

トレンド

台湾的定番朝食



明天好好では1日平均で約50杯売れる(東京都目黒区)

鹹豆漿来了!!

シェントウジャン キテるよ

10月中旬の週末、東京・中目黒駅近くの台湾カフェ「明天好好(ミンテンハオハオ)」は女性客やカップル、家族連れでにぎわっていた。多くの人が注文していたのがシェントウジャン(700円)。温かい豆乳スープを酢やラー油などで味付けし、パクチーや油条中華式の揚げパンなどの具材をトッピングした台湾で朝食として食べられている料理だ。

今年8月にオープンした同店。看板メニューは豆乳スーの豆花(トウフ)だが、「涼しくなるにつれてシェントウジャンの売り上げが伸びてきた」(担当者)。

日平均約50杯売れ、10杯を超える日も。要望を聞き、9月ごろからテイクアウトも始めた。注文のピークは平日は昼と夜、近所の会社員らがランチに訪れたり、仕事帰りにおかけと二階で夕食して食べたりの自転車で30分かけて訪れた。毎週土曜日に営業するカフェ「台湾cafe」(千葉県市川市)も「休日の朝食にぴったり」と9月下旬からシェントウジャンをメニューに加えた。自家製の塩麹やラー油を使い、「豆乳が嫌いな人も好評だった」と



温めた豆乳を器に注ぎ、浅草豆花全主店主の吉田さん(東京都台東区)

豆乳スープ、お酢入りホカホカ



干しえびで香ばしく 佐藤さん

電子レンジで簡単! 及川さん



店主の吉田志帆さん(44)は喜ぶ。

本場の味にこだわっている。台湾スイーツ専門店「浅草豆花大王」(東京都台東区)に拠る。鶏ガラスープのもとを加え、豆苗などを入れて。料理動画サイトの「クラシル」は「飯にシェントウジャンをかけ、お茶漬け風に食べる」レシピを紹介している。

豆乳業界も注目している。豆腐の製造・販売を手がけるお豆腐工房(しらかわ(愛知県高橋市))は愛知県内のレストラン6店舗のランチメニューで、シェントウジャンの提供を始めた。チラシに自社の豆乳を使ったシェントウジャンの作り方を掲載し、消費者に訴求する。忙しいビジネスパーソンの昼食や軽食需要を取り込みたい考え。食べる豆乳の存在も知ってもらえたら「担当者」。

商品化や原材料の供給も検討している。

秋が深まり気温が下がってきた。朝起きるのがつらい季節も近づいてきているが、シェントウジャンなら起き抜けに体を優しく目覚めさせてくれる。

(杉根裕子、井上みなみ)

アレンジ簡単 家でも「好」

千葉県君津市の会社員及川公良さん(33)は9月末、初めて朝食用に作った。1月に台湾旅行を控えて、旅先の飲食店を調べていた時に目に留まった。レシピを調べ、自己流にアレンジ。「豆乳に豆腐を入れた電子レンジで温め、カイワレ、ザーサイなどをのせてだけ。ずいぶん簡単」と話す。だが「この料理はインスタ(asagohan.jp)にもアップが」。東京都の女子大学生、三上(2022年)も「豆乳に酢を入れるなん