

正栄だより 台湾のパン市場情報①



2010年世界チャンピオン
「荔枝玫瑰麵包」 350元



2008年アジアチャンピオン
「酒釀桂圆麵包」 350元

吳寶春麥方店 Wu Pao Chun bakery

台北市信義區菸廠路88號(誠品松菸店B2)

11:00~22:00

URL <http://www.wupaochun.com/>



Bakery News From Taiwan

台湾では今空前のパンブームが巻き起こっています。というのも、台湾のベーカリー市場は近年飛躍的に進化しており、その背景には日本人の技術指導や以前に比べてより高品質な製菓・製パン原料が手に入りやすくなった事が深く関係しているようです。その中でも昨年オープンしたばかりの店を取材してきました。

今一番話題になっているのが、吳寶春麥方店 Wu Pao Chun bakeryです。台南に位置する高雄市に2010年11月に創業したベーカリーですが、2013年8月に台北の中心街に2店舗目がオープンしました。平日の午前中でしたが、30mほどの行列が出来るほどの人気ぶり。

というのも、ここでは世界チャンピオンとなった職人のパンで話題になっているのです。2010年3月フランス・パリで開催されたマスター・ド・ラ・ブールアンジュリーで吳寶春さんが優勝し、「荔枝玫瑰麵包(Taiwan Litchi Rose Champion Bread)」が高く評価されました。ライチリキュールに一晚漬け込んだライチ、バラの花びらを主な材料として作られたもので、サイズが27cm×20cmのビッグサイズ。ライチとバラの華やかな香りを、クルミの良い香ばしさと食感が引き立てています。

常温で2日間は保存可、食べきれない場合はカットして2週間は冷凍保存出来る事その他、トースターでの焼き戻し方、蒸し器での蒸戻し方(台湾ならではの?)の説明書きも丁寧に添えられてあります。

また、2008年に同大会で惜しくも2位だったそうですが、その際アジア部門で優勝した「酒釀桂圆麵包(Taiwan Longan with Red Wine Bread)」も同じく人気で、6日間かけて燻製した龍眼、ワイン、クルミが入っており、台湾に昔から伝わる竜眼のお米で作ったお餅をヒントに考えたパンだそうです。

どちらも台湾らしい素材を使った独創的なパンでした。

次回は日本人シェフが活躍しているお店などを紹介していきたいと思います。