

## “ชาบูชาบู” กับ “สุกี้ยากี้” แตกต่างกันอย่างไรร



เชื่อว่าหลายๆ คนสับสน และแยกความแตกต่างระหว่างชาบูชาบู กับสุกี้ยากี้หรือสุกี้ไม่ออก อย่าสับสนและคิดว่าอาหารทั้งสองประเภทนี้เหมือนกัน เพราะจริงแล้วชาบูชาบู กับสุกี้ยากี้มันต่างกันอย่างสิ้นเชิง

ชาบูชาบู กับสุกี้ยากี้ต่างกันอย่างไร

ชาบูชาบู เป็นอาหารญี่ปุ่นที่แตกต่างจากสุกี้ยากี้โดยสิ้นเชิง ชาบูชาบูมีรสชาติที่เบาและกลมกล่อม เน้นความเค็มมากกว่าความหวาน คล้ายกับสุกี้หม้อไฟทั่วไปที่เราคุ้นเคย ชาบูชาบูจะใช้วัตถุดิบสดๆ นำไปลวกในน้ำเดือดหรือน้ำซุปละร้อน ตรงกลางโต๊ะ

น้ำซุปลูชาบูชาบูจะมีรสชาติที่เบาว่าสุกี้ยากี้มักปรุงรสด้วยปลาแห้งคัตสึโอะ สาหร่ายคอมบุ และเกลือเล็กน้อย

**จุดเด่นของชาบูชาบู**

- รสชาติกลมกล่อม ละมุนลิ้น
- ใช้วัตถุดิบสดใหม่
- วิธีการปรุงไม่ยุ่งยาก
- ทานคู่กับน้ำจิ้มหลากหลายชนิด

ความแตกต่างระหว่างสุกี้ยากี้กับชาบูชาบู

- **น้ำซุปล:** ชาบูชาบูใช้น้ำซุปลใส รสชาติเบา ในขณะที่สุกี้ยากี้ใช้น้ำซุปลที่เข้มข้นกว่า รสชาติออกหวาน

- **วัตถุดิบ:** ชาบูชาบูสามารถใช้วัตถุดิบได้หลากหลายชนิด ในขณะที่สุกี้ยากีนิยมใช้เนื้อวัว ผัก และเต้าหู้

- **น้ำจิ้ม:** ชาบูชาบู นิยมทานคู่กับน้ำจิ้มหลากหลายชนิด ในขณะที่สุกี้ยากีนิยมทานคู่กับโชโกะสึด

**ชาบูชาบู** จึงเป็นอาหารญี่ปุ่นที่เหมาะสมสำหรับทุกเพศทุกวัย ทานได้ง่าย ไม่เลี่ยน เหมาะสำหรับการทานในช่วงฤดูร้อน หรือในวันที่ต้องการทานอาหารรสชาติกลมกล่อม ละมุนลิ้น

สุกี้ยากี้เป็นอาหารญี่ปุ่นที่เต็มไปด้วยรสชาติเข้มข้นนิยมรับประทานในช่วงฤดูหนาว โดยวิธีการปรุงนั้นจะใช้วัตถุดิบสดๆ โดยทั่วไปนิยมใช้เนื้อวัวสด ผัก และเต้าหู้ นำไปปรุงในน้ำซุปลที่ประกอบด้วยซอสถั่วเหลือง มิริน (สาเกข้าวญี่ปุ่น) และน้ำตาล

น้ำซุปลสุกี้ยากี้จะเข้มข้นกว่าน้ำซุปลทั่วไป รสชาติออกหวานและกลมกล่อม นิยมทานคู่กับข้าว โดยจะจิ้มเนื้อสัตว์ลงในโชโกะสึดที่จุ่มเข้ากัน โชโกะสึดจะช่วยเพิ่มความกลมกล่อมและลดความหวานจัดของเนื้อวัว

**จุดเด่นของสุกี้ยากี้**

- รสชาติเข้มข้น เต็มไปด้วยเอกลักษณ์
- ใช้วัตถุดิบสดใหม่
- วิธีการปรุงไม่ยุ่งยาก
- ทานคู่กับข้าวและโชโกะสึด อร่อยลงตัว

ความแตกต่างระหว่างสุกี้ยากี้กับชาบู

- **น้ำซุปล:** สุกี้ยากี้ใช้น้ำซุปลที่เข้มข้นกว่า รสชาติออกหวาน ในขณะที่ชาบูชาบูใช้น้ำซุปลใส

- **วัตถุดิบ:** สุกี้ยากีนิยมใช้เนื้อวัว ผัก และเต้าหู้ ในขณะที่ชาบูชาบูสามารถใช้วัตถุดิบได้หลากหลายชนิด

- **วิธีการทาน:** สุกี้ยากีนิยมทานคู่กับข้าว โดยจะจิ้มเนื้อสัตว์ลงในโชโกะสึด ในขณะที่ชาบูชาบู นิยมทานแบบจิ้มกับน้ำจิ้ม



ดีหรือชั่วมันอยู่ที่การควบคุมกำลังใจ  
ถ้าใจของเราบริสุทธิ์ผุดผ่องเสียอย่างเดียว  
ใครจะว่าดีหรือชั่วไม่มีความสำคัญ  
เขาจะประมาณว่าเลว มันก็เลวไม่ได้  
มันก็ต้องดีอยู่ตลอดเวลา  
ถ้าจิตของเราชั่ว เขาจะสรรเสริญว่าดี

มันก็ดีไปได้เหมือนกัน  
หลวงพ่อฤๅษีลิงดำ

ที่มา: ขอขอบคุณ: <https://www.sanook.com/>



แบบ พ.๒

**หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนการพิมพ์**  
**ตามพระราชบัญญัติจดทะเบียนการพิมพ์ พุทธศักราช ๒๕๕๐**

เลขทะเบียน **สส๑๖๒/ช๕5๒**

หนังสือสำคัญนี้ออกให้ไว้เพื่อแสดงว่า สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล

เลขประจำตัวประชาชน ๓ ๑๐๐๕ ๐๑๐๕๘ ๗๔ ๙ เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย อายุ ๓๗ ปี อาชีพ นักธุรกิจ

ถิ่นที่อยู่บ้านเลขที่ ๗๔๓/๓๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย ซอยสิทธิ์ ๒ ถนน เลียบบ้างเหนือ

แขวง / ตำบล หนองแขม เขต / อำเภอ หนองแขม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

เป็น เจ้าของ หนังสือพิมพ์ชื่อ 249 สื่อออนไลน์

มีวัตถุประสงค์ เพื่อลงประกาศข่าวงานราชการและประกาศโฆษณาด้านธุรกิจและกฎหมาย รวมถึงเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารด้านธุรกิจและกฎหมาย และข้อมูลข่าวสารทั่วไปทุกจังหวัด

ภาษาที่หนังสือพิมพ์จะออก ภาษาไทย

ชนิดของหนังสือพิมพ์ที่ออก เป็นแผ่น

ระยะเวลาที่ออกหนังสือพิมพ์ รายวัน

ชื่อสำนักงานของหนังสือพิมพ์ -

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๑๐/๑๒๘๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย นวมินทร์ ๙๓ ถนน -

แขวง / ตำบล นวมินทร์ เขต / อำเภอ บึงกุ่ม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ชื่อสำนักงานของผู้โฆษณา -

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๑๐/๑๒๘๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย นวมินทร์ ๙๓ ถนน -

แขวง / ตำบล นวมินทร์ เขต / อำเภอ บึงกุ่ม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ชื่อโรงพิมพ์ที่พิมพ์ บริษัท ๒๔๙ สื่อออนไลน์ จำกัด

ตั้งอยู่ ณ ที่ - เลขที่ ๑๐/๑๒๘๗ หมู่ที่ - ซอย ซอย นวมินทร์ ๙๓ ถนน -

แขวง / ตำบล นวมินทร์ เขต / อำเภอ บึงกุ่ม จังหวัด กรุงเทพมหานคร

หนังสือพิมพ์ฉบับนี้ สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล เป็นผู้พิมพ์

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล เป็นผู้โฆษณา

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล เป็นบรรณาธิการ

สิบตรีศิวะพล จาริรัตน์ชัยกุล เป็นเจ้าของกิจการหนังสือพิมพ์

ออกให้ตั้งแต่ วันที่ ๗ เดือน กุมภาพันธ์ พุทธศักราช ๒๕๖๒

(ลงชื่อ) นางสาวกมล ศักดาเดช

(นางสาวกมล ศักดาเดช)

ผู้อำนวยการสำนักหอสมุดแห่งชาติ

พนักงานเจ้าหน้าที่จดทะเบียนการพิมพ์สำหรับจังหวัด กรุงเทพมหานคร

