven har 11.837 butikker i Japan - alene i Tokyo er der 1.551. Seven Eleven er blot en af mange døgnbutikskæder.





Syogayaki Teisyoku
Finskåret svinekød stegt med ingefær.

Tonkatsu
Paneret svinekød

Ofte specialiserede
svinekoteletter
kæderestauranter
gode, gedige

Gennem tiden
tilpasset dansk
populære
vores karry

Restauranter og spisesteder

Der findes et utal af restauranter i Japan med alt fra de mest udsøgte og dyre Ryotei-restauranter med Geisha betjening til populære, prisdygtige kæderestauranter.

For mellem 50 til 100 kr. kan du mange steder få serveret et virkelig lækkert måltid. Restauranterne er i reglen pæne og rene, ligesom betjeningen generelt er god. Og så findes der vitterligt utallige menuer i Japan - det er stort set umuligt at fremhæve nogle enkelte som særligt japanske.



Gyudon
Ris toppet med oksekød.



Tensoba
Boghvedenudler med tempura.



Tendon
Tempura på ris.

Ris med karry
populære ret



kotelet tilberedt på japansk vis.

Analiserer restauranterne sig i en særlig madgenre - det kan for eksempel være stegt ål eller et. Blandt disse findes der både privatejede kvalitetsrestauranter og landsdækkende uranter. De såkaldte familierestauranter er ligeledes meget populære. Her får man gne måltider og komfort - men måske ikke de store overraskelser - til billige penge.

Den har mange fremmede retter fundet vej til det japanske køkken, hvor de er blevet en japanske smag, så de nu udgør en integreret del af det japanske køkken. Den mest ret i Japan i dag er således ris med karrysauce. Oven i købet praler vi gerne med at y smager bedre end noget andet sted!

Makunouchi bento box
Ris og diverse småretter fint
arrangeret i en madkasse.



Ramen
Oprindeligt kinesisk nudelret, men
videreudviklet og tilpasset den
japanske smag.



Unadon
Grillet ål i en speciel
sauce på ris.



Curry rice
Karrysauce er den mest
populære i Japan.



Sake-Ikura Oyako-don
Laks og lakserogn på sushi ris.



©Tokyo Sushi Academy

En japansk sushimester besøger Danmark

I februar 2007 afholdt Den Japanske Ambassade en sushidemonstration med sushiexperten Ken Kawasumi, rektor for sushiakademiet i Tokyo, der var særligt inviteret til København af ambassaden. Deltagerne lod sig tryllebinde af hans fantastiske teknikker, smukke kreationer og ikke mindst af hans enorme viden om alt, der har med sushi at gøre.

Tokyo Sushi Academy
<http://www.sushi.ne.jp/english.htm>



©Tokyo Sushi Academy



Nerikiri

En luksuriøs type slik til særlige lejligheder, for eksempel teceremoni. Nerikiri findes i mange varianter.

Japansk slik

Japansk slik tager sit udspring i frugt. Selv om man i dag kan bruge sukker til at fremstille slik i alle afskygninger, foretrækker japanerne stadig den naturlige og delikate smag. Japansk slik blev udviklet sammen med teceremonien, og derfor er det ikke kun på smagen, men også på udseendet, det skal kunne stå sin prøve.

En fornemmelse for årstiderne er ligeledes et vigtigt element, når det gælder japansk slik. Når kirsebærtræerne blomstrer, spiser man 'sakuramochi', mens knust is er typisk for sommeren. Sådan findes der mange forskellig slags lækkerier, der er knyttet til en bestemt årstid.



Dango

Klæge risboller på bambusspyd serveret med 'an' eller sirup af sukker og soja.



Sakuramochi

Klæge risboller med 'an' i viklet ind i et saltet kirsebærblad.



Mitsumame

Kold dessert med bønner, frugt og gelé.



An

Når man taler om japansk slik, kan man ikke komme udenom 'an'. Denne rødlig bønnemasse, der er fremstillet af azukibønner, udgør det bærende fundament for japansk slik. Mange typer slik og godter bliver lavet med 'an'.



Rakugan

Traditionelt sukkerslik i smukke figurer.



En typisk izakaya. Ved disken kan du afgive din bestilling

Izakaya

Hvis du skal ud og spise om aftenen er en 'izakaya' et godt alternativ til restauranterne. Izakaya er den japanske pendant til engelske pubs. Her drikker man japansk risvin, 'shochu' spiritus eller øl og spiser lækre delikatesser og småretter, der passer perfekt til alkohol. Efter arbejdstid er en izakaya mødested for mennesker fra alle lag - firmaansatte, håndværkere, arbejdere, studenter m.fl.

En izakaya er helt afgjort et besøg værd! Først og fremmest fordi det er stedet, hvis man vil opleve det virkelige Japan. Men der er endnu en god grund: det lave prisniveau. Selv midt i Tokyo, kun få meter fra de mest luksuriøse hoteller, kan du slippe med omkring 200 kr.



På en izakaya drikker japanerne som regel risvin eller andre former for alkohol til maden. Der er altid et væld af småretter, ofte tilberedt med årstidens råvarer. Prøv at tjekke menukortet på væggen.

Izakaya snacks og småretter



Sakizuke
Du kan vælge din forret fra det brede sortiment på bakken.



Shimesaba
Marineret makrel.

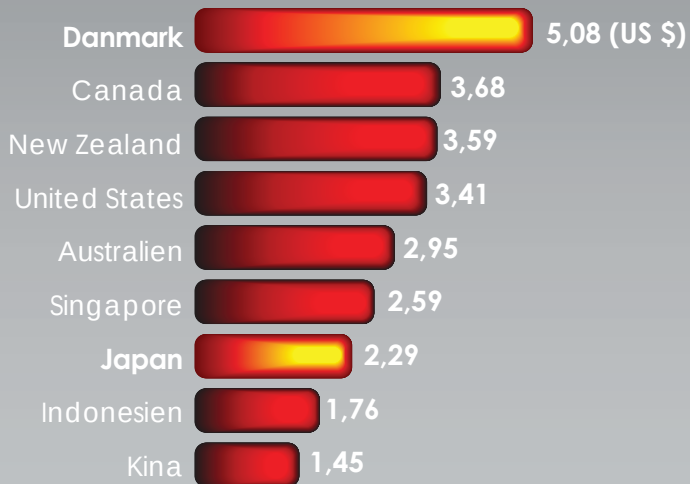


Sashimi
Rå fisk.



Tsukune
Kødboller af hakket kyllingekød blandet med for eksempel yam.

Japan er da et både nemt og billigt rejsemål!



Kilde: The Economist

For de 27,75 kr., du betaler for ÉN BigMac herhjemme, kan du få TO i Japan!



©McDonald's Company (Japan), Ltd.

Faktisk ville enhver dansker finde priserne i Japan ganske rimelige. For eksempel kan du nøjes med at betale omkring 300 kr. (6300 yen) for en overnatning på et moderne, rent hotel i Tokyos centrum.

Med en en-dags-billet til 46 kr. (1000 yen) kan du benytte samtlige 13 metrolinier for at komme fra dit hotel til alle vigtige destinationer i Tokyo – det være sig Ginza, Shinjuku, Shibuya eller Harajuku.

Overalt kan du finde spisesteder med fristende retter til fornuftige priser. Eksempelvis kan en standard sushi frokost fås for omkring 46 kr. (1000 yen).

Kulinariske oplevelser i Tokyo

"Tokyo er ved at blive den globale by, som har det fineste cuisine, den by, der har flest stjerner," fastslog Jean-Luc Naret, direktør for Michelin guides, i forbindelse med udgivelsen af Michelins Tokyo-udgave. Men Tokyo har mere end det; byen byder på masser af restauranter, der serverer skønne måltider til priser, hvor alle kan være med.

Dette er blot nogle få eksempler på prisniveauet i Japan. Ønsker du mere information, kan du besøge www.jnto.go.jp.

Du kan altid finde gode tilbud på rejser til Japan. I øjeblikket kan du komme på en 7-dages-rejse til Tokyo inklusiv returflybillet og 6 overnatninger på hotel i Tokyo.

**kun
7.500kr!**

Indkvartering

Business hotel, vestlig stil per nat	ca. 250 kr.
Traditionel japansk kro per nat	ca. 460 kr.
Vandrehjem per nat	ca. 140 kr.

Transport

Billetpris for 1 zone :

JR (op til 3km):	6kr.
Metro (op til 6km):	7,5 kr.

En-dags-billet i Tokyo :

JR:	34 kr.
Metro :	46 kr.
JR+Metro :	73 kr.

Spisesteder

Priserne kan naturligvis variere betydeligt, men nedenfor nævnte priser kan give et indtryk af prislejet på populære hverdagsrestauranter.

Morgenmad	ca. 15 kr.
Frokost	ca. 25-50 kr.
Middag	ca. 70-200 kr.