

泡盛の楽しみ方

泡盛酒の喝法
品嘗泡盛酒の方法

아와모리 즐기는 법
How to enjoy awamori

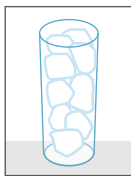
米から作られる地元の酒「琉球泡盛」は、沖縄に47の酒造所があり、銘柄は1,000近くあります。飲み方は水で割って飲むのがスタンダード。その香り豊かな味わいをぜひ試してみてください。

由大米制成的冲绳当地名酒「琉球泡盛」，在冲绳有47家酿酒厂，还拥有超过1,000个品牌。标准喝法是用兑水后饮用。其香气醇厚，口味浓郁一定要尝试看看。

以米釀製的沖繩當地名酒「琉球泡盛」，在沖繩共有47處酒廠，以及超過1,000個不同的品牌。一般的喝法是兌入清水後飲用。濃郁的風味與層次，非常值得一試。

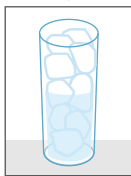
쌀로 만든 향토주 아와모리는 오키나와에 47곳의 주조소가 있고 브랜드는 1,000개가 넘습니다. 물을 타서 마시는 것이 일반적. 그 향기로운 맛을 꼭 느껴보세요.

The local alcoholic beverage, awamori, is made from rice. There are 47 breweries in Okinawa, and over 1,000 brands. The standard way to drink it is to dilute it with water. You should definitely try this richly aromatic drink.



グラスに氷をいっぱい入れ、数回かきまぜてグラスを冷やします。

Fill a glass with ice, and stir it around to chill the glass.



泡盛を適量注ぎ、次に水を注ぎます。割合は度数と好みによって調節してください。

Add an appropriate amount of awamori, and top it up with water. You can vary the amounts according to the strength of the awamori and your taste.



軽くかきまぜていただきます。地元で取れる「シークワーサー(酸味の強いミカンの種類)」を加えるのもGOOD!

Gently stir it before drinking. You can also try adding shikwasa, the strong tangy citrus fruit produced locally.

在玻璃杯里放入大量冰块，搅拌数次使玻璃杯冷却。在玻璃杯裡放入大量冰塊·攪拌數次使玻璃杯冷卻。잔에 얼음을 가득 넣고, 잔이 차가워 질 때까지 여러 번 저어줍니다.

轻轻搅拌后饮用。加入当地的“扁实柠檬(较酸的青桔)”也很好喝。

倒入適量的泡盛後再加水·請依照自己喜愛的酒精濃度調配水與酒的比例。

아와모리를 적당량 넣고 물을 붓습니다. 비율은 아와모리의 알코올 도수와 취향에 맞게 조절합니다.

轻轻搅拌后饮用。加入当地的“扁实柠檬(较酸的青桔)”也很好喝。

輕輕攪拌後即可飲用，加入當地出產的「扁實檸檬(酸味強烈的柑橘類水果)」也很好喝。

가볍게 저어서 마십니다. 오키나와산 시쿠와서(라임)를 넣어서 드셔도 좋습니다.

お店で飲むときは、地元の焼き物に入れてくれることもあります。

在店里喝酒时，有时也会用当地的陶瓷器具盛装。在餐廳內飲用時，有時候會用當地的陶瓷器具來盛裝。 가게에서 마실 때에는 오키나와 전통 도기에 나오기도 합니다.

When you drink it at a restaurant, it may be served in locally made ceramics.



沖縄そばの楽しみ方

冲绳面的吃法
享用沖繩麵的方法

오키나와 소바 맛있게 먹는 법
How to enjoy Okinawa soba

「沖縄そば」は県民に親しまれる沖縄のソウルフード。豪快に「すすって音をたてながら食べる」のがGOOD! です。

“冲绳面”是当地居民非常普遍的食物。大家在吃的时候都会发出家爽的吸面声。

「沖繩麵」深受沖繩居民喜愛，是當地相當普遍的傳統食物。大家在吃麵時都會發出豪爽的吸麵條聲音。

오키나와 소바는 오키나와 사람들에게 사랑받는 소울 푸드입니다. 모두들 호쾌하게 후루룩 소리를 내며 먹습니다.

Okinawa soba is the soul food of Okinawa. Everybody makes a loud sucking noise when they eat it.



沖縄そばは地方やお店によって、麺の太さやスープの種類のほか、上にのせる具材によってもいろいろ!

冲绳面根据地方或店面的不同，面的粗细、汤的种类、配料也各有不同。

沖繩麵根據各地區和店家的不同，麵條的寬度或是湯的種類、配料都會有所差異。

오키나와 소바는 지역이나 가게에 따라 면의 굵기나 국물의 종류, 재료가 다양합니다.

The thickness of the noodles and the type of soup and toppings of Okinawa soba differ according to the region and restaurant.

トッピング

配料 토핑 Toppings

Spicy 辣 매운맛



赤唐辛子を泡盛に漬けた沖縄独自の辛み調味料「コーレーグース」は、味にパンチを効かせます。

用紅辣椒在泡盛中醃熟后就成为了冲绳独特的辣味调味料「KOREGUSU」，绝对能刺激您的味蕾。

沖繩特有的香辣調味料「KOREGUSU」，是以泡盛醃漬的辣椒，又香又辣，絕對能刺激您的味蕾。

홍고추를 아와모리에 담근 오키나와 특유의 신맛 조미료 고레구스가 감칠맛을 더해줍니다.

Koregusu is Okinawa's special spice seasoning. Made by steeping red pepper in awamori, it packs a flavorful punch.

Sour 酸 신맛



生姜を赤く染めた漬物「紅しょうが」は酸味のある定番トッピングです。

“红姜”是将生姜染红后腌制而成，略具酸味，是用餐必备的配料。

把生薑染紅的醃漬物「紅生薑」，是富含酸味的招牌配料。

생강을 붉게 절인 신맛 나는 베니쇼가는 가장 일반적인 토핑입니다.

Beni shoga, pickled ginger dyed a red color, is a popular sour flavored topping.

Amazing OKINAWA

沖縄でしか試せない「驚き!」を体験しよう!

体験一下沖縄独有的“惊喜”!

오키나와에서만 즐길 수 있는 놀라움을 체험한다!

歡迎親臨體驗在沖繩才能感受到的「驚奇」!

Enjoy some specialties that you can only try in Okinawa!

コンビニ&スーパーで「小さい沖縄」を味わおう!

コンビニやスーパーには、沖縄だけにしかない、ドリンクやスナックがいっぱい!ドライブや散策途中の休憩に、いろいろ試してみてください!

在便利店和超市，有很多只有沖縄才有的饮料和点心哦!在驾车兜风时或者散步休息时都可以尝试一下。

편의점과 슈퍼에는 오키나와에만 있는 음료와 스낵이 가득! 드라이브나 산책할 때 들러보세요.

便利商店和超市的商品中，有許多只有在沖繩才買得到的飲料和零食喔!歡迎您在開車兜風或散步途中休息片刻時，品嚐獨一無二的沖繩風味!

Convenience stores and supermarkets offer many drinks and snacks available only in Okinawa. Why not have a break from driving or walking to try them?



ジューシーおにぎり

小さく切った豚肉や野菜を炊き込んだご飯のおにぎり。ちょっとお腹が空いたときにGOOD!



サターあんだぎ

ドーナツのような揚げ菓子で大きさも様々。黒糖味などのバリエーションもあります。



さんびん茶

さっぱりした風味のジャスミンのお茶で、沖縄では最もポピュラーな飲み物です。

沖繩什錦

采用猪肉丁和蔬菜以及炊煮的米饭所制成的饭团，最适合有点饿的时候垫垫肚子!

开口笑

像甜甜圈般的油炸点心，大小各不相同。有着黑糖味等各种丰富的选择。

香片茶

有着清爽口味的茉莉花茶也是沖縄很受受欢迎的饮料之一。

沖繩什錦

採用猪肉丁和蔬菜以及炊煮的米饭所製成的飯糰，最適合有點餓的時候墊墊肚子!

砂糖天麩羅

類似甜甜圈的油炸點心，有各種形狀和大小。還有黑糖等不同的口味。

香片茶

添加茉莉花的香片茶，風味清爽，是沖繩相當受歡迎的飲料之一。

주시 오니기리

잘게 썬 돼지고기와 야채를 섞어 지은 밥으로 만든 오니기리. 출출할 때 GOOD!

사타안다기

도넛 같은 튀김 과자로 크기도 여러 가지. 흑설탕맛 등 종류도 다양합니다.

산핀차

산뜻한 풍미의 재스민차로 오키나와에서 가장 인기있는 음료입니다.

Jushi onigiri

These rice balls are steamed with diced pork and vegetables. They're very good when you need a little snack.

Sata andagi

Variouly sized donut-like fried confectionery. They come in a range of flavors such as brown sugar.

Jasmine tea

Jasmine tea has a refreshing flavor, and it's the most popular drink in Okinawa.

沖繩色全開の「民謡酒場」でナイトライフを満喫!

郷土料理も楽しみ、民謡ライブや伝統舞踊に空手・古武道、獅子舞のほか、喜劇まで。

出演者には、沖縄を代表する歌手やアーティストも時たまステージに登場するなど、観客との距離も近く、その熱いステージは沖縄ナイトライフの醍醐味ともいえます。

また、アットホームな雰囲気もあり、お子様連れでも充分たのしめるお店もたくさんあります。

不仅提供沖縄乡土料理，还有民谣LIVE、传统舞蹈、空手道和古武道、狮子舞，甚至喜劇等多种表演。代表者沖繩的歌手、艺人都会登台表演，这种与观众距离超近的火热舞台可谓是沖繩夜晚现场表演的最大特色。此外，店家大多服务亲切，令人宾至如归，家长也可带小朋友一起同乐。



不但提供沖繩郷土料理，還有民謡現場演唱、傳統舞蹈、空手道與古流武術、獅子舞以及喜劇等多種表演。由沖繩最具代表性的歌手和藝人登台演出，與觀眾近距離接觸，令人充分領略沖繩 NIGHT LIFE 熱情洋溢的特色。此外，店家大多服務親切，令人賓至如歸，家長也可帶著小朋友一起同樂。

You can enjoy local cuisine, live folk music and traditional dance, karate and kobudo, lion dance and comedy. The leading Okinawan singers and artists appear, and the stage is very close to the audience, bringing an added intensity to the experience of Okinawan nightlife. The atmosphere is friendly, and many establishments welcome families with children.

향토요리도 즐기면서 민요 라이브와 전통 무용에 가라테, 고무도, 사자춤, 희극까지 볼 수 있습니다. 오키나와를 대표하는 가수과 아티스트의 등장으로 관객과의 거리가 더욱 가까워 무대와 그 열기는 오키나와 나이트 라이프의 모미라고도 할 수 있습니다. 가족적인 분위기라서 아이들과 함께 즐길 수 있는 가게도 많습니다.

エキゾチックなムード漂う「沖繩音楽」

沖縄の音楽は、琉球王朝時代に宮廷で演奏されていた「琉球古典音楽」と庶民に親しまれる「民謡」があります。音階に特徴があり、「ドレミファソラシド」から「レ」と「ラ」を抜いた「ドミファソシド」という5音階となっています。また、八重山諸島に古くから歌い継がれるものには、「ドレミソラド」という音階もあり、どちらもエキゾチックな響きが魅力です。

沖縄の音楽，主要包含了琉球王朝時代在宮廷演奏的「琉球古典音樂」，以及平民愛好的「民謡」。由「DORE MIFASORASIDO」中缺少「RE 和 RA」，剩下的「DOMI FASOSIDO」5個音階組成，独具特色。此外，八重山群島上自古傳唱的歌曲中也有「DOREMISORADO」音階，它們都具有異國情調的響聲魅力。

Okinawan music includes the Ryukyuan classical music performed at court in the Ryukyu Kingdom period, and the folk songs popular with the public. It features a pentatonic scale which lacks the "re" and "la" of the "do, re, mi, fa, sol, la, ti, do" scale. In the Yaeyama Islands, a "do, re, mi, sol, la, do" scale has been used from olden times, and both have a charmingly exotic sound.

沖繩的音樂，包括了琉球王朝時代中在宮廷內演奏的「琉球古典音樂」，以及平民所熟悉的「民謡」。它的音階組成相當特別，是由「DOREMIFASORASIDO」之中去除了「RE 跟 RA」，只剩下「DOMIFASOSIDO」五個音階而已。另外，在八重山群島地區，自古傳承至今的歌曲當中，也有「DOREMISORADO」這樣的音階，都具有異國情調的響聲魅力。



オキナワの音楽には、リュウウ王朝時代に宮廷で演奏されていた「琉球古典音楽」と庶民に親しまれる「民謡」があります。音階に特徴があり、「ドレミファソラシド」から「レ」と「ラ」を抜いた「ドミファソシド」という5音階となっています。また、八重山諸島に古くから歌い継がれるものには、「ドレミソラド」という音階もあり、どちらもエキゾチックな響きが魅力です。

沖繩の守り神「シーサー」とは・・・

沖繩で獅子を方言でシーサーと呼びます。そのルーツは、エジプトのスフィンクスとも言われ、シルクロードを経由し、14世紀頃、中国から沖繩へ伝わったと考えられています。

口を開いているのが「オス」で、福を招き入れるとされ右側に。
口を閉じているのが「メス」で、あらゆる災難を家に入れないとされ左側に。
家の守り神、魔除けとして、屋根の上や玄関に鎮座しています。

在沖繩，獅子的方言叫作“SHISA”。据说该名称来自埃及的狮身人面像，经丝绸之路由14世纪左右的中国传入冲绳。嘴唇微张的是雄狮，立于右侧，有招福进门之意。嘴唇紧闭的是雌狮，立于左侧，有防灾除祸之意。一般供奉于屋顶上或玄关中，以做家庭的守护神、除魔神。



在沖繩，獅子的方言念作SHISA。起源據說是來自於埃及的人面獅身像，經由絲路傳入中國後，在14世紀時期傳至沖繩。其中，張開嘴巴的獅子是公的，為了招來福氣，因此放在右側。閉上嘴巴的獅子是母的，為了不讓災難進入家門，因此放在左側。牠們身為守護家庭的神、以及驅邪之用，會坐鎮在屋頂上或是玄關。

In Okinawan dialect, "lion" is "shisa". This is thought to have originated from the Egyptian sphinx, word of which reached Okinawa via the Silk Road from China in the 14th century. The one with the open mouth is male. He's on the right side and invites luck. The one with the closed mouth is female. She's on the left side and protects the home from all disasters. As guardians of the home and a talisman, they are enshrined on the roof and at the entrance.

春から夏の沖繩旅行は「かりゆしウェア」でキメる!

かりゆしウェアは、沖繩の伝統柄をモチーフにした、ワイシャツとネクタイに代わる夏季の服装として一般的に着用されています。「かりゆし」とは、沖繩の方言で「めでたい・幸せ・縁起が良い」という意味を表しています。沖繩で企画製造されたことを証する、「沖繩産かりゆしウェア」と記したタグが下げられています。

沖繩産かりゆしウェアのタグ

沖繩産 KARIYUSHI WEARの吊牌
沖繩産 KARIYUSHI WEARの吊牌
オキナワ산 카리유시웨어 태그
Tag indicating Kariyushi wear made in Okinawa



沖繩衫(KARIYUSHI WEAR)是采用沖繩傳統工藝制作的襯衫。通常做為夏天的正式服，取代西裝領帶。在沖繩設計制作的沖繩衫上配有“沖繩産かりゆしウェア”的商標。“KARIYUSHI”在沖繩方言中有“喜慶、幸福、良緣”之意。

沖繩襯衫(KARIYUSHI WEAR)是根據沖繩傳統圖案所製成的襯衫，通常當作夏天穿的服裝，取代了西式襯衫。「KARIYUSHI WEAR」在沖繩方言中，是「可喜可賀・幸福・吉利」的意思。凡是在沖繩企劃設計的沖繩襯衫，皆有標記「沖繩産 KARIYUSHI WEAR」的吊牌作為證明。

かりゆしウェアはオキナワの 전통 무늬를 모티브로 한 셔츠로 여름철 와이셔츠와 넥타이 대신 입는 것이 일반적입니다。「かりゆし」는 오키나와 방언으로 '경사스럽다, 행복하다, 행운을 가져온다'는 뜻입니다. 또한 오키나와에서 제작되었다는 의미로 '오키나와산 카리유시 웨어'라고 적힌 태그가 달려 있습니다.

Kariyushi shirts are casual shirts decorated with traditional Okinawan motifs. They're generally worn as formal attire in place of neckties in the summer months. "Kariyushi" is okinawan dialect for auspicious or lucky. Suitable for business and formal wear. Tags inprinted with "Okinawa produced Kariyushi Wear" indicates that the product is designed and made locally in Okinawa.



「長寿の島」といわれる沖繩を食べ歩き

世界でも長寿の国とされる日本ですが、その中でも沖繩は「長寿の島」といわれています。それを支えるものに「沖繩の食」があり、那覇市の牧志公設市場や各地域にある市場のほか、国道沿いなどにある「道の駅」などでは、美味しくして元気になる料理や食材がいっぱいあります。

日本是世界有名的长寿之国，而冲绳又被称为“长寿之岛”。长寿秘诀的其中之一就是“冲绳美食”，除了那霸市的牧志公设市场以及各地区市场外，国道沿线等“道之驿站”也有众多美味健康料理和食材。

從全世界來說，日本是個長壽國家。而在此之中，沖繩又被稱為「長壽之島」。造就長壽的原因便是「沖繩的食物」，那霸市的牧志公設市場、或其他地區設置的市場、國道沿線的休息區裡，提供了許多美味又能令人精神振奮的料理與食材。

세계적으로 장수 국가로 불리는 일본이지만, 그 중에서도 오키나와는 '장수의 섬'으로 알려져 있습니다. 장수를 유지하는 비결에는 '오키나와의 음식'이 있습니다. 나하 시의 마키시 공설시장과 각 지역에 있는 시장, 국도변에 있는 휴게소 '미치노에키'에는 맛있고 몸에 좋은 요리와 재료가 가득 있습니다.

Japanese is known as one of the world's longest-lived people, and within Japan, Okinawa is called "the island of longevity". Okinawan food is one of the secrets of this longevity. At the Makishi Public Market in Naha and the markets in other districts, as well as in the Road Stations along national highways, you can try every kind of healthy Okinawan cooking and ingredients.



ゴーヤーチャンプルー
ビタミンCが豊富な苦瓜をメインに野菜や豆腐を炒めた、沖繩を代表する料理です。



テビチ
豚足を柔らかくするまで煮込んだ料理で、トロっとした口当たりが女性にも人気のメニューです。



海ぶどう
プチプチとした食感の海藻で、醤油や酢をベースにしたタレにつけていただきます。



イカスミ汁
見た目の印象は強烈ですが、深いコクがあり、また、薬膳料理としても食べられています。

苦瓜炒豆腐
以富含維生素C的苦瓜為主，配以蔬菜及豆腐炒炒，是沖繩的代表性料理。

猪蹄
将猪蹄炖至柔烂，入口即化的口感，是最受女性欢迎的一道菜。

海葡萄
口感劲脆的一种海藻，一般蘸酱油或醋味的酱汁食用。

墨鱼汁
虽然外观给人以强烈的冲击，但口味香醇，也可作为药膳料理食用。

苦瓜炒豆腐
以富有豐富維他命C的苦瓜為主，配以蔬菜及豆腐炒炒，是沖繩的代表料理。

豬蹄
把豬蹄燉煮到軟爛的料理，入口即化的口感，成為備受女性青睞的熱門菜色。

海葡萄
吃起來非常有彈性的海藻，配以醬油或醋味的醬汁，直接沾來吃。

烏賊墨汁
外觀給人強烈的印象，口味也非常濃郁。也可做為藥膳料理食用。

ゴヤチャンプルー
ビタミンCが豊富な苦瓜をメインに野菜や豆腐を炒めた、沖繩を代表する料理です。

デビチ
豚足を柔らかくするまで煮込んだ料理で、トロっとした口当たりが女性にも人気のメニューです。

海葡萄
吃起來非常有彈性的海藻，配以醬油或醋味的醬汁，直接沾來吃。

鳥賊墨汁
外觀給人強烈的印象，口味也非常濃郁。也可做為藥膳料理食用。

Goya champuru
A stir-fry of Okinawan tofu and vegetables, especially the bitter melon which is rich in vitamin C. This is Okinawa's representative dish.

Tebichi
Pork trotters stewed until they come soft. Their gelatinous texture is very popular with the ladies.

Sea grapes
This seaweed with its 'popping' texture is served in a soy and vinegar sauce.

Squid ink soup
Although it presents an unusual impression, it has a deep, rich flavor and it's also eaten as a medicinal food.

イマイユ(近海魚)
沖繩近海でとれる魚を「イマイユ」といい、鮮度がよく刺身や焼魚のほか、汁物にしても絶品です。

バダポド
입안에서 특목 터지는 해초로 간장과 식초를 베이스로 한 소스에 찍어 먹습니다.

Sea grapes
吃起來非常有彈性的海藻，配以醬油或醋味的醬汁，直接沾來吃。

오징어 먹물국
인상은 강렬하지만 맛이 깊고 보양식으로도 먹습니다.

新鮮鱼类(近海魚)
沖繩近海の魚稱為「IMAIYU(鮮魚)」，新鮮度好，除可做生魚片或烤魚外，做湯更是味道鮮美。

イマイユ(近海魚)
沖繩近海でとれる魚を「イマイユ」といい、鮮度がよく刺身や焼魚のほか、汁物にしても絶品です。

바다포도
입안에서 특목 터지는 해초로 간장과 식초를 베이스로 한 소스에 찍어 먹습니다.

오징어 먹물국
인상은 강렬하지만 맛이 깊고 보양식으로도 먹습니다.

鮮魚(近海魚)
沖繩近海捕獲的魚稱為「IMAIYU(鮮魚)」，其鮮度適合製作生魚片或是烤魚，拿來煮湯也是絕品美味。

イマイユ(近海魚)
沖繩近海でとれる魚を「イマイユ」といい、鮮度がよく刺身や焼魚のほか、汁物にしても絶品です。

바다포도
입안에서 특목 터지는 해초로 간장과 식초를 베이스로 한 소스에 찍어 먹습니다.

오징어 먹물국
인상은 강렬하지만 맛이 깊고 보양식으로도 먹습니다.



日常のマナー

日常礼仪 생활 속의 매너 日常禮儀 Everyday manners

地元の人達は公共の場所やバス、モノレールでは小声で話をするように心がけています。
また、道路へ「ガム」や「タン・つば」を吐き捨てないように注意しましょう。

当地人在公共场所、公交车、单轨电车上会注意小声说话。
此外，请勿道路上乱吐口香糖、痰、口水。

當地人在公共場所、搭乘巴士及單軌電車時，會特別注意放低談話音量。

此外，請勿隨地吐口香糖、吐痰或口水。

지역 주민들은 공공 장소나 버스, 모노레일에서는 작은 소리로 말합니다.

또한 도로에 껌이나 가래, 침을 뱉지 않도록 주의합니다.

Okinawans generally talk quietly in public places, on buses and the monorail.

Don't spit on the road, or drop used chewing gum.



沖縄ではゴミは道路に捨てずに、カン、ビン、燃えるごみ、燃えないゴミ等と分別して捨てています。
また、喫煙は禁止されている場所が多いので、指定された場所を利用しましょう。

在冲绳，垃圾请不要随手丢在路边，需要对垃圾进行分类，分成罐、瓶、可燃垃圾、不可燃垃圾等。
另外，有很多场所禁止吸烟，如有需求请到指定场所。

在冲绳不可随地丢弃垃圾，丢弃时须做好垃圾分类，区分瓶罐类、可燃及不可燃垃圾等。另外有許多場所為禁菸區，如欲吸菸，請前往指定場所。

オキナワ에서는 쓰레기를 도로에 버리지 않고 캔, 병, 타는 쓰레기, 타지 않는 쓰레기 등으로 구분해서 버립니다.

또한 흡연이 금지된 곳이 많으므로 지정된 장소를 이용합니다.

In Okinawa, litter shouldn't be dropped on the street. It should be separated into cans, bottles, burnable and non-burnable garbage. Smoking is prohibited in many places. Please smoke in designated smoking areas.



大抵のところでは、買い物やレストラン、トイレで順番待ちのため、列を作って並ぶ習慣があります。

在购物、餐厅和厕所时，绝大部分的情况都是按顺序等待，基本养成了自觉排队习惯。

在購物、用餐和上洗手間時，絕大部分場合都需遵守當地依序排隊等待的習慣。

대부분의 장소에서는 쇼핑이나 레스토랑, 화장실에서 순서를 기다리기 위해 줄을 서는 습관이 있습니다.

In most places, it's the custom to join the line and wait your turn at cash registers, in restaurants and when waiting for the toilet.



買い物、飲食店、ホテル、タクシーでの「チップ」を支払う習慣がありません。かわりに「ありがとう」の一言が喜ばれます。

在购物、饮食店、旅馆、的士上没有支付“小费”的习惯。如果能以一句“ARIGATO(谢谢)”回报，对方就会很高兴。

購物、餐廳、飯店、計程車等沒有收「小費」的習慣，但如果可以說聲「ARIGATO(謝謝)」的話，對方會很開心。

소품, 음식점, 호텔, 택시에서는 팁을 내지 않아도 됩니다. 대신 '감사합니다'라는 뜻의 일본어 '아리가토' 한마디면 기뻐합니다.

There is no need to pay tips when shopping, at bars and restaurants, in hotels or taxis. Just saying "Arigato" is enough.



精算が済んでない商品の封を開けたりしてはいけません。必ず精算を済ませてから、お店の外で開けましょう。

还未结账的商品请不要拆封。请您在结账后在商店外面拆封。

尚未結帳的商品請勿拆封，請您在結帳後至商店外面再行拆封。

계산이 끝나지 않은 제품은 개봉하지 마십시오. 반드시 계산이 끝난 뒤 가게 밖에서 개봉합니다.

Don't open the package of merchandise before paying for it. Wait until you've paid and left the shop.



現金とクレジットカードを併用した支払に対応していないお店が多いので、小銭を持ち合わせるようにすると便利です。

また、バスを利用する際には、千円札と小銭をご準備下さい。

很多店铺现金与信用卡不能同时支付，建议先准备一些零钱会比较方便。另外，坐公交车之前，请乘客准备好一千日元及零钱。

本地有許多店家現金與信用卡不能同時支付，建議您事先兌換小鈔及零錢以方便購物所需。另外，坐公共汽車之前，請您預先準備好一千日元及零錢。

신용카드를 사용할 수 없는 가게가 많으므로 소액의 현금을 가지고 다니시면 편리합니다. 또한 버스를 이용할 때에는 천엔권과 동전을 준비해 주십시오.

Many establishments don't accept credit cards, so it's recommended to have some change with you. When taking buses, please prepare 1,000 yen bills and coins.



沖縄では、上半身裸で歩く事は減多にありません。ビーチ以外で、水着のままや上半身裸で出歩くことは嫌がられます。

少なくともTシャツやショートパンツの着用をおすすめします。

在冲绳，几乎没有谁会赤裸上半身走在街上。除了在海滩以外，其他场所请不要穿着泳衣或裸露上半身，否则会惹人讨厌。至少穿上T恤与短裤。

在沖繩，很少會有人赤裸著上半身外出。除了海灘以外，外出時請勿僅穿著泳裝或赤裸著上半身，以免令人感到厭惡。建議您至少要穿上T恤與短褲。

オキナワ에서는 상반신을 벗고 돌아다니는 사람이 거의 없습니다. 해변이 아닌 곳에서 수영복 차림이나 상반신을 벗은 채 돌아다니면 불쾌감을 줍니다. 최소한 T셔츠와 반바지 등을 입는 것이 좋습니다.

It's unusual to go shirtless in Okinawa. Wearing swimwear and going shirtless except at the beach is frowned on. It's recommended to wear at least a T-shirt and short trousers.

