ភោជនីយដ្ឋានល្បីឈ្មោះហ្គូមិចេនថ្មីប្រទេសជប៉ុនបើកនៅខេត្តសៀមរាប

អោយ : សុវណ្ណ

សៀមរាប ៖ ជាសប្បាយ៉ាដ្ឋានឥតគិតលុយមួយក្នុងចំណោមភោជនីយដ្ឋានល្បីឈ្មោះ Fumizen ដែលភោជនីយដ្ឋានហ្គូមិចេនថ្មីរបស់លោក Carine Lantignac (ជាលោកនៃ One Step Into) បានបើកទ្វារស្វាគមន៍ភ្ញៀវជាលើកដំបូងនៅថ្ងៃសុក្រ ទី 6 ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ 2020 ដែលជាជម្រើសមួយសម្រាប់ភ្ញៀវទេសចរក្នុងស្រុក និងភ្ញៀវទេសចរបរទេសដែលមានបំណងចង់ទៅលេងប្រទេសជប៉ុន ប៉ុន្តែមិនទាន់មានឱកាសនៅឡើយ។

Fumizen ត្រូវបានទទួលស្គាល់ថាជាភោជនីយដ្ឋានសេដាន់ដ៏ម៉ែនតាមួយ ដែលមានតម្លៃសមរម្យ ដោយប្រើប្រាស់ផលិតផលធម្មជាតិ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ជាមួយនឹងបរិយាកាសដ៏កក់ក្តៅ និងមានបុគ្គលិកស្និទ្ធស្នាលជាច្រើន។ ភោជនីយដ្ឋាន Fumizen ទទួលបានប្រជាប្រិយភាពកើនសាមញ្ញយ៉ាងលឿនក្នុងរយៈពេលតែប៉ុន្មានខែ ដែលបានទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរជាច្រើនឱ្យមកទស្សនា និងភ្ញាក់ផ្អើលចំពោះម្ហូបឆ្ងាញ់ៗ ដែលមានលក្ខណៈពិសេសរបស់ជប៉ុន។





ភោជនីយដ្ឋានល្បីឈ្មោះហ្គូមិចេនថ្មីប្រទេសជប៉ុនបើកនៅខេត្តសៀមរាប (ហ្វូតូ៖ សុវណ្ណ)

ទេសចរនឹងប្រទេសនីមួយៗមានលក្ខណៈពិសេសក្នុងស្រុក អត្តចរិក និងអ្នកនំសេដាន់ដ៏ម៉ែនតាមួយ ដែលមានតម្លៃសមរម្យ ដោយប្រើប្រាស់ផលិតផលធម្មជាតិ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ជាមួយនឹងបរិយាកាសដ៏កក់ក្តៅ និងមានបុគ្គលិកស្និទ្ធស្នាលជាច្រើន។ ភោជនីយដ្ឋាន Fumizen ទទួលបានប្រជាប្រិយភាពកើនសាមញ្ញយ៉ាងលឿនក្នុងរយៈពេលតែប៉ុន្មានខែ ដែលបានទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរជាច្រើនឱ្យមកទស្សនា និងភ្ញាក់ផ្អើលចំពោះម្ហូបឆ្ងាញ់ៗ ដែលមានលក្ខណៈពិសេសរបស់ជប៉ុន។

ដូច ជាមេនុយឆ្នាំងៗ Fumizen ដែលបានធ្វើឱ្យភ្ញៀវទេសចរជាច្រើនចាប់អារម្មណ៍ ដោយផ្តាំផ្ញើរបស់ពួកគេ ដែលបានបញ្ជាក់ថា "អាហារប្រចាំក្រុមរបស់យើង Tonkatsu"។ ម៉ឺនិងអាហារឥតគិត និងមានភាពរីករាយណាស់ក្នុងការបម្រើជូនភ្ញៀវ ដែលភ្ញៀវបានចូលមកញ៉ាំ។ ម៉ឺនិងអាហារឥតគិត Tonkatsu ប្រៃបំផុត និងមានគុណភាពខ្ពស់ដោយក្រុមការងារដែលមានបទពិសោធន៍ ដែលផ្តល់ជូនសេវាកម្មដ៏ល្អបំផុតដល់ភ្ញៀវទាំងអស់គ្នា។ ដែលជាមធ្យោបាយដើម្បីធានាឱ្យបាននូវបទពិសោធន៍ដ៏ល្អបំផុតសម្រាប់ភ្ញៀវទាំងអស់គ្នា។

ចុងភៅនៃភោជនីយដ្ឋានរូបនេះបានឱ្យដឹងថា Tonkatsu គឺជាអាហារសាច់ជ្រូកបែបជប៉ុន ដែលត្រូវបានបំពង់ឱ្យស្រួយ និងជាអាហារ ដែលជាតិបែបជប៉ុនដែលត្រូវបានបម្រើជូនភ្ញៀវ។ សាច់ជ្រូកទាំងនេះ និង សាច់ជាប់ទងនេះ ត្រូវបានប្រឡាក់ជាមួយនឹងម្សៅនំប៉័ង ពាយជាមួយនឹងពងមួយនំប៉័ង ដើម្បីបំពង់ឱ្យស្រួយ និងត្រូវបានបម្រើក្តៅៗ ដោយភ្ញៀវទាំងនេះអាចទទួលទានបានពីរសាច់ ទទួលទានអាហារ Tonkatsu ដ៏ល្អបំផុត នៅចំពោះត្រូវបញ្ជាក្នុងម្ហូបឆ្ងាញ់ (ការបង្ហាញ) ដែលតាំងជាមួយនឹងម្ហូបឆ្ងាញ់ផ្សេងទៀតដូចជា ទាយ និង ស៊ុប miso (ស៊ុបសណ្តែកសៀង) ដែលមានភ្លាស់ពុះ និង ប្រភេទបន្លែ។ Tonkatsu ជាភ្ញៀវញាប់ត្រូវបានបម្រើជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ tonkatsu, ភ្ញៀវទាំងនេះក៏អាចបម្រើជូនជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ម៉ាយ៉ូ ទឹកខ្ទុះ ស្ករ និងម្សៅ Tonkatsu ។ អាចភ្ញៀវទាំងនេះក៏អាចបម្រើជូនជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ karashi (ទឹកជ្រលក់ mustard បែបជប៉ុន) ឬ ទឹកជ្រលក់ mustard បែបលឿងពណ៌ភាលើយ។ Tonkatsu ក្នុងតម្លៃត្រូវបានទទួលភាគច្រើនជាមួយបាយ ដែលផ្តល់ជូនសេវាកម្មដ៏ល្អបំផុតដល់អតិថិជនរបស់យើង។

ក្រុមប្រឹក្សាភិបាលភ្ញៀវទេសចរនៃខេត្តសៀមរាប ដែលបានចូលរួមក្នុងការសិក្សាអំពីម្ហូបឆ្ងាញ់ៗ ដែលមានលក្ខណៈពិសេសរបស់ជប៉ុន ដែលបានបង្ហាញពីការចាប់អារម្មណ៍ចំពោះ