

## GP1 Reading & Speaking Practice #2

### Story

#### Savoring with the Eyes

In Japan, restaurants have a unique way of showing the foods they serve to their customers. They use plastic versions of the dishes, food models called *shokuhin sampuru*, to display the delicious meals. These plastic **replicas** look so real that you might mistake them for actual food!

Food models help customers see what the dishes look like before they order. It's like having a **sneak peek** at the menu. The plastic models are carefully made by skilled **artisans** who pay great attention to detail. They use special materials to create the **textures** and colors of the different foods, from sushi to ramen to desserts.

These food models make it easier for people to decide what they want to eat, especially if they are not familiar with the dishes. It's like having a **mini** food museum right inside the restaurant. So next time you visit a restaurant in Japan, keep an eye out for the plastic food displays and enjoy the visual **feast** before your actual

meal arrives!

## Vocabulary Practice

※ Try making sentences using some of these vocabulary words.

**replica:** げんさく うつ 原作の写し

**sneak peek:** よ こくさくひん 予告作品

**artisan:** しよく 職

にん  
人

**texture:** て 手ざわり

**mini:** こ がた 小型の

**feast:** えんかい 宴会

## Reading Comprehension Questions

※ Find the answer in the text. Try answering the questions yourself before skipping to the sample answers.

1. How do restaurants in Japan show the foods they serve to their customers?
2. What is impressive about the food models?
3. What do the food models help customers do?
4. How do skilled artisans make the models?
5. What kind of people are the food models especially useful for?

## Your Thoughts

※ Give your own opinion about these questions. Try answering the questions yourself before skipping to the sample answers.

6. Have you seen food models in the windows of restaurants?
7. What kind of restaurants would get the most use out of using food models?
8. What do you think of the art of making shokuhin sampuru?
9. Is there any downside to restaurants using the shokuhin sampuru?
10. What lesson can we learn from this story?

## **Sample Answers**

- 1.They use plastic versions of the dishes, food models called shokuhin sampuru.
- 2.These plastic replicas look so real that you might mistake them for actual food!
- 3.They help customers see what the dishes look like before they order.
- 4.They use special materials to create the textures and colors of the different foods, from sushi to ramen to desserts.
- 5.They are especially useful for people who are not familiar with the dishes.

6. I have seen a few but I think the practice has been going out of style for a long time in favor of using pictures.
7. I think restaurants that serve a lot of tourists who are unfamiliar with Japanese food would benefit the most.
8. I think the craftsmanship of those who make them is really impressive. It would often be quite easy to mistake them for real food when they are new.
9. I imagine they must be quite expensive to have made and they take a lot of space to display. I think it probably also discourages the restaurants from updating their menus.
10. Shokuhin sampuru is an example of a traditional Japanese craftsmanship that is still alive and useful in society today. It is something you can only find in Japan.

※翻訳ツールを使用しています。参考にまでにご利用下さい。

話

目で味わう

日本のレストランは、自分が提供する料理を顧客に見せる独特の方法を持っています。プラスチック製の食器「食品サンプル」を使って、美味し

そんな料理を展示しています。本物の食べ物と見間違ふほどリアルなプラスチック製のレプリカです。

食品モデルは、顧客が注文する前に料理がどのようなものかを確認するのに役立ちます。まるでメニューを覗いているようです。プラモデルは熟練の職人によって細部にまでこだわって丁寧に作られています。寿司からラーメン、デザートまで、さまざまな食べ物の食感や色を特殊な素材で表現しています。

これらの食品モデルを使用すると、特に料理に詳しくない人が何を食べたいかを簡単に決めることができます。レストランの中にミニ食品博物館があるようなものです。次回、日本のレストランを訪れるときは、プラスチックの食品ディスプレイに注目して、実際の食事が到着する前に視覚的な楽しみを楽しんでください。

## **読解問題**

※答えは本文中にあります。回答例に進む前に、自分で質問に答えてみてください。

1. 日本のレストランでは、提供する料理をどのように顧客に見せていますか？
2. 食品モデルで印象に残っていることは何ですか？
3. 食品モデルは顧客の何を助けるのですか？
4. 熟練した職人はどのようにモデルを作っているのですか？
5. 食品モデルはどのような人に特に役立ちますか？

## **あなたの考え**

※これらの質問について、あなた自身の意見を述べてください。回答例に進む前に、自分で質問に答えてみてください。

6. レストランのウィンドウに食品の模型があるのを見たことがありますか？
7. 食品モデルの使用はどのようなレストランに最も効果的ですか？
8. 食品サンプルの作り方についてどう思いますか？
9. 食品サンプルを使用する飲食店にとってデメリットはありますか？
10. この話からどんな教訓が得られますか？

## 回答例

1. 食品サンプルと呼ばれる食品模型であるプラスチック製の皿を使用します。
2. 本物の食べ物と見間違ふほどリアルなプラスチック製レプリカです。
3. 顧客が注文する前に料理がどのようなものかを確認できるようにします。
4. 寿司からラーメン、デザートまで、さまざまな食べ物の食感や色を特殊な素材で表現しています。
5. 料理に慣れていない人にとっては特に便利です。
6. 私もいくつか見てきましたが、写真を使用することを支持して、この慣行は長い間時代遅れになっていると思います。
7. 日本食に馴染みのない観光客が多いレストランが最も恩恵を受けると思います。
8. 作っている人の職人技は本当にすごいと思います。新しいうちは、本物の食べ物と間違えやすいことがよくあります。
9. 作るのにかなりのお金がかかるだろうし、展示するにはかなりのスペースが必要だと思います。おそらくレストランもメニューを更新する意欲をそぐことになると思います。

10. 食品サンプルは、今も生きて社会に役立つ日本の伝統的な職人技の一例です。日本でしか出会えないものです。

©Surely Work Ink. DL&無断使用禁止