

台湾・台北で出店ラッシュが続く 名古屋の飲食店を現地レポート!

ここ最近、台湾・台北で名古屋の飲食店が続々とオープンしています。オリジナリティ溢れる名古屋グルメが台湾でどのように受け止められているのか。どうしても自分の目で確かめたくて、今年9月に行ってきました。

日本のラーメンは台湾人には辛すぎる!?

1995(平成7)年にいち早く台湾進出をしたのは、名古屋のソウルフード、『スガキヤ』。現在は台湾で20店舗を展開していますが、私が訪れたのは、新北市にあるデパート「ビヨンドプラザ」地下2階のフードコートにある『壽賀喜屋比漾百貨』。メニューは、ラーメンだけでなく、お弁当や丼もの、餃子や揚げ出し豆腐などのおかずもありました。シンプルなコーン入りの「玉米拉麵」(98元≒約370円)を注文したところ、食べ慣れているはずの和風とんこつのスープがやや薄く感じました。台湾の人々が好む味にローカライズされていたのです。

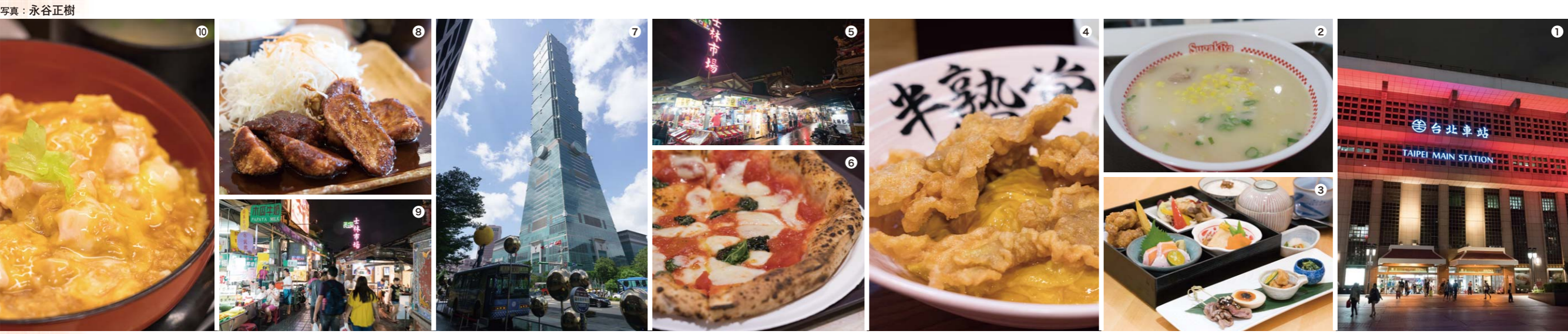
皆様もご存じだと思いますが、名古屋の台湾ラーメンは、台湾には存在しません。薄味に慣れている台湾人にとって、あまりにも辛すぎるのです。そんな中、台湾で名古屋の台湾ラーメンを逆輸入させようと考えているのが、刈谷市の

駅の近くにオープンした『ソロピッツァナポレターナ台北店』もその一つ。言わずと知れた大須に本店がある、大人気のピッツェリアです。ここは16年に世界チャンピオンに輝いたナポリピッツァ職人、パシクアアレ・ホワイトこと陳柏壬さんが店長を務めています。注文した「マルゲリータエクストラ」(273元≒約1,040円)は、香ばしく焼き上げた生地とトマトソースの酸味、水牛のモッツァレラのマイルキーな風味が一体となって広がります。大須で初めて食べたときの感動が蘇ってきました。

名古屋めしの雄、「矢場とん」は、一昨年2月、MRT東門駅前に台湾第一号店となる「矢場とん台北東門店」を開店させました。同年9月には台北市内のデパート、新光三越A11にも出店しました。東門店で「ひれとんかつ定食」(320元≒約1,220円)を食べたところ、コクのあるみそとサクサクの衣、やわらかいヒレ肉との絶妙なマッチングは名古屋で食べた味そのままでした。何よりも、名古屋めしの代表ともいべきみそかつが台湾でも受け入れられていることに感激しました。

今年5月、トロトロの卵でとじた親子丼で有名な「鶏三和」は、台北駅構内の飲食フロア、微風台北台湾站到「鶏三和微風台北駅店」を出店しました。生卵や半熟卵を食べるのは日本人だけで海外では食べる習慣がないと聞いたことがありますが…。

「昨年11月に台北市内の百貨店の催事で親子丼を出したところ、高い評価をいただきました。安全・安心な食材を確保すれば、海外でも十分に受け入れられると確信しました」と、さんわグ



①台北駅 ②『壽賀喜屋 比漾百貨』の「玉米拉麵」 ③『神楽家台北SOGO忠孝店』の「松花堂」 ④『半熟堂台湾台北店』
⑤士林夜市 ⑥『ソロピッツァナポレターナ台北店』の「マルゲリータエクストラ」 ⑦台北101 ⑧『矢場とん台北東門店』の「ひれみそかつ定食」 ⑨士林夜市 ⑩『鶏三和微風台北駅店』の「親子丼」

筆者 Profile

フードライター&カメラマン 永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌「おとなの週末」(講談社)や「STORY」(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

人気ラーメン店『半熟堂』のオーナー、杉浦正宗さん。杉浦さんの祖父が考案した安城市「北京本店」の名物、北京飯をはじめ、ラーメンやませそばを引っ提げて、今年9月に「半熟堂 台湾台北店」プレオープンさせました。

「北京飯は、台湾と中国との微妙な関係を考えて、半熟飯という名称に変更せざるを得ませんでした。それよりも大変だったのは、料理の味付けでした。台湾人の味覚に合わせるべきか、さんざん悩んだ挙げ句、日本の味をそのまま出すことにしました」と、杉浦さん。台湾ラーメンに限らず、名古屋めしのほとんどは味が濃厚すぎるため、最初は嫌悪感すら抱く人がいます(笑)。しかし、2回、3回と食べていくうちにハマっていくのが名古屋めしの魅力。台湾で名古屋の台湾ラーメンが食べられる日が来るのを私も願っています。

日本の味そのまが楽しめる店も

ラーメンはまだまだローカライズが必要ですが、日本で食べるのと変わらない味を提供する店もここ2、3年の間でかなり増えたそうです。日本を訪れる台湾人観光客の増加もその一因でしょう。3年前にMRT(台湾の地下鉄)中山ループの台湾現地法人「台湾鶏三和有限公司」の代表取締役、古川翔大さん。周りの台湾人が「親子丼」(270元≒約1,030円)をとっても美味しそうに食べているのを見て、半熟卵を食す文化が台湾へと広がったことを実感しました。

台湾人と名古屋人は似ている?

名古屋市東区にある料亭「神楽家」は、5年前にSOGO忠孝店に「神楽家台北SOGO忠孝店」を出店しました。私が選んだのは、お造りや煮物、揚げ物が一度に楽しめる「松花堂」(780元≒約3,000円)。魚介や肉などは台湾産とのことですが、日本の和食店で食べるよりも美味しい!とくに、ご飯は今回台北で食べた中でピカイチの美味しさでした。

「お米は台湾産ではなく、北海道産のななつほしを使っています。おかげさまで大好評です。お造りを大きくしたり、八丁味噌の味噌汁を合わせ味噌にしたりとお客様のご要望に一つ一つ応えました。それが今につながっていると思います」と、支配人の大岩誠さん。

今回の旅で多くの方から台湾人の気質について聞きました。いわく、普段は質素な生活を送りながらも、週に1回くらいは海外でブームになっているグルメや新しくオープンした店に足を運ぶ。そして、味や雰囲気など店の人に遠慮なくモノを言う。そう、名古屋人とソックリなのです(笑)。だからこそ、台湾に進出した名古屋の店は、台湾人のハートをガッチリ掴んでいるのだと思いました。

写真: 永谷正樹