



Intermédiaire Leçon25 (中級 25)

faire des courses au marché ②(マルシェで買い物②)



L'objectif de cette leçon (このレッスンの目的)

- ・「会話力」と「読解力」、「リスニング力」を伸ばすためのレッスンです。「伝えたいこと」を妥協せず積極的に話しましょう。
- ・また、レッスン中に使えなかった表現を復習することで、表現の幅を広げていきましょう。

【マルシェで買い物 ②】

～faire des courses au marché ②～】

★1 マルシェの肉屋さんでの会話です。下の文章を読みましょう。

必要に応じて、講師と一緒に発音練習をしましょう。

少しずつスピードアップしながら、ネイティブのスピードに近づいてみましょう！

Boucher : **Bonjour !**

Client : **Bonjour, je voudrais faire Pot-au-feu ce soir, quelle viande et quelle partie me conseillez-vous d'utiliser?**

Boucher : **Alors pour le pot-au-feu, c'est du bœuf qu'il vous faut. Prenez un peu de la Paleron, de la gîte, de la macreuse, et un peu de queue de bœuf.**

Client : **D'accord, je vais prendre tout ça alors.**

Boucher : **Pour combien de personnes ?**

Client : **Pour quatre personnes s'il vous plaît.**

Boucher : **Désirez-vous autre chose?**

Client : **Hum...non ça sera tout.**

Boucher : **Tenez. Ça vous fera 15 euros et soixante-dix centimes.**

Client : **C'est parfait, Merci et à bientôt !**

Boucher : **Merci beaucoup, au revoir !**

※日本語訳が必要な場合は、講師に《Envoyez-moi la phrase en japonais》と伝えてください。チャットで日本語訳を送ります。

PhotoA



du jarret de bœuf
3.50 €/100g



travers de porc
3.00 €/100g



ailes de poulet
1.00 €/100g



une cuisse de poulet
2.00 €/100g

Les vocabulaires

★2 【肉の種類】

Porc (m) 豚肉
 Bœuf (m) 牛
 Veau (m) 子牛
 Poulet (m) 鶏肉
 Canard (m) 鴨
 Agneau (m) 子羊 (ラム肉)
 Mouton (m) 羊の肉
 Lapin(m) / Lièvre (m) うさぎ
 Dinde (f) 七面鳥
 Pintade (f) ほろほろ鳥
 Volaille (f) 家禽の肉

【肉の部位】

★3 《家禽類》

Aile (f) 手羽
 blanc de volaille 胸肉
 Aiguillette / filet ささみ
 cuisse (f) モモ肉

★4 《豚》

travers 脇腹肉
 Filet mignon 腰肉(ヒレ肉末端の部分)
 carré 背肉
 Poitrine 胸肉
 Échine 豚の首肉

★5 《牛》

Entrecôte リブローズ Macreuse 肩ローズ
 côte 骨付き背肉 Plat de côtes 上部ばら肉
 faux-filet サーロイン Jarret すね肉
 bavette 後脇腹肉
 basse-côte 肩ローズ
 collier 首肉
 carré 背肉
 gîte 外モモ肉
 Paleron 肩肉、腕肉

★6 講師が写真と文に関する質問をしますので、答えましょう。

表現を覚えるため、フルセンテンスで答えるように心がけてみましょう。
 単語がわからない場合は、チャットに記入してもらい、覚えていきましょう。