

タピオカミルクティーで注目の台湾グルメを解説！ 第二次台湾グルメブームが最高潮 2020年に来る“ネクスト台湾”

「ホットペッパーグルメ外食総研」が開催する「トレンド座談会」11月レポート

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、毎月外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。2019年11月は台湾グルメについてレポートします。

「ホットペッパーグルメ外食総研」有木 真理が読み解く！台湾グルメブームは第三次へ移行？



「ホットペッパーグルメ外食総研」
上席研究員・有木 真理

台湾グルメは今、第二次ブームのピークです。第一次はバブル崩壊後の1995年頃、小皿料理をいろいろ楽しめるスタイルがブームとなりました。そして今、渡航先として人気の台湾でブームのタピオカミルクティーが日本でもブームになり、スイーツ中心の第二次ブームとなりました。海外グルメには「本場の味を楽しめること」が求められています。今後は台湾流の“食のスタイル”が楽しめる店舗が増え、このまま第三次台湾グルメブームへと移行すると見ています。

■海外グルメに求めること トップ5

(n=1,032、複数回答)
※「特になし」を除く

順位	求めること	%
1	本場の味を楽しめること	59.7
2	食欲をそそるようなみずみずしさがあること	36.5
3	食べた後の満足感・腹持ちの良さ	31.3
4	素材へのこだわり	23.0
5	ヘルシーなこと	13.4

【台湾グルメブームの変遷】

時期	特徴	代表例
第一次（1995年頃）	小皿料理	腸詰、大根餅、ビーフン
第二次（2015年前後～）	スイーツ中心	マンゴーかき氷、タピオカミルクティー
第三次（2020年～）	食のスタイル	朝の外食、屋台ホッピング、台湾発モダン料理

■台湾グルメのイメージ トップ5

(n=1,032、複数回答)

順位	イメージ	%
1	価格が安い	47.5
2	おいしい	38.2
3	特に印象はない	25.3
4	なじみやすい	16.0
5	ヘルシー	13.6

■台湾スイーツのイメージ トップ5

(n=1,032、複数回答)

順位	イメージ	%
1	おいしい	33.1
2	価格が安い	29.9
3	写真映えする	27.6
4	特に印象はない	27.4
5	おしゃれ	23.4

【アンケート概要】

- 調査方法：インターネットによる調査
- 調査時期：2019年10月21日(月)～2019年10月22日(火)
- 調査対象：全国に住む20歳～59歳の男女（株式会社マクロミルの登録モニター）
- 有効回答数：1,032件

【本件に関するお問い合わせ先】
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

“タピオカの次”は大混戦

タピオカミルクティーは台湾発祥のスイーツ。今、タピオカミルクティーがブームから定番化の道をたどる中、次に流行する台湾スイーツ、いわば“ネクストタピオカ”について聞きました。僅差で1位になったのは「芋園（イモエン）」。サツマイモやタロイモが原料のもちもち食感の団子で、シロップをかけて食べるスイーツです。2位以下も混戦状態。「チーズティー」や「タロイモミルク」はすでに話題になっていますが、まだ人気は広がりそうです。

■食べてみたい／また食べたい台湾スイーツ

(n=1,032、3つまでの複数回答)

順位	食べてみたい／また食べたいもの	%
1	芋園（イモエン）	18.9
2	タピオカパンケーキ	18.4
3	シャオマーユー	17.0
4	豆花（トウファ）	15.6
5	酥餅（スーピン）	12.9
6	チーズティー	12.6
7	カスタマイズティー	12.1
8	タロイモミルク	8.8
9	三味湯圓（サンウェイタンユオン）	6.3
10	仙草	6.1

料理では肉系メニューが人気

台湾グルメを問わず肉人気が続いている中、食べてみたい台湾グルメは肉系メニューが上位を占める結果となりました。台湾グルメとして第一次ブームの頃から知られている「魯肉飯（ルーローファン）」「牛肉麵（ニウロウミエン）」などに加え、ブームの本格化に伴って、台湾の伝統料理やまだ日本ではあまり見られない現地メニューも楽しめるようになってくるでしょう。朝、外食することが当たり前の台湾では、豆乳のような「豆漿（トウジャン）」が人気の朝メニューです。今後、日本でも、“朝外食”の文化と共に広まるかもしれません。

■食べてみたい／また食べたい台湾グルメ

(n=1,032、3つまでの複数回答)

順位	食べてみたい／また食べたいもの	%
1	魯肉飯（ルーローファン）	31.9
2	牛肉麵（ニウロウミエン）	28.7
3	排骨（パイグウ）	19.1
4	肉圓（バーワン）	18.7
5	沙茶火鍋（サーチャーフォォグォー）	11.0
6	カ仔煎（オアチエン）	8.3
7	豆漿（トウジャン）	8.1
8	白肉酸菜鍋（スワンツァイバイロウグオ）	7.5
9	鹹蜆仔（ギヤムラーアー）	6.4
10	梅菜扣肉（メイツァイコウロウ）	2.5

「ホットペッパーグルメ外食総研」トレンド座談会とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団による座談会。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う「ホットペッパーグルメ外食総研」の研究員はじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。

■朝ごはんも楽しめる台湾スイーツカフェ

明天好好（ミンテンハオハオ）【東京都・目黒区】

2019年8月に中目黒にオープンした行列店。豆花（トウファ）などのスイーツや、豆漿（トウジャン）など現地で食べられる朝ごはんを楽しめる。店内の雰囲気も本場感あふれ、物販も展開する新スタイルのカフェ。

<https://mingtenghaohao.com/>



■最先端の台湾本格料理店

富錦樹台菜香檳（フージンツリー）【東京都・中央区】

台北で“洗練された台湾料理をシャンパンと共にスタイリッシュに楽しめる店”として2014年に創業した人気店が2019年9月に日本橋室町「COREDO室町テラス」に初上陸。料理は新鮮野菜やフルーツを取り入れ、油を控えたヘルシーでやさしい味わい。

<https://fujintree.jp/>



■台湾の伝統的スイーツ専門店

MeetFresh鮮芋仙（シェンユイシェン）【東京都・北区ほか】

今回のスイーツランキング1位の芋園（イモエン）や豆花（トウファ）など伝統的な台湾スイーツの人気店。今や世界各国700店舗を超えるブランドへと成長を遂げ、2017年に日本にも上陸。

<http://www.meetfresh-tokyo.jp/>



■三代続く豆花（トウファ）専門店

騷豆花（サオドウファ）【東京都・新宿区】

食材は本場から直輸入し、毎朝大豆を絞り豆乳を作る段階からすべて自家製、こだわりの豆花（トウファ）を提供する人気店が日本上陸。豆花専門店だが、魯肉飯（ルーローファン）も本場のおいしさと話題。

<https://www.saodouhua.jp/>



■進化形タピオカ料理が楽しめる台湾スイーツカフェ

カフェ台北【東京都・府中市】

注目の一品「台湾タピオカ厚焼きホットパンケーキ」は、厚焼きパンケーキにしつこくない甘さのクリームソースとタピオカをのせたスイーツ。日替わりランチも楽しめる。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001204887/>



「ホットペッパーグルメ外食総研」トレンド座談会とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団による座談会。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う「ホットペッパーグルメ外食総研」の研究員をはじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。