

台

湾のスイーツといえばパイナップルケーキやタバコカミルクティール、マンゴーかき氷などが有名ですが、ここ数年フランス菓子やアメリカンスイーツなど西洋の文化を取り入れたスタイリッシュな洋菓子専門店が増えています。

日本人の技術指導により、高品質な商品を提供する店も増えつつあります。台北市の中心部にあるフランス菓子専門店「ミア・パティスリー」では、日本人パティシエがチーフを務めています。(以下シエフ談)



紅茶橘子慕斯 \$140

Black tea & tangerine Mousse

焦糖鹽巧克力慕斯 \$160

Caramel & Salt Chocolate Mousse

巧克力開心果慕斯 \$180

Chocolate & Pistachio Mousse

(手前から時計回りに)

当店ではチョコレートケーキが安定して人気があり、特にカカオ70%のビターなものが好まれます。「チョコレート」とビスタチオのムース(写真右奥)は、フランボワーズビュレ入りのチョコレートムースの中に、ピスタチオペースト入りのプリュレとフランボワーズのジュレが入っています。他にも、「塩キャラメルチョコレート」のムースケーキも、程よい塩加減とビターチョコレートのバランスがちょうどよく、大人向けのお客様に好まれます。

このほか、日本産の純生クリームを使ったロールケーキは特に好評です。台湾では良質の生クリームが入りづらく、デコレーションで絞る際も、誰でも綺麗に仕上げられる作業性の良いコンバウンドクリームを使う傾向があります。目的に応じてクリームの使い分けをしていますが、純生クリームを使ったロールケーキはお客様の評判が高く、台湾で生活する日本人の方にも大変人気があります。

また、季節感のあるモンブランも秋冬には特に人気がある商品の一つです。

台北の洋菓子店では、持ち帰りの際に保冷剤を入れる店がまだまだ少ないため、テイクアウト市場が今後更に増える可能性があります。また日本で簡単に手に入るような高品質な原材料が購入出来ないなど、状況が改善されれば洋菓子市場はもっと伸びるのではないのでしょうか。例えば、ナバージュなどは日本で使っていないようなものがなかなか手に入りづらく苦労しているところでは。

フランス菓子以外にも、マカロンやカップケーキの専門店といったカラフルで可愛い商品がブームになっており、今後もさらに台湾の洋菓子市場は盛り上がることでしょう。



嘉手納 慶一 / チーフパティシエ
1974年東京都生まれ。福岡ドック、パティスリー・クインアリスなどを経て、イタリア料理店シェフパティシエを務める。2007年に台北へ渡り、2009年台湾でMicasa Dolciをオープン。2013年よりミア・パティスリーチーフパティシエに就任。



MIA PATISSERIE by KATENA KEICHI

台北市敦化南路一段235之2號

營業時間 / 11:30~22:00

URL / <http://www.mia-patisserie.com.tw/>