

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

此味只應「餓」次元，人間難得再還原—二次元料理具現化探討

作者：

謝秉綦。台中市私立葳格高中。餐飲管理科三年甲班

林岱霓。台中市私立葳格高中。餐飲管理科三年甲班

楊宜芳。台中市私立葳格高中。餐飲管理科三年甲班

指導老師：

許雅婷老師

壹、前言

一、研究動機：

「『二次元』一詞來自日語，泛指在紙面、螢幕等平面上展示的動畫、遊戲角色」（丁肇九，2019），二次元的世界充滿了創作者的想像，其中也不乏與餐飲相關的主題，例如：中華一番、烘焙王、食戟之靈、美食獵人...等，除此之外，一些熱門動畫或漫畫中角色中所吃的料理也常成為討論的主題，例：海賊王中的海軍要塞炸魚丸、天氣之子的薯片炒飯、蠟筆小新的阿健炒麵...等。

在二次元世界裡面所描繪的料理不論是否真實存在，透過創作者的描繪功力總是令人垂涎三尺，網路上也開始有 Youtuber 或部落客將二次元的料理嘗試做出並分享過程，或是餐廳取得授權販售主題動畫料理，因此我們想深入探討在二次元中的料理，以及其具現化的可行性。

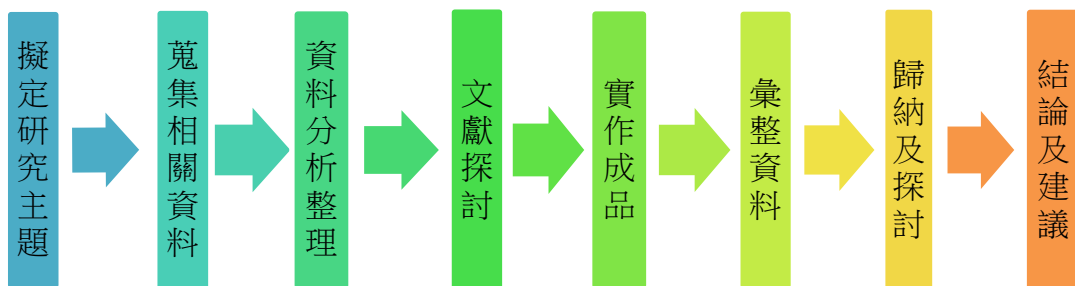
二、研究目的：

- (一)瞭解二次元的定義。
- (二)瞭解二次元料理。
- (三)探討二次元料理相關餐廳。
- (四)評估二次元料理具現化可行性。

三、研究方法：

- (一)文獻探討：查詢書籍、報章雜誌、網路資料、部落格文章及官方網站等資料，並進行整理探討。
- (二)實作實驗：選擇難易度不同的二次元料理進行實作實驗，分析二次元料理具現化可行性。

四、研究流程：



圖一：研究流程
(資料來源：研究者繪製)

貳、正文

一、文獻探討

(一) 二次元的定義

二次元源自於日文，在空間上的概念為二維空間，由水平線及垂直線所組成的平面空間，相對應我們所處的現實世界則為三次元，因此，平面媒體所呈現出來的虛擬腳色常被稱為二次元，「二次元係指由**動畫(Animation)**、**漫畫(Comics)**、**遊戲(Games)**及**小說(Novel)**等平面文本載體，簡稱為**ACGN**」（董驊，2018）。

(二) 二次元料理

我們常用「二次元」及「三次元」作為虛擬動漫與現實世界的區別，故在虛擬世界的料理，我們稱為「二次元料理」，無論是專門介紹料理的動漫或是偶爾在故事中出現的料理，常引起粉絲們的討論，甚至有 Youtuber 或部落客將二次元的料理嘗試做出並分享過程，像是擁有 43 萬人次訂閱的 Youtuber RICO 就將食戟之靈、中華一番、美食獵人等熱門動漫中的料理具現化並拍成影片分享，以下針對動漫中出現的二次元料理進行整理介紹：

表一：料理動漫的二次元料理介紹

名稱	動漫介紹	代表食物	料理介紹
食戟之靈	由附田祐斗和佐伯俊所創作的日本漫畫，敘述主角幸平創真到料理學校奮鬥的故事，食戟是自創語，指以料理進行對決的比賽。	 <p>圖二：定時麻婆豆腐咖哩麵 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/Md6Zg4</p>	扎實的肉丸淋上可口的醬汁，用筷子輕輕劃開，流出的濃郁內餡包含薑片、丁香、薑黃、豆蔻、肉桂、蒜粉、辣椒、咖哩塊所製作而成的醬汁，麻婆豆腐和咖哩的味道，讓菜餚有了更多的層次。
美食獵人	由島袋光年所創作的日本漫畫，敘述美食獵人四天王之一的特瑞科為了完成自己的全餐菜單，和廚師小松一同在美食世界尋找珍奇美食的旅程。	 <p>圖三：寶石之肉 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/bR3zoX</p>	如同寶石一樣的閃耀顏色，裡面扎實的內餡是由高級肉塊切塊壓模製成的，表皮的豬油網則是浸泡過濾後的花茶、糖、醬油，再裹上豬油網，先煎後烤，最後外層再包上和牛片和薄薄的網油，將勾芡過後的雞高湯淋上表面，飽滿的湯汁，配上和牛甘甜的味道，層次口感讓人驚艷。
中華一番	由小川悅司所創作的日本漫畫，敘述中國的年輕廚師劉昴星學習廚藝並對抗黑暗	 <p>圖四：黃金開口笑</p>	一顆開口笑的黃色包子，內餡是用煎過的牛排丁、蔥、薑、蒜末、醬油、粉絲拌炒而成的，濃郁多汁，口感爽口不油膩。

	料理界的故事。	Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/7o4yqN	
烘焙王	由橋口隆志所創作的日本漫畫，敘述日本少年東和馬一心一意地想創造出屬於日本人的麵包「日本麵包」的故事。	 圖五：富士山麵包 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/4m6yD3	不需加入酵母菌發酵，可快速製成，麵包外貌仿如一座富士山。

(資料來源：研究者自行整理)

表二：一般動漫的二次元料理介紹

名稱	代表食物	料理介紹
海賊王	 圖六：海軍要塞炸魚丸 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/N6bX89	先利用剩下的邊角料，打成魚魚漿，製成魚丸，再將炸好的魚丸，淋上兩種特製醬汁，再放上九層塔裝飾，這樣就完成了香吉士在海軍要塞的炸魚丸了。
天氣之子	 圖七：洋菜的薯片炒飯 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/d51VjV	劇情中提到閃閃發亮的金黃色薯片炒飯，再配上新鮮的豌豆苗，材料有薑泥 洋蔥 白飯 豌豆苗 雞粉 醬油 芝麻油 拌炒均勻後 撒上經典的海苔鹽洋芋片 最後再用豌豆苗固定生蛋黃，粒粒分明的口感層次，使炒飯多了一種味蕾的感受。
蠟筆小新	 圖八：醬汁的阿健炒麵 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/zzpbja	在蠟筆小新的電影中，有一位熱愛醬汁的阿健，將醬汁加入炒麵在搭配上一些 配料，和生蛋黃，就完成了這道「醬汁的阿健的炒麵」。
我們這一家	 圖九：深夜男人的料理 Youtube。2020年8月12日， 取自 https://reurl.cc/e8G9IQ	在深夜的男人這集，因為客人想吃披薩，所以柚子利用餐廳所剩的納豆、番茄、起司、柴魚片、吐司製作成披薩；還有一段是客人想吃茶泡飯，但店裡沒有白飯了，所以柚子將米果代替白飯，再加入點昆布茶，因此就有了米果昆布茶。

(資料來源：研究者自行整理)

(三)二次元料理相關餐廳

二次元的虛擬動漫各自擁有粉絲喜愛，業者也因應潮流開設相關餐廳，利用動漫美食、主題裝潢及動漫話題熱潮吸引客人，以下整理二次元料理餐廳及卡通主題餐廳進行介紹：

表三：二次元料理餐廳介紹


餐廳名稱	代表食物	介紹
<p>天氣之子咖啡廳</p>  <p>圖十：天氣之子咖啡廳 moshimoshi-nippon。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/d51V3y</p>	<p>芝麻油豆苗洋芋片炒飯</p>  <p>圖十一：豆苗洋芋片炒飯 moshimoshi-nippon。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/d51V3y</p>	<p>天氣之子咖啡廳於2019年10月8日開幕於日本東京，餐廳中的餐點，大部分是電影中實際出現過的料理，還有幾道是依照電影中出現的場景，去研發出來的料理。</p>
<p>你的名字限時咖啡廳</p>  <p>圖十二：你的名字咖啡廳 niusnews。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/v1prVa</p>	<p>草莓鬆餅</p>  <p>圖十三：草莓鬆餅 niusnews。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/VX0Kk6</p>	<p>你的名字限時咖啡廳的餐點將電影中的境點場景，製作成各式各樣的甜點，還有將電影中的料理真實還原出來。</p>
<p>滋味無窮桃谷樓</p>  <p>圖十四：滋味無窮桃谷樓 輕旅行。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/9X6Zkd</p>	<p>乾燒蝦仁四星球炒飯</p>  <p>圖十五：乾燒蝦仁四星球炒飯 輕旅行。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/9X6Zkd</p>	<p>餐廳內的裝潢，佈滿著和七龍珠同風格的中國元素，也有許多七龍珠中的周邊商品，餐點則是以動漫中的人物形象，融入餐點中。</p>

(資料來源：研究者自行整理)

表四：卡通主題餐廳介紹

餐廳名稱	代表食物	介紹
<p>Moomin café 嚕嚕米主題餐廳</p>	<p>Moomin House 鬆餅</p>	<p>芬蘭的療愈系精靈嚕嚕米，圓滾的身材配上茄子臉和蒜頭鼻，主題餐廳位</p>

 <p>圖十六：嚕嚕米主題餐廳奇摩。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/2gjXz3m</p>	 <p>圖十七：Moomin House 鬆餅奇摩。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/2gjXz3m</p>	<p>於臺北市信義區附近，室內空間非常寧靜，給人一種沉穩的感覺，店內也有販賣周邊商品，可供觀光客購買。</p>
 <p>圖十八：拉拉熊咖啡廳 Blogger。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/py9mE8</p>	<p>拉拉熊紅酒燉牛肉蛋包飯</p>  <p>圖十九：紅酒燉牛肉蛋包飯 Blogger。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/py9mE8</p>	<p>經典的蛋炒飯是拉拉熊用蛋皮來當被子睡覺，而簡單的一杯的歐蕾，細心的店家也用抹茶粉做為拉拉熊的臉型，還有用頭型來製成的可愛的鬆餅，週年拉花可以自行選擇。</p>
<p>ONE PIECE Restaurant 台灣航海王餐廳</p>  <p>圖二十：台灣航海王餐廳 Blogger。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/XkZen7</p>	<p>草帽小子咖哩藍帶豬排飯</p>  <p>圖二十一：草帽小子咖哩藍帶豬排飯 Blogger。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/XkZen7</p>	<p>第一間日本官方授權的海賊王主題餐廳，特別的地方是餐點為各種角色的特點，共有九位角色的主題，還有共享餐，以及可愛的人物甜點，而且飲料還有隨機人物的拉花。</p>
<p>Hello Kitty 蘋果村親子餐廳</p>  <p>圖二十二：Hello Kitty 蘋果村親子餐廳 U travel。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/2gjXVr</p>	<p>脆雞田蔬咖哩飯</p>  <p>圖二十三：脆雞田蔬咖哩飯 U travel。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/2gjXVr</p>	<p>是全台唯一一間 Kitty 主題樂園，內部裝潢很有質感，門口的立體公仔，也供小孩們盡情地拍照。搭配的餐點上面也會有 Hello Kitty 的可愛造型。</p>
<p>查理布朗咖啡</p> 	<p>Snoopy 花園雞肉咖哩飯</p> 	<p>外景有許多查理布朗的造景，店門口也有很多的史努比看板可供拍照，而菜單的內容性豐富多元、價格也不會太貴，搭配的餐點</p>

<p>圖二十四：查理布朗咖啡 ettoday。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/ldN0xY</p>	<p>圖二十五：花園雞肉咖哩飯 ettoday。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/ldN0xY</p>	<p>上面也會有史努比的可愛頭像，讓人捨不得品嚐呢。</p>
<p>Gudetama Chef 蛋黃哥五星主廚餐廳</p>  <p>圖二十六：蛋黃哥五星主廚餐廳 痞客邦。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/gme8qX</p>	<p>綠咖哩雞排</p>  <p>圖二十七：綠咖哩雞排 痞客邦。2020年8月15日，取自 https://reurl.cc/gme8qX</p>	<p>餐廳內，無論是牆壁風格，或是桌椅，都充滿著蛋黃哥的元素，也有設置專屬的包廂，餐廳外可以看見二層樓高的溜滑梯，但出入口都是在店內，因授權到期，已於 2020/3/1 結束營業。</p>

(資料來源：研究者自行整理)






二、實作實驗

我們從二次元料理中選出三道難易度不同的料理進行實作，並與動漫中的料理進行比較，以下為食材介紹、實作步驟及結果。

(一) 天氣之子—陽菜的薯片炒飯 (難易度：簡單)

表五：陽菜的薯片炒飯






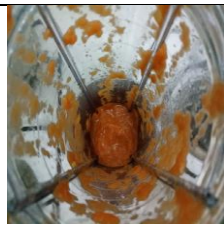
材料	 圖二十八：白飯	 圖二十九：碗豆苗	 圖三十：海苔塩	 圖三十一：洋蔥
份量	一碗	一包	1/4 盒	半顆
材料	 圖三十二：蒜頭	 圖三十三：醬油	 圖三十四：味精	 圖三十五：雞蛋
份量	3 粒	3T	適量	蛋黃一顆
製作過程				
1、倒入適當的沙拉油。	2、將蒜碎炒香。	3、再放入洋蔥碎，炒香。	4、加入煮好的白飯炒散。	5、白飯炒散加入碗豆苗。
 圖三十六：少許油	 圖三十七：蒜爆香	 圖三十八：洋蔥炒香	 圖三十九：白飯炒散	 圖四十：加入碗豆苗

6、加入醬油、味精調味，裝盤。	7、將海苔塩捏碎，撒至表面。	8、剩餘碗豆芽擺置中央，形成圓圈。	9、放入蛋黃至碗豆芽中。	10、放入四片完整的海苔塩裝飾即可。
				
圖四十一：加調味料	圖四十二：薯片捏碎	圖四十三：擺入碗豆芽	圖四十四：放入蛋黃	圖四十五：放上薯片
<p>結果：成功。這道菜餚十分簡單，步驟和順序只要照著影片製作就一定會成功，非常適合初學者。正因為材料簡易、沒有特色所以品嚐起來的味道很普通，而配菜使用碗豆芽，口感特殊、整碗菜味強烈，拌入的生蛋黃也會使飯黏稠，使得觀感不夠吸引人，最後加入洋芋片點綴，相較於碗豆芽和生蛋黃，餅乾的口感配上炒飯意外的適合。</p>				

(表及圖資料來源：研究者自行拍攝整理)

(二) 食戟之靈—舒芙蕾歐姆蛋 (難易度：中等)

表六：舒芙蕾歐姆蛋

材料	 圖四十六：羅勒葉	 圖四十七：蜂蜜	 圖四十八：雞蛋	 圖四十九：橄欖油
份量	適量	1/2 小匙	1 顆	適量
材料	 圖五十：鮮奶油	 圖五十一：番茄	 圖五十二：番茄醬	 圖五十三：洋蔥
份量	100g	100g	1 大匙	1/4 個
製作過程				
1、番茄脫皮，切塊，果汁機打成汁，備用。	2、放入少許油，爆香蒜碎，加入洋蔥炒軟，加入番茄汁、番茄醬、蜂蜜。	3、煮 2-3 分鐘，如果太乾，可以加水。		
 圖五十四：打碎番茄	 圖五十五：材料拌勻	 圖五十六：打碎		
4、分離蛋黃蛋白，將蛋白，再加入蛋黃拌勻。	5、鍋中放入少許油，倒入步驟 4 蓋鍋蓋煎 1 分鐘-1 分 30 秒，底部煎到金黃色，對折盛起備用。	6、在舒芙蕾中間放入打發的鮮奶油，淋上醬汁，再撒上羅勒葉即可。		



圖五十七：製作麵糊
圖五十八：製作舒芙蕾
圖五十九：擺盤

結果：成功。這道菜餚難度為中等，但只要掌握做法，一樣可以成功，首先醬料的部分是整顆番茄下去打的，為了提味又加入番茄醬和蜂蜜，吃起來真材實料、香氣十足，再來是許多網友都有製作的舒芙蕾，作法都大同小異。而成品全部搭配在一起的口感，真的十分絕配阿！

(表及圖資料來源：研究者自行拍攝整理)

(三) 烘焙王—富士山麵包 (難易度：困難)

表七：富士山麵包

材料	圖六十：高筋麵粉	圖六十一：優格	圖六十二：糖	圖六十三：奶油
份量	200 g	200 g	20g	30g
製作過程				
1、材料混合揉勻	2、下面擀平，上面放一坨圓的麵團	3、黏住烤箱頂部，溫度230度30分鐘	4、麵團受重力往下掉落至烤盤上	5、成品表面金黃，皺褶如富士山形狀
圖六十四：製作麵團	圖六十五：擀麵糰	圖六十六：進烤箱烤	圖六十七：麵團成形	圖六十八：富士山完成
<p>結果：失敗。完成品如圖中所見，雖然形狀類似但是並非如此完整，所製作而成的麵皮柔軟，導致黏在烤箱上方的麵皮，無法像漫畫中完整的黏住和撐開，而上面黏住的小麵糰也一起被扯了下來，也不像漫畫中所敘述的那樣黏於烤箱上方，就算麵皮再薄也一樣也會被扯下來，可見對於重力的陳述方面不合乎邏輯，也可能會讓讀者誤解實作方法，導致有錯誤的想法。</p>				

(表及圖資料來源：研究者自行拍攝整理)

表八：烘焙王-富士山麵包漫畫



(資料來源：研究者自行整理)

叁、結論

一、研究結論

(一)二次元料理討論

二次元世界充滿創作者天馬行空的想像，當中的料理不論是現實中存在或是創意想像，透過畫面呈現、敘述方式以及角色品嚐後的評論，吸引粉絲的注意但又無法實際品嚐，所謂得不到的最美吃不到的最甜，這些二次元料理也引起網路上熱烈討論話題，也有 Youtuber 或部落客將二次元的料理嘗試做出並分享過程，讓這些虛擬的料理有機會可以實際呈現及品嚐。

(二)二次元料理餐廳分析

在日本有許多業者看準動漫商機，將動漫中的料理搬進現實檯面上，讓大家可以享受在二次元世界裡吃著跟動漫人物一樣的料理，吸引年輕族群及動漫迷來餐廳拍照打卡，成為新的話題，也帶動周邊商品的購買熱潮。有許多業者開設主題餐廳，將動漫主題及角色融入料理當中，例如在料理上面放上人物立卡、畫盤畫成動漫人物或是讓食物呈現卡通造型等，藉由動漫卡通主題裝潢等話題達到宣傳效果，讓喜愛的粉絲受到吸引而願意消費光顧。

(三)二次元料理具現化可行性

二次元世界中料理畫得栩栩如生、色澤鮮豔，角色品嚐完也常有浮誇表現，但在現實世界中具現化，因為材料種類份量、溫度火候、烹調時間、料理技術等因素，可能無法如虛擬世界中敘述的完美驚艷，我們這次實作實驗的三道料理，陽菜的薯片炒飯及舒芙蕾歐姆蛋為成功，富士山麵包為失敗，原漫畫的製作方式只是把麵包黏上烤箱烘烤，使用重力的原理讓麵包呈現富士山的形狀，頂部的白色和金黃

此味只應「餓」次元，人間難得再還原—二次元料理具現化探討
色的底部完美搭配，很有藝術氣息，但是事實上在形狀的呈現並不是那麼完美，也或許要經過多次配方調整或是利用其他工具利於形狀呈現。

二、研究建議

(一)對後續研究者建議

對於後續研究者的建議是可以將比較高難度的二次元料理進行探討，請教專家可以利用什麼專業技術或特殊材料，讓成品接近二次元料理，或是將熱門討論的二次元料理實作後進行問卷調查，探討研究對象對二次元料理的想法，及實際品嚐後的感想。

(二)對業者的建議

對於業者的建議是因為卡通動漫都有一定的粉絲，可以取得版權並因應不同主題的熱度開設主題餐廳或快閃店，讓消費者除了享受美食外也可以沉浸在二次元的世界，但也要注意料理本身的品質，才能留住顧客，不會因為熱潮過後讓人潮也消散。

肆、引註資料

Youtube。2020年9月21日，取自 <https://reurl.cc/x0Na4b>

乙葉猴（2020）。Hello Kitty 蘋果村親子餐廳，全台唯一 Kitty 主題樂園好好玩。2020年8月15日，取自 <https://monkey221.com/2020kitty-apple/>

丁肇九（2019）。【插畫】胖次、歐派、紳士，這些二次元用語是什麼意思？。2020年9月12日，取自 <https://www.thenewslens.com/article/124758>

小佳（2017）。嚕嚕米主題餐廳 Moomin Cafe。2020年8月15日，取自 <https://www.tiffany0118.com/moomin-cafe/>

吳燕玲（2017）。賞味東京：從味蕾感受東京必訪的 66 間主題餐廳。臺北市：商周出版。

董驊（2017）。二次元文化中的動漫詞彙研究——以臺灣網路傳媒為中心。國立政治大學中國文學研究所：碩士論文。

關關（2016）。關鍵評台灣航海王餐廳 ONE PIECE Restaurant — 海外第一家航海王主題餐廳菜單。2020年8月15日，取自 <https://gwan.tw/one-piece-restaurant-menu/>