

日本の居酒屋チェーン

動画リンク: <https://youtu.be/51geauc83zl>

今回は「日本の居酒屋チェーン」を学びながら、日本語を勉強しましょう。
この動画は、前半は少しゆっくりのスピードで、漢字には「ふりがな」があります。
後半は少しだけ速く(+20%)なり、漢字に「ふりがな」はありません。
学習にお役立てください。

■居酒屋とは？

居酒屋は、日本の伝統的な飲食店です。お酒と料理を楽しむことができます。居酒屋は、仕事のあとや友達と会うときによく利用されます。カジュアルな雰囲気、お酒を飲みながら会話をを楽しむ場所です。

・居酒屋の意味

「居酒屋」という言葉は、「居る」と「酒屋」を合わせたものです。「居る」は「そこにいる」、「酒屋」は「お酒を売る店」です。もともとは、お酒を売るだけの店でしたが、店の中で飲めるようになりました。そのため「居酒屋」と呼ばれるようになりました。

・居酒屋の歴史

居酒屋の歴史は長いです。江戸時代(1603年~1868年)には、すでに居酒屋がありました。当時、お酒を売る店の中で、客が店内で飲める場所がありました。これが、今の居酒屋のはじまりです。その後、明治時代(1868年~1912年)や昭和時代(1926年~1989年)になると、いろいろな居酒屋ができました。最近では、チェーン店(全国にある同じ名前の店)も増えています。

・日本の居酒屋文化

日本の居酒屋は、ただお酒を飲むだけの場所ではありません。人と人のつながりを大切に
する文化があります。会社の同僚(一緒に働く人)や友達と話しながら、お酒や料理を
楽しみます。仕事のあとに行くことが多く、会社の人たちと一緒に飲むことを「飲み会」
といいます。日本の社会では、飲み会が人間関係を深める大切なイベントです。最近、
一人で居酒屋に行く人も増えています。

■居酒屋の楽しみ方

日本の居酒屋は、お酒と料理を楽しむ場所です。カジュアルでにぎやかな雰囲気があり、
多くの人に人気があります。居酒屋に行く人や雰囲気、ひとりでも行けるのかについて説
明します。

・どんな人が行くの？

居酒屋には、いろいろな人が来ます。会社員、学生、友だち同士、カップル、家族など、年齢や職業に関係なく、多くの人利用します。特に、仕事のあとに同僚や上司と行く「飲み会」が多いです。また、大学生も友だちと一緒に飲みに行くことがあります。お酒が飲めなくても、大丈夫です。居酒屋には、ジュースやウーロン茶などのソフトドリンクがあります。また、最近はノンアルコールビールやノンアルコールカクテルを用意している店も増えています。そのため、お酒が苦手な人や飲めない人でも、食事や雰囲気を楽しむことができます。

・どんな雰囲気？

居酒屋の雰囲気は、カジュアルでにぎやかです。大きな声で話したり、笑ったりする人が多いので、リラックスできる場所です。店によって雰囲気は少し違います。たとえば、チェーンの居酒屋は明るくて、たくさんの方がいます。一方、昔ながらの居酒屋（個人で経営している店）は、落ち着いた雰囲気です。おちついて飲むことができます。最近は、スタイリッシュな居酒屋もあり、若い人にも人気があります。

・ひとりでも行ける？

ひとりで居酒屋に行くこともできます。ひとりで飲む人を「ひとり飲み」といいます。カウンター席がある店では、ひとりでも入りやすいです。店員や他の客と話をすることもできます。最近は、ひとり客を歓迎する居酒屋も増えています。メニューも、一人でも食べやすい小さいサイズの料理がある店が多いです。ひとりで行くのが心配な場合は、カウンターがある店や、駅近くのチェーン店がおすすめです。

■居酒屋の入店から注文まで

居酒屋での食事は、日本の文化を知るよい機会です。ここでは、入店のしかたや、注文の方法、日本独自の「お通し」について説明します。

・入店のしかた

居酒屋には、予約なしで入ることができます。ただし、金曜日や土曜日の夜、祝日前は混んでいることが多いので、予約をしたほうが安心です。特に、大人数の場合は、予約をするのが一般的です。予約なしで入るときは、店の入口で「何名です」と人数を伝えます。店員が席に案内してくれます。混んでいる場合は、少し待つこともあります。

・メニューの見方

メニューは、紙や冊子になっていることが多いです。写真付きのメニューもあるので、選びやすいです。人気の料理やおすすめメニューは、目立つところに書かれています。

・タッチパネルでの注文

最近の居酒屋では、タッチパネルで注文することが増えています。タッチパネルには、言語を選ぶ機能があり、外国語でメニューを見ることができます。画面をタッチして、料理や飲み物を選びます。注文が終わったら、「注文する」ボタンを押すと、店員に伝わります。

・店員の呼び方

タッチパネルがない場合は、店員を呼んで注文します。店によっては、「呼び鈴」というボタンがテーブルにあります。ボタンを押すと、店員が来ます。呼び鈴がない場合は、手を軽くあげて「すみません」と言えば、店員が来てくれます。

・お通しとは？

日本の居酒屋には、「お通し」という文化があります。「お通し」は、注文しなくても最初に出てくる小さな料理のことです。これは、席代のようなもので、多くの店では自動的に出されます。料金は300円～500円ぐらいです。お通しの内容は店によってちがいます。枝豆、冷奴、煮物など、簡単な料理が多いです。お通しを食べたくないときは、店員に「お通しはいりません」と伝えることもできますが、お店によっては断れない場合もあります。

居酒屋のシステムを知っておくと、安心して楽しむことができます。

■居酒屋の人気メニュー

居酒屋では、おいしい料理と飲み物を楽しむことができます。日本の居酒屋には、定番のメニューがたくさんあります。人気の食べ物と飲み物を紹介します。

・定番の食べ物

居酒屋の料理は、みんなで分けやすいものが多いです。少しずついろいろな料理を食べるのが、日本の居酒屋スタイルです。

焼き鳥

焼き鳥は、鶏肉を串にさして焼いた料理です。塩やタレ（しょうゆベースの甘いソース）で味つけされます。もも肉、皮、つくね（鶏肉のだんご）など、いろいろな種類があります。

枝豆

枝豆は、大豆がまだ若いうちに収穫したものです。塩で味つけしてあり、ビールとよく合います。シンプルですが、とても人気があります。

刺身

刺身は、新鮮な魚を生のまま切った料理です。しょうゆとわさびで食べます。まぐろ、サーモン、たいなどが人気です。刺身は、魚の新鮮さが大切なので、海の近くの居酒屋では特においしいです。

唐揚げ

唐揚げは、鶏肉をしょうゆやにんにくのタレにつけて、油で揚げた料理です。外はカリカリ、中はジューシーで、ビールとよく合います。

だし巻き卵

だし巻き卵は、だし（魚や昆布からとったスープ）を入れて作る卵焼きです。甘くなく、ふわふわでやさしい味がします。

ポテトフライ

フライドポテトのことです。シンプルですが、どの居酒屋にもある定番のメニューです。塩味やガーリック味など、いろいろな種類があります。

もつ煮込み

牛や豚の内臓を、味噌やしょうゆで煮こんだ料理です。じっくり煮込まれているので、やわらかくておいしいです。

・定番の飲み物

日本の居酒屋では、いろいろな飲み物があります。お酒を飲む人も、飲まない人も楽しめるように、ソフトドリンクも用意されています。

ビール

居酒屋で一番人気の飲み物です。日本では、最初の一杯にビールを注文することが多いです。生ビールと瓶ビールがあります。

ハイボール

ハイボールは、ウイスキーを炭酸水（ソーダ）で割ったお酒です。さっぱりした味で、どんな料理にも合います。ビールが苦手な人にも人気があります。

日本酒

日本酒は、お米から作られたお酒です。冷やして飲む「冷酒」と、あたためて飲む「熱燗」があります。刺身や煮物とよく合います。

焼酎

焼酎は、日本の蒸留酒で、麦、芋、米などから作られます。ロック（水なしで氷だけ）、水割り（焼酎を水で割る）、お湯割り（お湯といっしょに飲む）など、いろいろな飲み方があります。

サワー

サワーは、焼酎やウォッカを炭酸水で割ったお酒です。レモンサワー、グレープフルーツサワーなど、フルーツの味がついているものが人気です。

梅酒

梅酒は、梅とお酒と砂糖を使って作る甘いお酒です。ロックやソーダ割りで飲まれます。

ノンアルコール飲料

お酒が飲めない人のために、ノンアルコールビールやジュース、ウーロン茶などもあります。

日本の居酒屋には、おいしい料理と飲み物がたくさんあります。いろいろ試して、自分の好きなものを見つけてみるのも楽しいです。

■居酒屋でのマナーと注意点

日本の居酒屋には、楽しむためのマナーやルールがあります。日本の文化を知って、気持ちよく過ごしましょう。注文のマナー、飲みすぎの注意、お金の払い方について説明します。

・注文のマナー（最初の一杯、みんなで乾杯）

居酒屋で飲むときは、最初の一杯をみんなで揃えて注文することが多いです。たとえば、「とりあえずビール」と言って、みんながビールを頼むことが一般的です。ビールが苦手な人は、ソフトドリンクや別の飲み物を頼んでも大丈夫です。飲み物が届いたら、すぐに飲まずに、みんなで「乾杯」をします。グラスを軽くぶつけて、「かんぱい！」と言ってから飲み始めます。これは、日本の飲み会の大切な文化です。

・飲みすぎ注意！

居酒屋では、お酒をたくさん飲むことができますが、飲みすぎには注意が必要です。特に、会社の飲み会や友だちとの集まりでは、自分のペースを守ることが大切です。無理に飲まされることがないように、自分の体調に合わせて飲みましょう。また、日本の居酒屋には「飲み放題」があります。これは、一定の時間、決まった料金で、好きなだけ飲めるシステムです。飲み放題にはルールがあり、時間制限（たとえば2時間）があることが多いです。飲み物は、1杯ずつ頼み、飲み終わったら次の飲み物を注文できます。たくさん頼んで、残すのはマナー違反なので注意しましょう。

・お金の払い方（割り勘・個別会計）

居酒屋での支払い方法は、主に2つあります。

割り勘

割り勘は、全員で合計金額を均等に分けて払う方法です。友だちや会社の同僚と行くときに、よく使われます。スマホアプリ（決済アプリ）を使って、お金を送る人もいます。

個別会計

個別会計は、自分が注文したものだけを払う方法です。しかし、日本の居酒屋では、個別会計ができない店もあります。会計のときに、「別々に払えますか？」と聞いてみるとういでしょう。最近では、タッチパネルで注文すると、自分が頼んだものかわかる店もあります。

日本の居酒屋には、楽しむためのルールやマナーがあります。これらを知っておくと、より気持ちよく過ごすことができます。

■日本の居酒屋チェーン10選

日本には、多くの居酒屋チェーンがあります。それぞれの店には特徴や人気メニューがあります。ここでは、代表的な10店を紹介합니다。

①鳥貴族

焼き鳥をメインにした居酒屋です。すべてのメニューが均一価格で、安く楽しめます。国産鶏肉を使用し、安全性にもこだわっています。

・人気メニュー

もも貴族焼（大きめの焼き鳥）

つくねチーズ（鶏肉のだんごにチーズがのった串）

キャベツおかわり自由（さっぱりした味つけのキャベツ）

・価格帯

すべてのメニューが370円（税込）で統一されています。

②磯丸水産

海鮮をメインにした居酒屋です。店内で浜焼（魚介類を焼く）を楽しめます。24時間営業の店舗もあり、夜遅くでも新鮮な海の幸を食べられます。

・人気メニュー

まぐろ3種盛り（まぐろの赤身・中トロ・たたきがセットになった刺身）

浜焼セット（ホタテ・サザエ・エビなどをテーブルで焼くスタイル）

かに味噌（カニの内臓をペーストにした濃厚な珍味）

・価格帯

料理は一品500円～1,000円、飲み物は500円前後が多いです。

③塚田農場

宮崎県や鹿児島県などの地鶏を使った料理が有名です。スタッフの接客が良いことで知られ、リピーターが多いのも特徴です。

・人気メニュー

地鶏炭火焼（炭火で焼いた香ばしい地鶏のグリル）

チキン南蛮（鶏の唐揚げに甘酢とタルタルソースをかけた料理）

自家製ポテトサラダ（店員が目の前で仕上げる手作りサラダ）

・価格帯

料理は一品600円～1,500円くらいで、少し高めです。

④土間土間

落ち着いた雰囲気、ゆっくり飲める居酒屋です。創作料理が多く、幅広い世代に人気があります。

・人気メニュー

チーズタッカルビ（甘辛い味つけの鶏肉と野菜をチーズに絡める料理）

明太子だし巻卵（明太子入りのふわふわ卵焼き）

牛すじ煮込み（じっくり煮込んだ柔らかい牛すじの煮物）

・価格帯

料理は一品500円～1,000円、飲み物は500円前後です。

⑤串カツ田中
大阪発祥の串カツ専門店です。店のルールとして「ソースの二度づけ禁止」があります。

・人気メニュー
串カツ（牛、豚、えびなどの揚げ串）
どて焼き（牛すじを甘辛い味噌で煮込んだ料理）
たこ焼き（自分で焼く体験ができるメニュー）

・価格帯
串カツは1本100円～200円、飲み物は400円前後です。

⑥和民
リーズナブルな価格と豊富なメニューで、学生や会社員に人気の居酒屋チェーンです。

・人気メニュー
唐揚げ（ジューシーでカリカリの鶏の唐揚げ）
焼き鳥（もも、ねぎま、つくねなど種類豊富）
もつ鍋（寒い季節に人気の煮込み料理）

・価格帯
料理は一品300円～800円、飲み物は400円前後です。

⑦つぼ八
北海道発祥の居酒屋チェーンで、道産食材を使った料理もあります。

・人気メニュー
ジンギスカン（ラム肉を甘辛いタレで焼く北海道名物）
じゃがバター（ホクホクのじゃがいもにバターをのせた料理）
ほっけ焼き（脂がのった大きな魚の干物）

・価格帯
料理は一品500円～1,200円、飲み物は400円前後です。

⑧一軒め酒場
低価格で楽しめる居酒屋で、サラリーマンに人気があります。

・人気メニュー
ハムカツ（厚めのハムを揚げた昔ながらの料理）
串焼き（もも、レバー、皮など）
肉豆腐（甘辛く煮込んだ肉と豆腐）

・価格帯
料理は一品200円～500円、飲み物は300円前後です。

⑨ 腹八分目

見た目がユニークな創作メニューが多い居酒屋です。

・人気メニュー

ミルフィーユとんかつ（薄切り肉を何層にも重ねたとんかつ）

ふわとろオムライス（とろけるような食感のオムライス）

もちもちチーズもち（もちとチーズの組み合わせが人気）

・価格帯

料理は一品500円～900円、飲み物は400円前後です。

⑩ 三代目メロ

焼き鳥とビールがメインの居酒屋で、大手チェーンのため全国に多くの店舗があります。

・人気メニュー

焼き鳥（もも、ねぎま、皮など種類豊富）

もつ煮込み（柔らかく煮込んだモツと野菜）

生ビール（キリン一番搾りを使用）

・価格帯

料理は一品400円～800円、飲み物は500円前後です。

日本の居酒屋チェーンは、それぞれ特徴があります。好きな雰囲気や料理に合わせて選ぶと、もっと楽しめます！

■居酒屋をもっと楽しもう！

日本の居酒屋は、お酒と料理を楽しむだけでなく、日本の文化や人とのつながりを深める場として重要な役割を持っています。カジュアルな雰囲気の店が多く、仕事帰りの会社員や学生、友人同士、家族連れなど、さまざまな人が訪れます。最近では、ひとりで気軽に利用できる居酒屋も増えており、スタイルに合わせて楽しむことができます。

居酒屋には、日本独自の文化やルールがあります。最初の一杯をそろえて「乾杯」する習慣や、注文しなくても提供される「お通し」など、初めて訪れる人にとっては驚く点もあるかもしれません。支払い方法も、割り勘や個別会計など店によって異なるため、事前に確認しておくとおスムーズです。また、飲み放題を利用する際は、時間制限や注文ルールを守る事が大切です。

また、居酒屋の店内のスタイルも多様で、立ったまま気軽に飲める「立ち飲み居酒屋」や、靴を脱いで座る「座敷席」、足を伸ばしてくつろげる「掘りごたつ席」など、店によって雰囲気が大きく異なります。立ち飲みは短時間でサクッと飲みたい人に人気があり、座敷席や掘りごたつ席は、ゆっくりくつろぎながら食事を楽しみたいときに最適です。こうした店の雰囲気や席の種類を知っておくと、自分に合った居酒屋を選びやすくなります。

全国には、さまざまな種類の居酒屋チェーンがあり、それぞれ特色があります。焼き鳥や海鮮をメインとする店、創作料理が豊富な店、大衆的な雰囲気の店から落ち着いた空間でゆっくり飲める店まで、目的や気分に応じて選ぶことができます。さらに、お酒を飲まない人でも楽しめるように、ソフトドリンクやノンアルコールカクテルを提供する居酒屋も増えています。

居酒屋は、日本の食文化を知る絶好の機会でもあります。定番の居酒屋メニューには、日本ならではの味や調理法が詰まっています。たとえば、焼き鳥や刺身、唐揚げなどは、日本全国で愛される料理ですが、地域ごとに味付けや提供方法が異なることもあります。訪れるたびに、新しい発見があるのも居酒屋の魅力です。

また、居酒屋は単なる飲食の場ではなく、人と人をつなぐ大切な空間でもあります。仕事の同僚や友人との親交を深める場として、また新たな出会いの場としても活用されています。最近では、外国人観光客向けに英語のメニューを用意する店や、インバウンド対応を強化する居酒屋も増えており、訪日旅行者にとっても貴重な体験ができる場所となっています。

日本の居酒屋文化を知り、マナーを守りながら、自分のスタイルに合った楽しみ方を見つけてみましょう！

「日本の居酒屋チェーン」はいかがでしたか。
コメント欄から感想をみんなに教えてください。
それでは、また別の動画でお会いしましょう。



Japanese-listening-SUSHI

