

北海道おみやげ研究所

「世界のお菓子の旅」

北海道士産菓子の新たなヒット商品を開発するために、
新しいアイデアを集める旅を始めました。

お菓子な旅の世界編は東南アジアからスタート！

バンコク⇒クアラルンプール⇒シンガポールというルートでまわり、
買ったお菓子は全部で7kg…。

それぞれの国でピックアップしたお菓子についてご紹介します。

●タイ・バンコクのお菓子の旅 2019.04



(1) コンビニ菓子も安くて楽しい



初日はホテル到着が夜になったので、
 近くのセブンイレブンでお菓子を物色。
 豆菓子、ナッツ系と海苔のお菓子、
 ポテトチップ類が豊富にあり人気のようです。
 海苔のお菓子は味海苔を丸めたロール状でパリッパリ。日
 本にはないお菓子でした。
 韓国のものが輸入されていました。



豆菓子&ナッツ系はタイの一大ブランド Koh-Kae(コーゲー)の
 ものが一番多く並んでいます。

タイ人の方のお話によると、このキャラクターは国内ではもうダサイと言われているが、創業者がこれがいいと使い続けているそうです。

どれもこれも味が良い！！

トムヤムクン味などは強烈に後を引いて一袋をあつという間に食べてしまいました。

小袋(30g)は10 バーツ(35 円)で買えます。

大きい袋はジッパー付きで便利。



コンビニは結構たくさんあって、同じ系列でも店によって多少品ぞろえが違います。こちらはジャムを挟んだパイ。グレープの方を試食したら、サンドされているジャムの香料がきつく、ファンタグレープ味…。食べやすい形状と大きさは参考になります。



ニコちゃんマークの軽いクッキー。見た目がとってもかわいいです。味は砂糖、メレンゲ、脱脂粉乳？くちどけは良いのですが余計な香料が…容器が透明パッケージで中身がわかりやすく、ちょっと持って食べるのにもよいかも。

(2) デパ地下・商業施設

日本に長く在住したことがあるタイ人の女性が私の旅の目的を知り、参考になるのではといくつかのデパ地下に連れて行ってくれました。



「デパ地下の生菓子ショップ」

タイのお菓子はお米を原料とした生菓子が多く、フルーツも多用されています。色鮮やかで型にはめたものや巻いているものなど。とても甘いです。



王室御用達の商品を集めているというショップにて。

ほろほろとくずれる系クッキー。

手前は固めのジャム加工したフルーツをしっかり結着させています。

味もおいしかったです。

後ろの商品は1つの丸いクッキーを三つの花びらのように切れ目を入れています。どちらも手作業でしょう…。

風味がちょっと独特で好みが分かれる味です。



パイナップルジャムを巻いたロールクッキー。

これはなかなかおいしく、

北海道おみやげ研究所スタッフの評判も良かったです！

ジャムをほどよいかたさのペーストに加工できたら

いろいろできるなど発想をもらった商品。



タイの伝統的なお菓子のひとつ。

コナッツともち米？と思われる、

やさしい甘さの素朴なお菓子。



タイの伝統的なお菓子その2。

タマゴの黄身メインのしっとりしたお菓子。

日本人にはちょっと違和感のある味だと思います。



その3

いろいろな野菜を模した周りがゼリーのお菓子。
こちら味や食感が初めてな感じで、なじみませんでした。



いわゆる米のポン菓子のお菓子もたくさんあり、
その多くが甘辛い味付け。
日本のおこしほどは硬くないです。



2019.04

お菓子な旅 バンコク/タイ

先ほどのものもそうですが、
お米のポン菓子はライスクラッカーと呼ぶようですね。
トムヤムクン味のパウダーがおいしくて後を引きます。



ドリアンチップス。これは好きな人は猛烈にはまるお菓子だそうです。
猛烈にはまった友人はドリアンチップスを片っぱしから試し、
これが一番おいしいのだそうです。
しょっぱくも甘くもなく、そして香りもあまりなく、
猛烈にはまる境地まで私は到達できませんでした(;´∀`)



チョコレートをココナッツワッフルで挟んだお菓子。
パッケージデザインが良いと高級感が出ますね。
薄いパリパリのワッフル3枚でチョコレートをサンドしており、
とてもおいしいです。



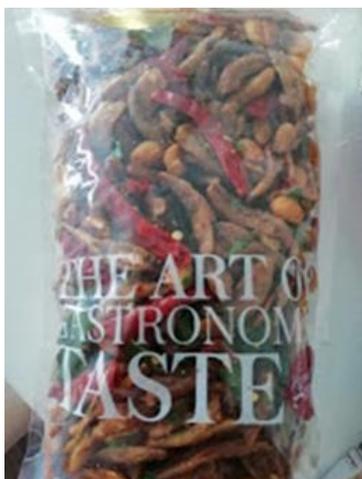
こういう丸い透明な容器にきれいに並べて入れられたお菓子。
いたるところでたくさん見かけました。
ココナッツ風味の薄いクレープ生地に豚肉の乾燥させた
繊維状のものを入れて揚げた独特のお菓子。
おいしいです。お肉の甘いお菓子…



タイではミルクタブレットが人気とのこと。
上は王室ブランドとのこと。
丸い直径3センチくらいの薄型。食べてみると…
まるで山形のお土産菓子「おしどりのミルクケーキ」です。



お魚のカレーペーストミンチを中に詰めて揚げたお菓子。
結構重たいおつまみという感じです。



ナッツ系は多く、タイらしい味付けでかつ高級そうなものもありました。
こちらは開いて揚げた小魚がたくさん入っており、
甘辛の味付けがとてもおいしいです。
かなりピリッとしているところがまた良いです。
そして、赤い唐辛子は決して食べてはいけません。
タイへんなことになります(;´∀`)

(3)その他



PARAGON というデパートではイートインに行ったのですが、
これがとてもすばらしくて驚きました。
並ぶ店の数は20くらいあったでしょうか、
種類も豊富で、どれもこれも食べてみたいお店ばかりで
見るだけでも楽しくて…ここだけで何日か過ごせそう。



「おかずを選べるランチ」60 バーツ (195 円)
右手にスプーン、左手にフォークでごはんを混ぜて。
味付けと食感がいい！おいしい！！



「カオニャオ・マムアン」
マンゴーともち米、ココナツミルクのタイで有名なデザート。
想像の10倍おいしい。
アンマッチなようだけれどこの3つの組み合わせた味は

だれが考えたのか…いろいろ試してみるものですね。



「北海道チーズトースト Say Cheese toast」

今回、3つの国のあちこちで北海道のチーズケーキ、チーズタルトの専門店を見かけましたが、こちらは北海道の田中義剛さんの会社、花畑牧場のチーズを使用しているという、パンに挟んだチーズが伸びるというトーストサンド専門ショップ。

・有名三大水上マーケットもバス・船・列車でまわり、お菓子に集中して見て歩きましたが、似ているものばかりで情報としての収穫は少なかったです。

・バンコクでは、船に乗ったり象に乗ったり、王宮や寺院もすばらしくアクティビティが盛りだくさん。朝は公園で太極拳に混ざり屋台で朝食、夜もニューハーフショーやラムエタイが楽しめます。ちょっと出かければビーチもあり、田舎を楽しむことも。東洋一、観光客が集まる理由を垣間見れたと思います。ひとつ難点は中心部の昼間の大渋滞。暑いので移動は長く歩かなくて済むように、ホテルは電車か地下鉄駅の近くにとる方が良いでしょう。

バンコク・タイのお菓子の旅 2019.04/山本