

外国人観光客が驚く 「メニュー誤訳」サンプル集

「Google翻訳を使えば大丈夫」と思っていませんか？

AI翻訳は非常に便利ですが、料理のメニューには「文化的背景」や「食材のニュアンス」が含まれるため、機械任せにすると驚くような誤訳を生むことがあります。

外国人観光客は、メニューを見てその店に入るかどうかを決めます。誤訳は「笑い話」になるだけでなく、「この店は品質に気を使っていない」という誤解を招くリスクもあります。

よくある誤訳事例

✕ 機械翻訳の失敗例

砂肝（すなぎも）

Sand Liver

解説: 「砂(Sand)」と「肝(Liver)」を直訳した結果です。外国人には「砂でできた肝臓？」と恐怖を与えてしまいます。

○ 正しい表現

砂肝

Gizzard

解説: 鶏の砂嚢（さのう）を指す正しい英単語は"Gizzard"です。シンプルで伝わりやすい表現です。

✕ 機械翻訳の失敗例

山菜（さんさい）

Mountain Vegetable

解説: 間違いではありませんが、あまり美味しそうに聞こえません。「山の野菜」という直訳感があります。

○ 美味しそうな翻訳

山菜

Wild Vegetables

解説: "Wild"（野生の/天然の）を使うことで、自然の恵みであることや新鮮なニュアンスを伝えることができます。

沖縄料理特有の難しさ

✕ 説明不足の例

沖縄そば

Okinawa Soba

解説: これだけでは「日本の普通の蕎麦 (Buckwheat noodles)」の沖縄版だと思われてしまいます。アレルギーの問題にも関わります。

○ 親切的な翻訳

沖縄そば

Okinawa Noodle Soup

(Thick wheat noodles with pork broth)

解説: "Wheat noodles" (小麦麺) であることを明記し、蕎麦粉アレルギーの人への配慮が必要です。また、出汁が豚ベースであることも宗教的配慮から重要です。

✕ 意味不明な例

ホルモン焼き

Grilled Hormone

解説: 英語で "Hormone" は生体ホルモン物質を指します。「ホルモン物質を焼いたもの」という意味になり、食材とは認識されません。

○ 正しい表現

ホルモン焼き

Grilled Beef Offal / Grilled Entrails

解説: 内臓肉を表す "Offal" や "Entrails" を使います。部位 (小腸、大腸など) を具体的に書くとなお親切です。

あなたのメニューは大丈夫ですか？

メニュー翻訳サービス沖縄では、食文化に精通したプロが翻訳を行います。
単語を置き換えるだけでなく、「美味しさ」と「安心」を伝えます。

まずは「無料メニュー診断」をお試しください。

特典：沖縄飲食店向け 食材翻訳辞書（抜粋版）

正確な翻訳は、食の安全と信頼の第一歩です。

アレルギー対応や、文化的な背景を伝えるために重要な「沖縄食材」の基本翻訳データをまとめました。AI翻訳の補助資料としてご活用ください。

野菜・海藻類 | Vegetables & Seaweed

日本語	多言語 (英/中/韓)	解説
ゴーヤー (苦瓜)	<div>EN Bitter melon (Goya)</div> <div>CN 苦瓜 / 苦瓜</div> <div>KR 여주</div>	強い苦味が特徴の夏野菜。ビタミンCが豊富。代表料理：ゴーヤーチャンプルー。
島らっきょう	<div>EN Island shallot</div> <div>CN 沖縄蕎麦 / 沖縄薤頭</div> <div>KR 섬라교 (섬마늘)</div>	小ぶりで辛味と香りが強い。浅漬けや天ぷらにして食べる。酒の肴に最適。
フーチバー (ニシヨモギ)	<div>EN Okinawan mugwort</div> <div>CN 艾草(沖縄蓬) / 艾草(沖縄蓬)</div> <div>KR 숙잎 (후치바)</div>	苦味が少なく香りが良いヨモギ。ヤギ汁の臭み消しや、沖縄そばの薬味に使われる。
シマナー (島菜/からし菜)	<div>EN Okinawan mustard greens</div> <div>CN 芥菜(沖縄島菜) / 芥菜(沖縄島菜)</div> <div>KR 시마나 (갯잎)</div>	独特の辛味とほろ苦さがある。塩漬け「チキナー」にして炒め物にすることが多い。
ナーベラー (へちま)	<div>EN Luffa gourd (Nabera)</div> <div>CN 丝瓜(嫩瓠) / 丝瓜(嫩瓠)</div> <div>KR 수세미오이</div>	若い実を食用にする。トロツとした食感と甘みが特徴。味噌煮や炒め向き。
青パパイヤ	<div>EN Green papaya</div> <div>CN 青木瓜 / 青木瓜</div> <div>KR 청파파야</div>	完熟前のパパイヤを野菜として利用。酵素が豊富。千切りにして炒め物（パパイヤイリチー）にする。
	Okinawa Inbound Menu Translation Service	



野菜・海藻類 (つづき)

日本語	多言語 (英/中/韓)	解説
ハンダマ (水前寺菜)	<div>EN</div> <div>Okinawan spinach</div> <div>CN</div> <div>水前寺菜 / 水前寺菜</div> <div>KR</div> <div>한다마</div>	葉の裏が紫色の伝統野菜。加熱すると粘りが出る。アントシアニン豊富で「血の薬」とも呼ばれる。
紅芋 (ベニイモ)	<div>EN</div> <div>Purple sweet potato</div> <div>CN</div> <div>紫薯 / 紫芋</div> <div>KR</div> <div>자색고구마</div>	鮮やかな紫色が特徴。タルトやアイスなどのスイーツによく使われる。
海ぶどう (クビレズタ)	<div>EN</div> <div>Sea grapes (Green caviar)</div> <div>CN</div> <div>海葡萄 / 海葡萄</div> <div>KR</div> <div>바다포도</div>	プチプチした食感が特徴の海藻。「グリーンキャビア」とも呼ばれる。生のままタレをつけて食べる。
モズク	<div>EN</div> <div>Mozuku seaweed</div> <div>CN</div> <div>莫久(沖縄海蘊) / 海蘊</div> <div>KR</div> <div>모즈쿠 (큰실말)</div>	太くて歯ごたえがある沖縄産モズク。酢の物（もずく酢）や天ぷらにする。
アーサ (あおさ)	<div>EN</div> <div>Sea lettuce (Asa)</div> <div>CN</div> <div>石莼(海苔草) / 石蓴</div> <div>KR</div> <div>아사 (해상상추)</div>	磯の香りが豊かな緑色の海藻。味噌汁やスープ、天ぷらの衣に使われる。



魚介類 | Seafood

日本語	多言語 (英/中/韓)	解説
グルクン (タカサゴ)	<div>EN Fusilier fish (Gurukun)</div> <div>CN 红尾鱼 / 紅尾魚</div> <div>KR 구루쿤</div>	沖縄の県魚。白身であっさりしており、唐揚げにするのが一番ポピュラー。
イラブチャー (ブダイ)	<div>EN Parrotfish</div> <div>CN 鹦嘴鱼 / 鸚嘴魚</div> <div>KR 이라부차</div>	鮮やかな青色が特徴の魚。刺身やバター焼きで食べられる。見た目に反して美味。
ミーバイ (ハタ類)	<div>EN Grouper</div> <div>CN 石斑鱼 / 石斑魚</div> <div>KR 미바이 (바리과)</div>	沖縄の高級魚。白身で弾力があり、煮付けや汁物、刺身で楽しめる。
クルマエビ (車海老)	<div>EN Kuruma prawn</div> <div>CN 明虾 / 明蝦</div> <div>KR 쿠루마새우</div>	沖縄は日本一の養殖生産地。甘みが強くプリプリした食感が特徴。塩焼きや天ぷらで。

肉類・肉料理 | Meat & Dishes

日本語	多言語 (英/中/韓)	解説
アグー豚	<div>EN Agu pork</div> <div>CN 冲绳阿古猪 / 冲繩阿古豬</div> <div>KR 아구돼지</div>	沖縄の在来黒豚。脂身に甘みがあり、コレステロール値が低いのが特徴。しゃぶしゃぶ等で。
ラフテー	<div>EN Rafute (Braised pork belly)</div> <div>CN 冲绳卤猪肉 / 冲繩滷豬肉</div> <div>KR 라후테</div>	皮付き豚バラ肉の角煮。泡盛と醤油、黒糖でとろとろになるまで煮込んだ料理。
ソーキ (スペアリブ)	<div>EN Soki (Stewed pork spare ribs)</div> <div>CN 冲绳炖猪排骨 / 冲繩燉豬排骨</div> <div>KR 소키 (돼지갈비찜)</div>	豚のあばら肉（スペアリブ）。軟骨まで食べられる「軟骨ソーキ」が一般的。そばの具として有名。
テビチ (豚足)	<div>EN Tebichi (Pig's trotters)</div> <div>CN 猪蹄 / 豬腳</div> <div>KR 족발 (테비치)</div>	豚足を煮込んだ料理。コラーゲンたっぷりでプルプルした食感。おでんの具にも。
ミミガー (豚の耳)	<div>EN Mimiga (Pig's ear)</div> <div>CN 猪耳朵 / 豬耳朵</div> <div>KR 미미가 (돼지귀)</div>	豚の耳皮。コリコリした食感が特徴。ピーナッツ和えや酢の物にする珍味。
ヤギ肉 (ヒージャー)	<div>EN Goat meat</div> <div>CN 山羊肉 / 山羊肉</div> <div>KR 염소고기</div>	滋養強壮に良いとされる祝いの料理。独特の臭みがある。ヤギ汁や刺身で食べる。

調味料・加工食品 | Others

日本語	多言語 (英/中/韓)	解説
沖縄そば	<div>EN Okinawa Soba</div> <div>CN 冲绳面 / 冲绳麵</div> <div>KR 오키나와 소바</div>	小麦粉で作られた太麺（蕎麦粉不使用）。豚とカツオの合わせ出汁であっさりしたスープ。
ジーマミー豆腐	<div>EN Jimami tofu (Peanut tofu)</div> <div>CN 花生豆腐 / 花生豆腐</div> <div>KR 지마미 두부</div>	ピーナッツ（ジーマミー）で作った豆腐。もちもちした食感とデザートのような甘みが特徴。
豆腐よう	<div>EN Tofuyo (Fermented tofu)</div> <div>CN 豆腐乳 / 豆腐乳</div> <div>KR 두부요 (발효두부)</div>	島豆腐を紅麴と泡盛で発酵させた珍味。「東洋のチーズ」とも呼ばれ、酒の肴に最適。
島豆腐	<div>EN Shima-tofu (Island tofu)</div> <div>CN 冲绳岛豆腐 / 冲绳岛豆腐</div> <div>KR 시마두부</div>	沖縄特有の硬めの木綿豆腐。炒めても崩れにくいためチャンプルー料理に適している。
鰹節	<div>EN Katsuobushi (Bonito flakes)</div> <div>CN 木鱼花 / 木鱼花</div> <div>KR 가쓰오부시</div>	沖縄は鰹節の消費量が日本一。出汁だけでなく、料理のトッピングやお茶請けにもする。
コーレーグース	<div>EN Koregusu (Chili sauce)</div> <div>CN 泡盛施辣椒 / 泡盛施辣椒</div> <div>KR 코레구스</div>	島唐辛子を泡盛に漬け込んだ調味料。沖縄そばにかけるのが定番。辛味が強い。

出典・参照：沖縄観光コンベンションビューロー「おきなわ食材図鑑」、農林水産省「うちの郷土料理」他。

※本リストは抜粋版です。

沖縄料理・琉球料理の 誤訳と正しい英語表記集

誤解を招く「直訳」に注意が必要です。

沖縄料理には、直訳すると食欲を減退させたり、アレルギー等のリスクを伝えきれない名称が多く存在します。よくある誤訳と推奨表記をまとめました。



麺類・ご飯類 (主食系)

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
沖縄そば (Okinawa soba)	✗ Okinawa buckwheat noodles (「そば」を直訳して蕎麦粉麺と誤解)	Okinawa Soba (Okinawan noodle soup) ※小麦粉麺を使った沖縄風の汁そば
ジューシー (Jūshī)	✗ Okinawan porridge (お粥と誤解される)	Jūshī – Okinawan seasoned mixed rice ※炊き込みご飯。「ヤファラージューシー」はお粥状。
タコライス (Taco rice)	✗ Octopus rice (「タコ」=octopusと誤訳)	Taco Rice ※沖縄発祥のタコス風味ライス。「タコ」はタコス由来。
ソーキ汁 (Soki-jiru)	✗ Spare rib stew (汁物であることが不明瞭)	Soki-jiru – pork spare rib soup ※豚のスペアリブが入った澄まし汁



麺類・ご飯類 (つづき)

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
中身汁 (Nakami-jiru)	✗ Innards stew (汁物であることが不明瞭)	Nakami-jiru – pork offal clear soup ※豚の内臓（胃や腸）入りの澄まし汁。中身は豚モツのこと。
てびち(汁) (Tebichi soup)	✗ Pig feet soup (直訳で生々しい表現)	Tebichi – simmered pig's feet ※豚足の煮込み。汁物の場合は Tebichi Soup とも。
沖縄風雑煮 (Okinawan zōni)	✗ Okinawan miso soup (雑煮と伝わらない)	Okinawan New Year soup ※味噌仕立ての沖縄風雑煮（豚肉や昆布入り）

炒め物・主菜類

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
ゴーヤーチャンプルー (Go'yā champuru)	✗ Bitter melon stir-fry (意味は通じるが料理名は伝わらない)	Goya Champuru – stir-fried bitter melon with tofu, egg, and pork ※「チャンプルー」は沖縄の野菜炒め全般を指す言葉
ソーメンチャンプルー (Sōmen champuru)	✗ Stir-fried noodles (料理の種類が不明確)	Sōmen Champuru – Okinawan stir-fried somen noodles ※そうめんを野菜や豚肉と炒めた料理
ラフテー (Rafute)	✗ Pork stew (調理法・味の特徴が不足)	Rafute – Okinawan braised pork belly ※泡盛と醤油、黒糖でトロトロになるまで煮込んだ豚バラ肉

炒め物・主菜類 (つづき)

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
チャンプルー (Champurū)	✗ Tofu mix (「混ぜ物」の直訳)	Tofu Champuru – stir-fried tofu with vegetables ※「〇〇チャンプルー」は「〇〇の炒め物」の意
フーチャンプルー (Fū champurū)	✗ (no translation) ローマ字のみ	Fu Champuru – stir-fried wheat gluten with vegetables ※小麦グルテン（車麩）と野菜の炒め物
ナーベールンブシー (Nāberā nbushi)	✗ Papaya miso soup (誤って汁物と解釈)	Nabera Nbushi – loofah sautéed with miso ※ヘチマの味噌煮炒め。「ンブシー」は味噌炒め煮のこと
ミミガー (Mimiga)	✗ Ear sashimi (料理法・食材が不明確)	Mimiga – thinly sliced pig's ear ※豚の耳の軟骨部分を細切りにした和え物
島豆腐 (Shima-dōfu)	✗ Island tofu (直訳)	Okinawan tofu (firm local tofu) ※硬めで水分少なめの島豆腐

郷土料理・前菜・酒の肴

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
豆腐よう (Tofuyo)	✗ Tofuyo cheese (誤って「チーズ」と表現)	Tofuyo – fermented Okinawan tofu ※泡盛漬けにして発酵させた豆腐。濃厚なチーズ風味の珍味
海ぶどう (Umibudo)	✗ Seaweed (海藻一般と誤解)	Sea grapes (Umibudo) ※「グリーンキャビア」とも呼ばれる粒状の海藻
もずく酢 (Mozuku-su)	✗ Mozuku vinegar (酢そのものと誤解)	Vinegared mozuku ※もずくの三杯酢和え
クーブイリチー (Kubu irichi)	✗ (no context)	Kubu Irichi – sautéed kelp in soy sauce ※細切り昆布の炒り煮

 郷土料理・前菜・酒の肴 (つづき)

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
らっきょうの天ぷら (Shima-rakkyō...)	✗ Shallot fritter (フリッターは和製英語)	Okinawan shallot tempura ※島らっきょうの天ぷら
チラガー (Chiragā)	✗ (no translation)	Chiragā – pickled pig face skin ※豚の顔（皮）を塩漬け・燻製にした料理
スクガラス豆腐 (Sukugarasu tofu)	✗ (no context)	Sukugarasu Tofu ※島豆腐にスク（アイゴという小魚の塩漬け）を乗せた酒肴
イラブー汁 (Irabu-jiru)	✗ Sea snake soup (直訳)	Irabu-jiru – sea snake soup ※乾燥させたエラブウミヘビを使った伝統的な汁物
ヤギ汁 (Yagi-jiru)	✗ Goat stew (汁物であることが不明瞭)	Yagi-jiru – goat soup ※山羊肉を煮込んだ滋養強壯の汁物。臭み消しにフーチバを使用

デザート・おやつ

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
サーターアンダギー (Sātā andagī)	✗ Sugar tempura (砂糖天ぷら？誤訳)	Sata Andagi – Okinawan doughnut ※沖縄の揚げドーナツ
ちんすこう (Chinsuko)	✗ Okinawan shortbread (ショートブレッドと誤解)	Chinsuko – traditional Okinawan cookie ※ラードと小麦粉で作るサクホロ食感の伝統菓子
ヒラヤーチー (Hirayāchī)	✗ Okinawan okonomiyaki (お好み焼きと誤訳)	Hirayachi – Okinawan-style flat pancake ※小麦粉を水で溶いてネギ等を混ぜ薄く焼いたおやつ
ちんぴん (Chimpin)	✗ Brown sugar crêpe (直訳)	Chinpin – Okinawan crêpe ※黒糖風味の薄焼きクレープ菓子

泡盛・飲み物類

日本語名	誤訳例 (Mistranslation)	正しい英語表記 (解説)
泡盛 (Awamori)	✗ Okinawan sake (日本酒と誤解)	Awamori – Okinawan distilled rice spirit ※タイ米由来の蒸留酒。日本酒ではなく、焼酎の一種。
古酒(クース) (Kusu)	✗ Old sake (誤訳)	Aged Awamori ※長期熟成させた泡盛。熟成3年以上のものを「古酒」と呼ぶ
ハブ酒 (Habushu)	✗ Habu sake (「酒」の直訳)	Habushu – habu viper liquor ※ハブ蛇入りの泡盛酒。英語では "Snake wine" とも
さんぴん茶 (Sanpin-cha)	✗ Jasmine green tea (緑茶と誤解)	Sanpin-cha – Okinawan jasmine tea ※中国茶ベースのジャスミン茶。
シークワサー (Shikuwasa)	✗ Okinawan lemon (レモンと誤訳)	Shikuwasa (Okinawan lime) ※沖縄特産の柑橘。英語では "Okinawan lime" と説明

出典：沖縄観光コンベンションビューロー、農林水産省資料等より作成

飲食店のインバウンド対応を 全力でサポートします

「沖縄インバウンドメニュー翻訳サービス」では、
今回ご紹介したような誤訳を防ぎ、
外国人観光客に「安心」と「美味しさ」を伝える翻訳を提供します。

翻訳のご依頼・ご相談

英語・中国語・韓国語など、多言語への翻訳を承ります。
お見積もりは無料です。

まずはお気軽にご連絡ください

お問い合わせはこちら

Okinawa Inbound Menu Translation Service

<https://translate.okinawa>

okinawa@translate.okinawa