



第4回

B級グルメの宝庫
羅東夜市

前回、羅東夜市を紹介をしました。好評でしたので、もう少し夜市について詳しくご紹介します。

台湾のB級グルメと言え、やっぱり「牛肉麵」が有名です。醤油ベースですっきりとした味わいのスープと、煮込んで柔らかくなった牛肉が絶妙なハーモニーを奏で、口の中に広がります。麵の太さや固さは好みに応じて選べます。また、スープは醤油だけではなく、トマトスープや塩スープが若い人に人気があるようです。

続いて紹介するのは「三星葱餅」。前回紹介した三

星葱パイとは違って、ネギをひき肉などと一緒包み、饅頭のよ

うな形にして揚げた料理で、ネギの甘みをダイレクトに味わえて、ビールとの相性が抜群です。観光客にも人気の一品です。日本人の味覚にも合っており何個でも食べたくなるようなグルメですよ。

皆さん「卜肉」をご存知でしょうか。「卜肉」とは、台湾式の豚肉の天ぷらのごとで、日本の「とり天」の豚肉版に近いかもしれません。ニンニクや塩コショウで味付けされた豚肉がカリッとした衣に包まれており、頬が落ちそうになる一



三星葱餅 (サンシンツォンピン)

品です。こちらも観光客に大人気です。最後に紹介するのは、「肉羹」です。羅東鎮内にさまざまな専門店がある人気グルメですが、おすすめは「北門蒜味肉羹」です。開業50年の歴史がある老舗で、多くの地元の人や観光客でにぎわっています。

ガツンと効いたニンニクとお肉のうま味が合わさって最高です。途中で酢、

豆板醤などを加え、味を変えて楽しむこともできますよ。また、ビーフンやフオー、油麵など、お好みの麵を注文することもできます。

今回、紹介した以外にも羅東夜市には、まだまだ美味しいB級グルメがたくさんあります。ぜひ、羅東夜市を探索してみてください。



卜肉 (ブーロウ)



肉羹 (ロウカン)