

A---Hello everyone. みなさんこんにちは。K&F イングリッシュアカデミーの亜弥子です。This is Kevin, and here is Allegra. 今回は甘いデザートを紹介してみたいと思います。

AL: We've talked about a lot of different foods, but we haven't talked about my favorite kind of food yet.

(食べ物の話をたくさんしてきたけど、私の1番好きなものの話をしてないよね!)

K: What's that?

(何が好きなの?)

AL: Sweets! I love desserts!

(甘いものだよ! デザートが大好きなの!)

K: That's right, you have a real sweet tooth don't you?

(そうだったね、甘党だよね。)

AL: Yes! I love all kinds of cakes and cookies. But I think Japanese sweets are pretty different from American sweets.

(うん! ケーキやクッキーが好きなんだけど日本のデザートはアメリカのとは違うよね。)

K: That's true, American desserts can be very sweet! Japanese desserts are usually only a little sweet, they have a much more mild taste. Personally, I like Japanese desserts better.

(そうだね、アメリカのデザートは甘すぎることがあるね。日本のデザートは甘すぎなくて味もマイルドだよ。個人的には日本のデザートが好きだな。)

AL: Hm, I think both kinds are really good. I can't pick one!

(う〜ん、私はどっちも好きで選べないな。)

A: 日本のお菓子は甘さが控えめで、味も繊細で美味しいという外国の方がたくさんいます。三原にも有名な甘い名物がありますね。さっそく聞いてみましょう。

AL: So, are there any specialty sweets I can eat in Mihara?

(三原には有名なデザートがある?)

K: As a matter of fact, there are! Have you ever heard of cream-pan?

(あるある! クリームパンって聞いたことある?)

AL: Cream-pan? Is that like a cream puff?

(クリームパン？シュークリームみたいなもの？)

**K:** Close, but it's a little different from cream puffs. This is more like a cream bun. It's a light and fluffy bread bun with cream and custard inside.

(近いけどシュークリームとは違うんだ。もっとパンって感じかな。薄い生地のパンで中にクリームが入ってるんだよ。)

**AL:** Mm, sounds delicious! Wait, I think I've tried this before. Do they sell cream buns at Hiroshima Airport?

(美味しそう！食べたことある気がする広島空港で売ってる？)

**K:** Yes, they do! There's a huge factory right next to the airport where they make the cream buns by hand. The company is called Hattendo, and it was started right here in Mihara.

(売ってるよ！空港の近くに大きな工場があって、クリームパンを手作りで作ってるんだよ。八天堂っていう会社でここ三原に本社があるんだよ。)

**AL:** Wow, I had no idea! Wait, did you say they make the cream buns by *hand*??

(へ～！知らなかった！手作りって言った？)

**K:** Yes, believe it or not. The dough, custard, and cream are all hand-made-- the buns are even packaged by hand!

(そうなんだよ！生地、カスタード、クリーム全て手作りなんだよ。袋詰めも手作業なんだよ。)

**AL:** They really do everything by hand? That's amazing!

(本当に全て手作業なの？すごいね！)

**K:** I'll say-- Hattendo is world-famous, and they ship buns all over Japan. The factory makes over 40,000 cream buns a day!

(八天堂は日本全国に出荷していて、工場では一日4万個のクリームパンを作ってるんだよ。)

**AL:** They must work super fast! What hard work, I can't imagine doing all that by hand. Why doesn't Hattendo use machines to speed things up?

(すごいスピードで作業してるの！？全部手作業なんて信じられない。なんで八天堂は機械を使って作らないの？)

**K:** Well, cooking custard is pretty difficult. They need people to watch it carefully while they make it. A machine can't judge things like color or texture.

(カスタードを作るのは難しいんだ。作っている間常に見ておかないといけないんだ。機械では色や堅さを判断できないからね。)

**AL:** Hm, that makes sense. But surely a machine can at least package the finished cream buns,

right?

(なるほど。でも最後の袋詰めくらいは機械でもできるんじゃない?)

**K:** You would think! They say that because the buns are so soft, they would get crushed by a machine. It all has to be done by hand.

(そう思うよね! でもパンが柔らかすぎて機械で袋詰めをするとつぶれてしまうんだって。だから手作業なんだって。)

**AL:** Wow!

(すごいね!)

**A:** 八天堂さんのクリームパンは今や日本国内だけでなく世界で販売されている三原を代表する食べ物の1つですよ。実は K&F のスタッフも先日工場見学に参加させて頂きました。クリームパンを作る工程や手作業でのお仕事のお話を聞いてとても驚きました。

**AL:** Well, now I'm really hungry. Where can I try some Hattendo cream buns?

(聞いてたらお腹がすいてきた。八天堂のクリームパンはどこで買えるの?)

**K:** Good news! There's a store right here in Mihara.

(三原にもお店があるんだよ!)

**AL:** That's lucky! Where is it?

(ラッキー! どこにあるの?)

**K:** It's near Mihara Ferry Port. But make sure to get there early, they sell out pretty fast!

(三原のフェリー乗り場の近くだよ。でも早く行かないと売り切れてしまうよ。)

**AL:** Got it! Their plain custard cream is really yummy, but I saw green tea and chocolate flavors too. I even saw a red bean custard cream. There are so many kinds! What flavor should I choose?

(わかった! カスタードクリームはもちろん美味しいんだけど、抹茶やチョコレートもあるよね。小豆クリームもあった気がする。種類がたくさんありすぎて迷ってしまうけど、どれを買えばいいかな?)

**K:** Good question. They have seasonal flavors too! I really want to try peach.

(確かにそうだね。季節限定の味もあるしね。桃を食べてみたいな。)

**AL:** Ooh, that sounds good. I'll try one of the seasonal flavors.

(美味しそう! 季節限定を食べてみようかな。)

**K:** I'm sure they're all tasty. You can't go wrong with a cream bun.

(クリームパンはどの味を食べても絶対美味しいよ！)

**AL:** Good point. But I'd better try them all, just to be sure!

(そうだね！全部食べてみるのが一番だね。)

**A:** カスタードや抹茶、季節のフレーバーなど何個食べても食べたりないですよ。私も鳥取の実家にお土産として持って帰ったことがあります。雑誌で見て食べてみたかったんだよね～！！！！と小さな子供から大人までみんなに大好評でした！

**AL:** It's really cool that the cream buns are made so close to Mihara. I wish I could see how they are made, it sounds really interesting!

(三原でそんなに有名なクロームパンが作られているなんてすごいよね。どんな風に作られているか見てみたいな。)

**K:** You're in luck! Hattendo offers factory tours. They show you all about how the cream buns are made, and even let you design your own bun!

(八天堂の工場ツアーに参加するといいいよ。クリームパンが作られる工程を見せてくれるし自分特製のクリームパンも作れるよ！)

**AL:** Really? That sounds like so much fun! How can I make an appointment?

(本当？とっても楽しそうだね。どうやって予約をしたらいいの？)

**K:** You can sign up online on their website. They even have an English webpage!

(八天堂のウェブサイトから予約できるよ。英語のウェブサイトもあるから安心だよ。)

**AL:** That's great! I was a little worried about making an appointment in Japanese.

(それは助かるね。日本語で予約をするのは少し不安だからね。)

**K:** Well, the sign-up form is in Japanese, but it's very simple. I'm sure you can figure it out. Good luck!

(予約フォームは日本語だけどシンプルでわかりやすいよ。頑張っってね。)

**AL:** Thank you! I can't wait to go!

(ありがとう！待ち遠しいな！)

**A:** 三原を訪れてくれる外国の方には工場見学をすすめてみるといいですね！日本の工場を見て美味しいデザートを食べるなんて家族連れにも楽しい場所ですね！では英語のフレーズを練習してみましよう！

A: 三原に有名なクリームパンのお店があります。

K: There's a famous cream pan store here in Mihara.

A: 早めに到着するといいですよ。

K: You should get there early.

A: すぐに売り切れてしまいます。

K: They sell out fast.

A: 季節限定の味を試してみてください。

K: Try one of the seasonal flavors.

A-いかがでしたか？三原の美味しいものを英語で紹介してみてください。K&F イングリッシュアカデミーのケビン、アレグラ、アヤコでした。

See you next time~!