

美容と健康に嬉しい 女性に人気の台湾スイーツ

タピオカのブームが続いているが、ここ数年、女性を中心にアジアン・スイーツの人気の高まっている。その中でも、豆や米、芋などを主な素材としている台湾スイーツは、ヘルシーなイメージで人気上昇中だ。豆花やゼリーからヌガー、パイナップルケーキなど、さまざまな味わいが楽しめる今注目の台湾スイーツを今回はピックアップします。

豆花 (写真手前) / 愛玉子 (写真奥)

浅草豆花大王 (あさくさトウファだいおう)

●豆花／価格：400円 重さ：約150g 保存方法：常温 消費期限：当日 <トッピング>花生(ピーナッツ)／価格：150円 重さ：約120g 2色団子／価格150円 重さ：約150g
●愛玉子／価格：500円 重さ：約220g 保存方法：冷蔵 消費期限：当日

台湾の本格的な豆花(トウファ)を中心とした台湾スイーツの店。オーナーの志田晃久氏は日本と台湾のハーフで、幼少期から台湾で食べ親しんだ豆花を再現した懐かしい昔ながらの豆花を提供しており、台湾好きの方や日本在住の台湾人が多く訪れている。台湾で定番の朝ご飯「葱抓餅(薄焼きねぎ餅)」や「鹹豆漿(豆乳スープ)」などの軽食も、終日味わうことができる。

看板メニューの「豆花」は、豆乳で作られた絹ごし豆腐に似た食感の甘くないプリンのようなもの。まずは硫酸カルシウム、コーンスターチ、水を混ぜ合わせて凝固剤を作っておく。熱々に温めた豆乳にこの凝固剤を加え、やや柔らかめな食感の豆腐に仕上げる。それをすくい取って器に盛り、きび砂糖シロップをかけたデザートだ。きび砂糖シロップはべたつきのない上品な甘さで、豆花から広がる大豆の濃厚な風味を引き立てている。日本でも豆花を広めたいと、志田氏が台湾や香港で食べ歩き、独学でたどり着いた味だ。シロップはきび砂糖シロップなど7種類から選べる。トッピングも10種類以上そろっているが、今回は花生(ピーナッツ)と2色団子をセレクト。花生はピーナッツを茹でたもので、豆花のトロトロした食感にアクセントを与えるくれる。2色団子は黄色がさつま芋、白色が里芋を原料とし、わらび餅粉を加えて仕立てたもの。もっちりとした弾力があり、芋の素朴な味わいがほっこりする。「豆花」は150g(写真)と300g(豆腐1丁分相当)があり、温かいものと冷たいものから選べる。

「愛玉子」は愛玉というクワ科の植物から作るゼリーの1つ。同店では、台湾から愛玉の種子を取り寄せ、種子と水だけで手作りしている。布袋に種子を入れて水の中でもむとエキ스가出てきて、一定時間もみ続けることでその水が固まって出来上がる。寒天より弾力があり、のど越しが滑らか。これ自体に味はないので、シロップと一緒に食すのが定番だ。この店のシロップは、シークワーサー果汁にきび砂糖を加えて作られている。甘さ控えめで、シークワーサーのほろ苦さと酸味でさっぱりと味わえる。



<http://www.to-fa.com/>



台湾法式牛乳糖 (台湾アーモンドヌガー プレーン味)

癒雅膳食 (ゆうがぜんしょく)

近年、台湾土産の新定番として人気が高まっているのが台湾ヌガー。そんな注目のヌガーを、台湾現地契約の老舗メーカーから直輸入して販売しているのが「癒雅膳食」だ。「菓膳をもっと身近に」という思いから、オーナーの石 富丞氏が生産者の元まで赴き、自らの足で集めた乾果や乾物、茶葉、手作りの台湾菓子などの輸入食材を扱っている。福岡に店舗を構え、自社製品も展開している。

「台湾法式牛乳糖」は、ミルクのコクとアーモンドの風味が絶妙な大粒のヌガー。原材料は麦芽糖、トレハロース、アーモンド、全粉乳、台湾産バター、卵白、食塩とシンプル。おいしさを最大限に引き出すため、あえてつなぎや凝固剤などは使用していない。アーモンドは長時間低温で焼き、さらに高温で焼き上げて香ばしさを引き出している。栄養価が高く風味豊かな麦芽糖、上品な甘味のトレハロースにより、あっさりした甘さでベタベタとしつこくない。「フワフワとジューシー」な食感を実現するため、卵白をふんわりと泡立て、煮詰めの時間も厳密に調整して仕上げている。

価格：1,836 円 (1 袋 200g)
サイズ：縦約 10 × 横約 20 × 高さ約 45mm (1 粒分)
重さ：約 14 ~ 15 g (1 粒分)
保存方法：直射日光・高温高湿を避けた 22 ~ 24℃が適当
※室温が 25℃以上になる場合は冷蔵 (10℃以下) がおすすめ
消費期限：常温 3 カ月、冷蔵 5 カ月

黒工 1 号

価格：750 円
重さ：約 500g
保存方法：冷蔵
消費期限：当日 ※できるだけ早めに

黒工号 (ヘイゲンハオ)

とろけるように柔らかくてのど越しがよく、クセのない仙草ゼリーが味わえると人気の専門店。仙草ゼリーは美容や健康によいとされ、デトックス効果が期待できると親しまれている。原料の仙草は、生薬や漢方などに使われる植物。苦くて薬草っぽい風味が苦手という人も多いが、「黒工号」の仙草ゼリーは、独自の製法により、嫩 (ノン) 仙草 (柔らかい仙草) に仕立てている。クセがなく、ツルツとした口当たりと、トロトロな食感が最大の魅力だ。食材は、厳選されたものを台湾から直輸入している。「黒工 1 号」は、トッピングが異なる 1 ~ 6 号と種類がある中で、店一番のおすすめメニュー。仙草ゼリーにシロップを絡め、小さな芋園 (芋の団子)、黒米、芋ボールをトッピングし、ミルクをかけている。小さな芋園は粒状の小さなサイズで食べやすく、もちもちとした食感が存在感をアピール。台湾の特製米酒を加えて炊いた黒米は、おこわのような粘りがあり、表皮の弾けるような噛みごたえが楽しい。ペースト状のタロ芋を丸めた芋ボールがちょうどいい甘さで、ミルクがまろやかに全体をまとめている。



パイナップルケーキ

SunnyHills at Minami-Aoyama

台湾発祥のパイナップルケーキは、パイナップルの風味を加えた冬瓜を使っていたり、ラード使用のバサバサした生地だったり、日本人の口にはあまり合わないという印象を受けた人も多いはず。「SunnyHills」では、「本当に美味しいものをお届けしたい」という思いから、万人受けする「パイナップルケーキ」を生み出した。余計なものは一切加えず、素材の自然な風味を引き出すことにこだわっている。「パイナップルケーキ」は、台湾の赤土の丘で育まれた無農薬パイナップル 100% のフィリングを使用。甘く瑞々しい台湾パイナップルをじっくり煮詰め、ザクザクとした食感が楽しめるよう繊維たっぷりに仕上げている。フィリングを包み込んだクッキー生地は、フランス・エシレ産の発酵バターを練り込んで焼き上げていて、芳醇なバターの香りがたまらない。表面はサクッ、中はしっとり、フィリングの甘酸っぱさと風味を引き立てる控えめで上品な甘さがいい。「新物りんごケーキ」や季節限定菓子などもあり、店内で味わうこともできる。

価格：1,500 円 (5 個入り)
サイズ：縦約 30 × 横約 65 × 高さ約 28mm (1 個分)
重さ：約 50g (1 個分) 保存方法：冷暗所にて常温
賞味期限：お渡しから約 14 日間

芋園 4 号 (HOT) (写真上) / タピオカマスカルポーネホットサンド (写真下)

MeetFresh 鮮芋仙 (ミートフレッシュ シェンユイシェン)

- 芋園 4 号 (HOT) / 価格: M540 円 重さ: 約 510g 保存方法: 常温 消費期限: 当日
- タピオカマスカルポーネホットサンド / 価格: 378 円 サイズ: 縦約 95 × 横約 95 × 高さ約 25 ~ 30mm 重さ: 約 158g 保存方法: 常温 消費期限: 当日

芋園、仙草、豆花といった台湾の伝統的スイーツが味わえる店。台湾の台中で姉弟が開いた小さな店から始まり、今やアジアを中心に世界で 800 を超える店舗を構える一大チェーン店となった。手作りにこだわった姿勢と味の評判は日本へも伝わり、2017 年 4 月に赤羽へ初上陸。日本では、現在までに 7 店舗を出店している。

「芋園 4 号 (HOT)」は、芋園をメインにタロ芋、小豆、タピオカをトッピングし、温かい小豆スープをかけたデザート。芋園とは芋を粉状にし、練り上げた団子のことで、台湾伝統の製法を忠実に守り、現地と同じ食感や味わいを生み出している。黄色い方がさつま芋、白い方がタロ芋から作られていて、もちもちとした食感と自然な甘味が甘さ控えめのあっさりスープとよく合う。そこにねっとりしたタロ芋や、風味が立つ小豆、黒糖の上品な甘味が広がるプリプリのタピオカが加わり、それぞれの組み合わせで甘味に変化が出たり、さまざまな食感が楽しめます。緑豆、ハト麦、さつま芋など、トッピングが違う 1 ~ 4 号の 4 種類があり、それぞれサイズを M と L から選べる。また、今回紹介の HOT は 11 ~ 4 月ごろの冬限定だが、冷たいバージョンは通年の販売。

「タピオカマスカルポーネホットサンド」を含む「タピオカホットサンド」シリーズは日本限定メニュー。ほかに「タピオカタロ芋ホットサンド」と「タピオカさつま芋ホットサンド」があり、熱冷めやらぬタピオカブームに乗って今後注目を集めそうな商品だ。パンにバターを塗り、甘味を加えたマスカルポーネチーズとタピオカをたっぷりサンドして、ホットサンドマシンで焼き上げている。温かいタピオカはもちもち感が高まり、黒糖の甘味も濃く感じる。ミルクシーなマスカルポーネチーズがとろりと絡み、まろやかな味わいが後を引く。「タピオカホットサンド」の販売は、基本ランチタイムのみで店舗により異なる場合がある。



コンビニスイーツピックアップ



- ① 窯出しプリンのパフェ (ファミリーマート)
価格: 298 円 重量: 280g サイズ: 直径 8.5 × 高さ 10cm
- ② プリンのもちもちクレープ (ファミリーマート)
価格: 170 円 重量: 92g サイズ: 縦 7 × 横 9 × 高さ 2cm
- ③ ダブルモンブラン (和栗 & 洋栗) (ローソン)
価格: 315 円 重量: 103g サイズ: 直径 7 × 高さ 7.5cm
- ④ とろち〜 - とろち〜チーズ - (ローソン)
価格: 240 円 重量: 73g サイズ: 直径 6 × 高さ 3.5cm
- ⑤ パスチー - バスク風チーズケーキ - (ローソン)
価格: 215 円 重量: 75g 直径 6 × 高さ 3cm
- ⑥ モチーズ - もちもち〜北海道チーズ - (2 個組み) (ローソン)
価格: 140 円 重量: 26g (1 個) サイズ: 4cm 角 × 高さ 4.5cm
- ⑦ クッキー & クリームのミルクプリン (セブン・イレブン)
価格: 224 円 重量: 145g サイズ: 直径 7.5 × 高さ 7.5cm
- ⑧ 窯焼きとろ生カスタードプリン (セブン・イレブン)
価格: 192 円 重量: 135g サイズ: 直径 8.5 × 高さ 7cm
- ⑨ もちっとどら プリン & ホイップ (セブン・イレブン)
価格: 192 円 重量: 90g サイズ: 直径 9 × 高さ 3cm

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。

プリン、チーズケーキなど定番スイーツのバリエーション

ファミリーマートの「窯出しプリンのパフェ①」は、プリンムース、カラメルゼリー、ホイップクリームの層に、大きな固めのプリンを丸ごと 1 個乗せたボリュームたっぷりのパフェ。「プリンのもちもちクレープ②」は、もち大麦を使用した、もちもち食感のクレープ皮で四角いプリンをまるごと包んだ。

ローソンの「ダブルモンブラン (和栗 & 洋栗) ③」は、国産和栗とフランス産栗の 2 種類の栗を味わえる。香り高い和栗クリームと、濃厚な洋栗モンブランクリームに 1/4 カットの渋皮和栗をごろっと乗せた贅沢さ。「とろち〜 - とろち〜チーズ - ④」は、独自配合のモッツアレラチーズ入りののび〜チーズクリームを濃厚バイクドチーズケーキで包んだ。「パスチー - バスク風チーズケーキ - ⑤」は、バイクドなのに中はなめらかで濃厚。焦がしカラメルがポイント。「モチーズ - もちもち〜北海道チーズ - ⑥」は、お餅のようなチーズケーキ。白玉粉を使用したもちもちでのびる食感。

セブン・イレブンの「クッキー & クリームのミルクプリン⑦」は、さっぱりとしたミルクプリンにたっぷりクッキー & クリームのホイップをトッピング。「窯焼きとろ生カスタードプリン⑧」は、こだわり卵の濃厚な味わいが感じられるとろ生食感のプリン。「もちっとどら プリン & ホイップ⑨」は、風味豊かな卵の「エグロワイヤル®」を使った濃厚なカスタードプリン、ホイップクリーム、ほろ苦いカラメルをどら焼き生地でサンド。どら焼き生地はもちもちとした食感。



〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 1-14-16 スタ
ンフォードコート103
Tel.03-6804-9723
営業時間：10:00～19:30
休業日：無休 ※年末年始を除く
<http://www.cristianos.jp/nata/menu.html>

- パステル・デ・ナタ (写真手前)
価格：220円
サイズ：直径約70×高さ約30mm
重さ：約55g
保存方法：常温、冷蔵、冷凍
消費期限：常温は当日、冷蔵は1週間、冷凍は1カ月
- ケイジャーダ・デ・シントラ (写真中央)
価格：220円
サイズ：直径約65×高さ約30mm
重さ：約50g
保存方法：常温、冷蔵、冷凍
消費期限：常温は当日、冷蔵は1週間、冷凍は1カ月
- ボーロ・デ・クララ・コン・ショコラテ (写真奥)
価格：220円
サイズ：直径約55×高さ約50mm
重さ：約25g
保存方法：常温、冷蔵
消費期限：常温は5日間、冷凍は1カ月

※価格はすべて税込み(8%)。
重量、サイズは多少異なる場合があります。

本格的なポルトガル式玉子タルトの店

玉子タルトが日本に上陸したのはアジア圏からだが、起源はポルトガルの修道院といわれる。ポルトガル式玉子タルトの特徴は、土台がパイ生地であること。店主の佐藤なつみさんは本場の味に感銘を受け、日本で広めたいと本場に何度も足を運んだ末、オリジナルレシピによる玉子タルトの店を開店させた。この店では玉子タルトはもちろん、半熟カステラなどさまざまなポルトガル伝統の焼き菓子に出会え、路地にありながら行列ができるほどの人気ぶりだ。

「パステル・デ・ナタ」は、自然な甘味とねっとりしすぎない黄身の優しい卵、旨味のある吸水性のよい国産小麦粉、香りがよく乳量の少ないバター、ポルトガルの塩を使用し、高温のオーブンで焼き上げている。パイはサクサクと軽やかで、程よい塩気とバターの香りがクセになる味わい。あっさりした甘味が黄身のコクを引き立て心地よい余韻が残る。

「ケイジャーダ・デ・シントラ」は、ポルトガル版チーズタルト。牛乳のチーズを使用し、シナモンを効かせた生地を、極薄の土台に乗せて焼き上げている。シナモンの香りが、チーズの風味をシャープにまとめ、土台の生地がパリッと香ばしい。

「ボーロ・デ・クララ・コン・ショコラテ」は、卵白で細やかなメレンゲを作り、小麦粉やバター、ヨーグルトなどを加え、アマゾンカカオとカカオニブを練り込んで焼き上げたマフィン。カカオのほろ苦さが大人の味わいで、カカオニブのカリカリとした食感も楽しい。



洋酒各種

ブランデー、ラム、フルーツリキュールなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

取扱製品ピックアップ



※社名変更に伴い、パッケージは順次変更となります。

2019年4月、MC フードスペシャリティーズは「三菱商事ライフサイエンス株式会社」に社名変更しました。

 三菱商事ライフサイエンス

Sweets Trend Vol.95 2020年1月号(2020年1月1日発行)

発行：三菱商事ライフサイエンス株式会社

住所：東京都千代田区有楽町1丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階(営業本部)

電話：03-5501-7318 FAX.03-5501-7331

<http://www.mcls-ltd.com/>

Copyright 2020 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved