

# 台湾

## 観光月刊

<http://www.tva.org.tw>

日本語版

# 569

NOV/2015 発行

### 新交通システムで高雄「港巡り」

トラベル特集

ライトレール  
一部区間  
試運転開始!

街道散策

台北の温泉郷 北投

「地元の生活」を体験しよう

美食企画

季節なんか関係ない  
台北「鍋合戦」だ!





季節なんか関係ない



# 台北「鍋合戦」だ！

台湾の鍋料理の世界はいま、季節を超越し奇抜な発展を遂げつつある。とくに台北は鍋屋の最激戦区。仁義なき「鍋合戦」が年間を通じて展開されている。趣向と体裁にますます磨きをかけて、皆様のお越しを待つ「人気鍋」大特集だ。

企画構成／朱佳雯 文／朱佳雯・林佳瑜・劉宛昀 写真／宋育政・視野創異行銷







ハター一匹丸ごと  
「しゃぶしゃぶ！」

## 雲之南麗江斑魚火鍋

歯ごたえ抜群細やかな技と最高級の鮮魚鍋

店長の黄大衛さんは中国雲南省の麗江でハタ鍋を食べて感激し、この独特の料理を台湾に紹介したいとハタ鍋専門店を開いた。雲南の人々が暮らしぶりを撮影した写真が飾られ、スタッフも雲南の民族衣装を着用し、独特の雰囲気醸している。

看板のハタ鍋は、毎日鮮魚を四時間煮込んだだしを使う。淡い甘味のある海産風のだしは、激辛にアレンジたり、四川の酸菜と取り合わせる事ができるほか、一度に二つの味を楽しめる鴛鴦（おしどり）鍋もオーダー可能。一番人気の「活きハタまるごと一匹コース」は要予約。鮮度を保つために、食事の一時間前に活きたハタ

をさばき、細やかな包丁使いで、一匹の魚を切り身にしていく。小骨なしの切り身は羽を広げた蝶々のよう。透けるように薄肉は、鍋に数秒くぐらせるだけ。「はたしゃぶ」である。尾の身はよくしまっているの、すりたての阿里山産ワサビを添えて刺身でいただく。

むきエビのすり身、手作り米線（粗びき米粉）、激辛だしによく合う煮込み（牛モツ・牛スジ）など具材はお店の手作り。また鍋料理以外に、酸味と辛味が特長の白キクラゲの和え物、六時間以上かけて作るモチモチの涼皮（米粉で作る麺）など珍しい雲南料理も味わえる。



📍 台北市大安区安和路二段 184 巷 8 号  
☎ +886-2-27371116  
🕒 11:30-14:30(LO:13:20)  
17:30-21:30(LO:20:20)、月曜定休  
🌐 www.yunzhi.com.tw  
📞 予約：可、活ハタまるごと一匹、涼皮は予約が必要（昼食は前日 21:30 まで、夕食は当日 14:30 までに予約）カード：可／サービス料：10%／ミニマムチャージ：1テーブル NT\$500 /だし料金：1人 NT\$90

