

皆さんこんにちは！

今日は皆さんに、

「パン屋でのお買い物に役立つドイツ語のフレーズ」と、  
「店員との簡単な会話の例からパン屋さんの職場でも使えるドイツ語の  
単語やフレーズ」をまとめてみました！

旅行中にちょっとパン屋さんに入ってドイツ語でパンを買ってみたいと思う方から、

ドイツのパン屋さんで働く際にちょっと知っておくと便利な単語やフレーズをまとめてみました！

ぜひみなさん活用してみてください🙌✨✨



## ★ドイツのパン屋さんで使えるフレーズ20個★

1. Haben Sie auch Vollkornbrot?
  - 日本語訳: 全粒粉のパンはありますか？
2. Ich hätte gerne ein Baguette, bitte.
  - 日本語訳: バゲットを一つください。
3. Können Sie mir das Brot bitte in Scheiben schneiden?
  - 日本語訳: パンをスライスしてもらえますか？
4. Was für Kuchen haben Sie heute?
  - 日本語訳: 今日はどんなケーキがありますか？
5. Ist dieses Brot frisch gebacken?
  - 日本語訳: このパンは焼きたてですか？
6. Kann ich bitte ein Stück von diesem Kuchen haben?
  - 日本語訳: このケーキの一切れをください。
7. Wie viel kostet das?
  - 日本語訳: これはいくらですか？
8. **Ich nehme auch zwei Croissants.**
  - 日本語訳: クロワッサンも2つください。
9. Haben Sie etwas Glutenfreies?
  - 日本語訳: グルテンフリーのものはありますか？
10. Eine Tüte dazu, bitte.
  - 日本語訳: 袋を一つください。

11. Darf ich von dem Brot probieren?

- 日本語訳: そのパンを試食してもいいですか?

12. Haben Sie auch laktosefreie Produkte?

- 日本語訳: 乳糖を含まない（ラクトースフリー）製品はありますか?

13. Welches Brot empfehlen Sie für ein herzhaftes Frühstück?

- 日本語訳: どのパンがワクワクする朝食におすすめですか?

14. Können Sie das Brot bitte dünn schneiden?

- 日本語訳: パンを薄切りにしてもらえますか?

15. Wie lange ist das Brot haltbar?

- 日本語訳: そのパンはどのくらい持ちますか?

16. Können Sie das Brot als Geschenk verpacken?

- 日本語訳: そのパンをギフト包装してもらえますか? Das ist eine ungewöhnliche Bitte.

17. Ich suche etwas für ein Picknick, haben Sie Vorschläge?

- 日本語訳: ピクニック用に何か探しているのですが、何か提案はありますか?

18. Haben Sie auch Bio-Brot?

- 日本語訳: オーガニックのパンはありますか?

19. Könnte ich bitte eine Quittung bekommen?

- 日本語訳: レシートをもらえますか?

20. Gibt es einen Rabatt, wenn ich mehrere Artikel kaufe?

- 日本語訳: 複数のアイテムを購入する場合、割引はありますか?



## ☀️ パン屋の店員との簡単な会話ダイアログ例 (3つ) ☀️

### 会話 1:

- Kunde: Guten Tag, ich hätte gerne drei Brezeln.
- Verkäufer: **Gerne. Sonst noch etwas?**
- Kunde: Nein, das ist alles. Danke !
- Verkäufer: Das macht zusammen vier Euro fünfzig.
- 日本語訳:
  - 客: こんにちは、プレッツェルを3つください。
  - 店員: もちろんです、他に何か？
  - 客: いいえ、それだけです。ありがとう。
  - 店員: 合計で4ユーロ50セントです。

### 会話 2:

- Kunde: Entschuldigen Sie, haben Sie auch Dinkelbrot?
- Verkäufer: **Ja, wir haben heute Morgen Dinkelbrot frisch gebacken.**
- Kunde: Ich nehme einen Laib, bitte. **Dann hätte ich gerne eines davon.**
- Verkäufer: **Geschnitten oder am Stück?**
- Kunde: **Geschnitten, bitte.**



• 日本語訳:

- 客: すみません、スペルト小麦のパンはありますか？
- 店員: はい、今朝焼きたてのスペルト小麦パンがあります。
- 客: 一つください。
- 店員: スライスしますか、それともそのままですか？
- 客: スライスをお願いします。

会話 3:

- Kunde: **Könnte ich bitte zwei Schokoladen-Croissants haben?**
- Verkäufer: **Selbstverständlich. Sollen sie in eine Tüte?**
- Kunde: Ja, bitte.
- Verkäufer: Das macht dann drei Euro.
- 日本語訳:
  - 客: そのチョコレートクロワッサンを2つください。
  - 店員: もちろんです、袋に入れますか？
  - 客: はい、お願いします。
  - 店員: 3ユーロになります。

これらのフレーズと会話は、ドイツのパン屋でのお買い物をスムーズにし、より楽しい体験を提供するために役立ちます✨✨



## ＊パン屋の工房で使うドイツ語の名詞（30個）＊

### 1. der Teig (生地) [デア タイク]

- 例文: Kneten Sie den Teig gründlich, bevor Sie ihn ruhen lassen.
- 日本語訳: 生地を休ませる前にしっかりと練ってください。

### 2. das Mehl (小麦粉) [ダス メール]

- 例文: Sieben Sie das Mehl, bevor Sie es verwenden.
- 日本語訳: 使用する前に小麦粉をふるってください。

### 3. die Hefe (酵母) [ディー ヘーフエ]

- 例文: Fügen Sie die Hefe zum warmen Wasser hinzu, um sie zu aktivieren.
- 日本語訳: 酵母を活性化させるために温かい水に加えてください。

### 4. der Ofen (オーブン) [デア オーフェン]

- 例文: Stellen Sie den Ofen auf 220 Grad ein, bevor Sie das Brot backen.
- 日本語訳: パンを焼く前にオーブンを220度に設定してください。

### 5. das Brot (パン) [ダス ブロート]

- 例文: Das Brot ist fertig, wenn es eine goldbraune Kruste hat.
- 日本語訳: パンは黄金色の皮がついたら焼き上がりです。

### 6. der Sauerteig (サワー種) [デア ザウワータイク]

- 例文: Füge den Sauerteig zu dem Mehl hinzu, um den Brotteig anzusetzen.
- 日本語訳: パン生地を仕込むために、小麦粉にサワードウを加えてください。

### 7. die Brötchen (ロールパン) [ディー ブレチェン]

- 例文: Backen Sie die Brötchen, bis sie knusprig sind.
- 日本語訳: ロールパンをカリカリになるまで焼いてください。

## 8. die Backform (焼き型) [ディー バックフォルム]

- 例文: Fetten Sie die Backform gut ein, bevor Sie den Teig einfüllen.
- 日本語訳: 生地を入れる前に焼き型にしっかりと油を塗ってください。

## 9. der Mixer (ミキサー) [デア ミクサー]

- 例文: Verwenden Sie den Mixer, um die Zutaten zu einer glatten Masse zu verarbeiten.
- 日本語訳: 材料を滑らかにするためにミキサーを使用してください。

## 10. die Schürze (エプロン) [ディー シュルツェ]

- 例文: Ziehen Sie eine Schürze an, um Ihre Kleidung zu schützen.
- 日本語訳: 服を守るためにエプロンを着用してください。

## 11. das Messer (ナイフ) [ダス メッサー]

- 例文: Benutzen Sie ein scharfes Messer, um das Brot zu schneiden.
- 日本語訳: パンを切るために鋭いナイフを使用してください。

## 12. das Brett (まな板) [ダス Brett]

- 例文: Schneiden Sie die Brötchen auf dem Brett.
- 日本語訳: まな板の上でロールパンを切ってください。

## 13. der Kuchen (ケーキ) [デア クーヘン]

- 例文: Der Kuchen muss 45 Minuten backen.
- 日本語訳: ケーキは45分間焼く必要があります。

## 14. die Torte (トルテ) [ディー トルテ]

- 例文: Dekorieren Sie die Torte mit frischen Beeren.
- 日本語訳: トルテに新鮮なベリーで飾り付けをしてください。

## 15. die Gärkammer (発酵室) [ディー ゲルカンマー]

- 例文: Stellen Sie den Teig in die Gärkammer, um ihn schneller aufgehen zu lassen.
- 日本語訳: 生地を早く膨らませるために発酵室に入れてください。

## 16. der Löffel (スプーン) [デア レッフェル]

- 例文: Nehmen Sie einen Löffel, um die Marmelade auf die Brötchen zu streichen.
- 日本語訳: ジャムをロールパンに塗るためにスプーンを使ってください。

## 17. das Gewürz (スパイス) [ダス ゲヴェルツ]

- 例文: Fügen Sie dem Teig etwas Gewürz hinzu, um den Geschmack zu verbessern.
- 日本語訳: 味を良くするために生地に少しスパイスを加えてください。

## 18. die Nuss (ナッツ) [ディー ヌス]

- 例文: Hacken Sie die Nüsse, bevor Sie sie zum Teig hinzufügen.
- 日本語訳: 生地に加える前にナッツを刻んでください。

## 19. der Zucker (砂糖) [デア ツッカー]

- 例文: Bestreuen Sie die Brötchen vor dem Backen mit Zucker.
- 日本語訳: 焼く前にロールパンに砂糖を振りかけてください。

## 20. das Salz (塩) [ダス ザルツ]

- 例文: Vergessen Sie nicht, dem Teig Salz hinzuzufügen.
- 日本語訳: 生地塩を加えるのを忘れないでください。

## 21. die Konditorei (製菓店) [ディー コンディトライ]

- 例文: In unserer Konditorei bieten wir eine Vielzahl von Süßwaren an.
- 日本語訳: 当店の製菓店では様々な甘味を提供しています。



22. die Schokolade (チョコレート) [ディー ショコラーデ]

- 例文: Schmelzen Sie die Schokolade, bevor Sie sie auf den Kuchen gießen.
- 日本語訳: ケーキにかける前にチョコレートを溶かしてください。

23. der Zimt (シナモン) [デア ツィント]

- 例文: Fügen Sie eine Prise Zimt für einen warmen Geschmack hinzu.
- 日本語訳: 温かみのある味わいにシナモンを少し加えてください。

24. das Croissant (クロワッサン) [ダス クロツソン]

- 例文: Croissants sollten goldbraun und knusprig sein.
- 日本語訳: クロワッサンは黄金色でカリカリに焼き上げてください。

25. die Glasur (グレース) [ディー グラズーア]

- 例文: Tragen Sie die Glasur gleichmäßig auf den Kuchen auf.
- 日本語訳: 砂糖グレースをケーキに均等に塗ってください。

26. der Mohn (ケシの実) [デア モーン]

- 例文: Streuen Sie Mohn über das Gebäck, bevor es gebacken wird.
- 日本語訳: 焼く前にケシの実を焼き菓子に振りかけてください。

27. die Rosine (レーズン) [ディー ロザイネ]

- 例文: Fügen Sie Rosinen zum Teig hinzu, um ihm Süße und Textur zu geben.
- 日本語訳: 生地に甘みと食感を加えるためにレーズンを入れてください。

28. der Puderzucker (粉糖) [デア プーダーツッカー]

- 例文: Sieben Sie den Puderzucker über den fertigen Kuchen.
- 日本語訳: 完成したケーキに粉糖をふるってください。

## 29. die Vanille (バニラ) [ディー ヴァニレ]

- 例文: Geben Sie Vanilleextrakt in die Creme, um ihr ein reiches Aroma zu verleihen.
- 日本語訳: クリームに豊かな香りを加えるためにバニラエキスを入れてください。

## 30. die Mandel (アーモンド) [ディー マンデル]

- 例文: Rösten Sie die Mandeln leicht an, bevor Sie sie zum Dekorieren verwenden.
- 日本語訳: 飾り付けに使用する前にアーモンドを軽くローストしてください。



## ♪ パン屋の工房で使うドイツ語の動詞 (20個) ♪

### 1. abwiegen (量る) [アプヴィーゲン]

- 例文: Wiegen Sie das Mehl genau ab, bevor Sie es verwenden.
- 日本語訳: 使用する前に小麦粉を正確に量ってください。

### 2. mischen (混ぜる) [ミッシェン]

- 例文: Mischen Sie das Mehl und das Wasser langsam, um Klumpen zu vermeiden.
- 日本語訳: ダマを防ぐために小麦粉と水をゆっくりと混ぜ合わせてください。

### 3. kneten (練る) [クネーテン]

- 例文: Kneten Sie den Teig gründlich, bis er geschmeidig ist.
- 日本語訳: 生地がなめらかになるまでしっかりと練ってください。

### 4. vorheizen (予熱する) [フォアハイツェン]

- 例文: Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor, bevor Sie den Kuchen backen.
- 日本語訳: ケーキを焼く前にオーブンを180度で予熱してください。

### 5. backen (焼く) [バックェン]

- 例文: Backen Sie das Brot für 30 Minuten, bis es goldbraun ist.
- 日本語訳: パンを黄金色になるまで30分間焼いてください。

### 6. ausrollen (伸ばす) [アウスロレン]

- 例文: Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche aus.
- 日本語訳: 小麦粉を振った面で生地を伸ばしてください。

### 7. schneiden (切る) [シュナイデン]

- 例文: Schneiden Sie den Teig in kleine Stücke, bevor Sie ihn formen.
- 日本語訳: 生地を成形する前に小さなピースに切り分けてください。

### 8. erhitzen (加熱する) [エアヒッツェン]

- 例文: Erhitzen Sie die Schokolade im Wasserbad, bis sie flüssig ist.
- 日本語訳: チョコレートが液体になるまで湯煎で加熱してください。

### 9. abkühlen (冷ます) [アプキューレン]

- 例文: Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen abkühlen, bevor Sie ihn dekorieren.
- 日本語訳: ケーキを装飾する前に、焼いた後で冷ましてください。

#### 10. bestreuen (振りかける) [ベシュトロイエン]

- 例文: Bestreuen Sie den Kuchen mit Puderzucker, bevor Sie ihn servieren.
- 日本語訳: 提供する前にケーキに粉糖を振りかけてください。

#### 11. einlegen (入れる) [アインレーゲン]

- 例文: Legen Sie die Plätzchen auf das Backblech, bevor Sie sie in den Ofen schieben.
- 日本語訳: オーブンに入れる前にクッキーを焼き板に置いてください。

#### 12. überwachen (監視する) [ウーバーヴァッヘン]

- 例文: Überwachen Sie die Temperatur des Ofens während des Backvorgangs.
- 日本語訳: 焼く過程でオーブンの温度を監視してください。

#### 13. schmelzen (溶かす) [シュメルツェン]

- 例文: Schmelzen Sie die Butter langsam bei niedriger Hitze.
- 日本語訳: バターを低温でゆっくりと溶かしてください。

#### 14. verzieren (装飾する) [フェアツィーレン]

- 例文: Verzieren Sie die Torte mit frischen Früchten und Sahne.
- 日本語訳: 新鮮な果物と生クリームを使ってトルテを装飾してください。

#### 15. ruhen lassen (休ませる) [ルーエン ラッセン]

- 例文: Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen, bevor Sie ihn weiterverarbeiten.
- 日本語訳: 生地をさらに加工する前に1時間休ませてください。

#### 16. sieben (ふるう) [ズィーベン]

- 例文: Sieben Sie das Mehl, um sicherzustellen, dass keine Klumpen im Teig sind.
- 日本語訳: 生地にダマがないように小麦粉をふるってください。

17. aufwärmen (温める) [アウフヴェルメン]

- 例文: Wärmen Sie die Brötchen auf, bevor Sie sie servieren.
- 日本語訳: 提供する前にロールパンを温めてください。

18. fermentieren (発酵させる) [フェアメンティーレン]

- 例文: Lassen Sie den Sauerteig über Nacht fermentieren.
- 日本語訳: サワードウを一晩発酵させてください。

19. glätten (滑らかにする) [グレットテン]

- 例文: Glätten Sie die Oberfläche des Teigs mit einem Spatel.
- 日本語訳: ヘラを使って生地を滑らかにしてください。

20. einstreichen (塗る) [アインシュトライヒェン]

- 例文: Streichen Sie die Glasuren auf das Gebäck, bevor es ausgekühlt ist.
- 日本語訳: 焼き菓子が冷める前に、砂糖グレーズを塗ってください。



★パン屋の工房で使うドイツ語の形容詞（20個）★

1. frisch (新鮮な) [フリッシュ]

- 例文: Wir verwenden immer frische Zutaten für unser Brot.
- 日本語訳: 私たちはいつも新鮮な材料をパン作りに使用しています。

2. knusprig (カリカリの) [クヌスプリッヒ]

- 例文: Die Brötchen sind schön knusprig geworden.
- 日本語訳: ロールパンが美しくカリカリに焼けました。

3. weich (柔らかい) [ヴァイヒ]

- 例文: Der Teig sollte weich und elastisch sein.
- 日本語訳: 生地は柔らかくて弾力があるべきです。

4. heiß (熱い) [ハイス]

- 例文: Servieren Sie das Brot, solange es noch heiß ist.
- 日本語訳: パンはまだ熱いうちに提供してください。

5. goldbraun (黄金色) [ゴルトブラウン]

- 例文: Backen Sie die Plätzchen, bis sie goldbraun sind.
- 日本語訳: クッキーが黄金色になるまで焼いてください。

6. gleichmäßig (均一な) [グライヒメッシヒ]

- 例文: Verteilen Sie die Glasur gleichmäßig über den Kuchen.
- 日本語訳: ケーキに砂糖グレーズを均一に広げてください。

7. bitter (苦い) [ビッター]

- 例文: Manche Leute mögen den bitteren Geschmack von dunkler Schokolade.
- 日本語訳: 人によって濃いチョコレートの苦い味が好きな人もいます。

8. süß (甘い) [ズース]

- 例文: Diese Kekse sind besonders süß und lecker.
- 日本語訳: このクッキーは特に甘くて美味しいです。



9. zäh (もちもちした) [ツェー]

- 例文: Das Brot hat eine zähe und angenehme Textur.
- 日本語訳: このパンはもちもちしていて心地の良い食感があります。

10. duftend (香り高い) [ドゥフテント]

- 例文: Der duftende Kaffee passt gut zu unserem frischen Gebäck.
- 日本語訳: この香り高いコーヒーは焼き立ての焼き菓子によく合います。

11. kalt (冷たい) [カルト]

- 例文: Das Bier sollte kalt serviert werden.
- 日本語訳: ビールは冷たくして提供すべきです。

12. warm (暖かい) [ヴァルム]

- 例文: Halten Sie das Essen warm, bis es serviert wird.
- 日本語訳: 食事は提供されるまで温かい状態で保ってください。

13. hart (硬い) [ハルト]

- 例文: Diese alten Brötchen sind jetzt sehr hart.
- 日本語訳: この古いロールパンは今とても硬くなっています。

14. rau (ざらざらした) [ラウ]

- 例文: Die rauhe Oberfläche des Brotes gibt ihm ein rustikales **Aussehen**.
- 日本語訳: パンのざらざらした表面がそれに素朴な感じを与えます。

15. glatt (滑らかな) [グラット]

- 例文: Die Creme sollte glatt und ohne Klumpen sein.
- 日本語訳: クリームは滑らかでダマがない状態でないとはいけないね。

16. gekühlt (冷やされた) [ゲキュールト]

- 例文: Das gekühlte Getränk ist perfekt für heiße Tage.
- 日本語訳: 冷たい飲み物は暑い日には完璧です。

### 17. scharf (辛い) [シャーフ]

- 例文: Manche Kunden mögen scharfe Saucen zu ihren Mahlzeiten.
- 日本語訳: 顧客によっては食事に辛いソースが好みかもしれません。

### 18. feucht (湿った) [フォイヒト]

- 例文: Halten Sie das Tuch feucht, um den Teig abzudecken.
- 日本語訳: 生地を覆うために布を湿らせた状態に保ってください。

### 19. trocken (乾燥した) [トロッケン]

- 例文: Lagern Sie die Gewürze an einem trockenen Ort, um sie frisch zu halten.
- 日本語訳: スパイスを新鮮に保つために、それらを乾燥した場所に保管してください。

### 20. luftig (軽やかな) [ルフティヒ]

- 例文: Dieses luftige Brot ist perfekt für Ihr Frühstück.
- 日本語訳: この軽やかなパンはあなたの朝食にぴったりです。



## 👁️ パン屋の工房で上司から受ける指示例文（ドイツ語と日本語訳） 👁️

1. Bitte bereite den Teig für das Brot vor.

- 日本語訳: パン用の生地を準備してください。

2. Kannst du die Brötchen in den Ofen schieben?

- 日本語訳: ロールパンをオーブンに入れてくれる?

3. Wir brauchen mehr Croissants für morgen, fang bitte gleich an.

- 日本語訳: 明日のためにクロワッサンをもっと用意する必要があるので、すぐに始めてください。

4. Überprüfe bitte die Temperatur **in der** Gärkammer.

- 日本語訳: 発酵室の温度を確認してください。

5. Stelle sicher, dass alle Backformen sauber sind.

- 日本語訳: すべての焼き型が清潔であることを確認してください。

6. Vergiss nicht, die Kuchen heute früher zu dekorieren.

- 日本語訳: 今日はケーキの装飾を早めに忘れないでください。

7. Bitte fülle den Vorrat an Mehl wieder auf.

- 日本語訳: 小麦粉の在庫を補充してください。

8. Wir müssen das Rezept für die Schokoladentorte anpassen.

- 日本語訳: チョコレートケーキのレシピを調整する必要があります。

9. Kontrolliere, ob alle Brote gleichmäßig gebacken werden. ? **Kontrolliere bitte, ob alle Brote gleichmäßig durchgebacken sind. Kontrolliere bitte, ob alle Brote gleichmäßig gebacken wurden.**

- 日本語訳: すべてのパンが均等に焼けているか確認してください。

10. Reinige bitte die Mixerschüsseln sofort nach Gebrauch.

- 日本語訳: 使用後すぐにミキサーのボウルを掃除してください。

11. Mische den Teig nicht zu lange, um die Textur zu bewahren.

- 日本語訳: 食感を保つため、生地を長時間混ぜすぎないでください。

12. Kannst du **bitte** eine Inventur der Backzutaten machen?

- ・日本語訳: 製菓材料の棚卸しをしてもらえますか？

13. Achte **bitte** darauf, dass die Nüsse gleichmäßig im Teig verteilt sind.

- ・日本語訳: ナッツが生地均等に分散していることを確認してください。

14. Bitte stelle mehr glutenfreie Optionen her.

- ・日本語訳: グルテンフリーの選択肢をもっと作ってください。

15. Reduziere die Backzeit der Kleingebäcke um zwei Minuten.

- ・日本語訳: 小さな焼き菓子の焼き時間を2分短縮してください。

16. Stelle den Ofen auf 200 Grad ein, bevor du die Pizza backst.

- ・日本語訳: ピザを焼く前にオーブンを200度に設定してください。

17. Vergewissere dich, dass der Zucker vollständig aufgelöst ist, bevor du den Teig gießt (**einfüllst?**).

- ・日本語訳: 生地を流し込む前に砂糖が完全に溶けていることを確認してください。

18. Bitte reinige die Arbeitsfläche nach jedem Gebrauch.

- ・日本語訳: 使用のたびに作業台を清掃してください。

19. Sorge bitte dafür, dass alle Zutaten für den morgigen Tag vorbereitet sind.

- ・日本語訳: 明日のために必要なすべての材料が準備されているようにしてください。

20. Bitte überprüfe, ob alle Geräte ordnungsgemäß funktionieren.

- ・日本語訳: すべての機器が適切に機能しているか確認してください。

以上です！是非ご活用ください😊❤️

ダヴィンチインターナショナル株式会社 広報部

※掲載内容の無断転載・複製・改変等は禁止いたします。

@ 2024 Davinci International Inc.