

台北市夜市
ガイドブック



台北市夜市ガイドブック



臺北市 夜市



TAIPEI

台北市夜市 ガイドブック

2015 TAIWAN 臺灣

導 覽 手 冊



台北市市場処出版

2015



目次

序	01
観光情報	02
萬華区 華西街観光夜市	05
廣州街観光夜市	08
梧州街観光夜市	11
西昌街観光夜市	14
中正区 南機場夜市	18
文山区 景美夜市	22
松山区 饒河街観光夜市	26
大安区 臨江街観光夜市	30
建国休日玉市(特色のマーケット)	33
大同区 大龍街夜市	38
寧夏観光夜市	41
延三観光夜市	44
士林区 士林観光夜市	48
中山区 遼寧街夜市	52
双城街夜市	55
晴光市場(特色のマーケット)	58
四平陽光商圈(特色のマーケット)	61
付 録 フレンドリートイレ	64
台北夜市の有名な美食スナック紹介 台北市	66
MRT路線図	70

T A I P E I N I G

賑やかかつゆっくりとした時間が流れる台北各地の観光夜市、台北に来たら欠かせない場所です。

台北の夜市、さまざまな物で囲まれ、ファッション、アクセサリー等、種類豊富で価格もお手ごろ、さらに台湾の伝統品お土産を一度に取り揃える事ができる場所でもあります。もちろんグルメも欠かせません。

台北の夜市の目玉とも言えるグルメ、様々な種類の台湾伝統料理、一度食べたら忘れられない物ばかりです。

台北の夜市は台湾の多元的な生活文化と食文化が十分に現れて、観光客が台北の夜市を観光スポットの一つになりました。近年、政府は積極的に推進した計画の下、新しいスタイルと心地よい環境の取り組みが始まり、訪れるすべての観光客に伝統あふれる台湾夜市を堪能させてくれます。

本書は各夜市のMRTの行き方や、各夜市のグルメやお勧めの商品等の情報を提供します、訪れる皆様に感動と印象に残る台北の旅にしていきたいと思えます。



旅行基本情報

TAIPEI CITY

交通部観光局通話料無料電話0800-011765

台北市政府サービスホットライン1999

台北市旅行サービスセンター

東区地下街：02-66380059
台北市大安区大安路1段77号地下街4-2
捷運北投站：02-28946923
台北市北投区光明路1号(MRT駅入口左側)
MRT西門駅：02-23753096
台北市中正区寶慶路32-1号B1(MRT駅5番出口)
MRT劍潭駅：02-28830313
台北市士林区中山北路5段65号(MRT駅入口右側)
MRT圓山駅：02-25916130
台北市大同区酒泉街9之1号(MRT駅2番出口)
市府轉運駅：02-27236836
台北市信義区忠孝東路5段6号(市府轉運駅1階大廳)
台北火車站：02-23133256
台北市中正区北平西路3号(台北駅1階ロビー西南)
松山空港駅：02-25464741
台北市松山区敦化北路340-10号(第2航廈駅内大廳)
美麗華：02-85012762
台北市中山区敬業3路20号(1F噴水池広場後方)
梅庭：02-28972647
台北市北投区中山路6号
ロープウェイ動物園駅：02-86617627
台北市文山区新光路2段10巷2号(猫空ロープウェイサービスセンター1F)
ロープウェイ猫空駅：02-29378563
台北市文山区指南路3段38巷35号(ロープウェイ猫空駅出口)
MRT台北101/世貿駅 02-2758-6593
台北市信義区信義5段20号B1

旅行網站

台北トラベルネット <http://www.taipeitravel.net>
観光局トラベルネット <http://www.taiwan.net.tw>
ブルーライン MINI TRIP <http://www.riverfun.net>

関連電話サービス

内政部出入国 & 移民署台北サービス電話：02-23889393
外国人在台生活相談専用電話：0800-024111
台北市政府警察局外事科：02-23817494、02-23818251
台北市政府警察局外事サービス・ステーション：02-25566007
タクシー呼び出し専用電話：0800-055850

交通情報

▲MRTシステム：電車運行時間06：00～24：00
台北MRT社 <http://www.trtc.com.tw>
24時間サービス専用電話：02-21812345
〔MRT乗車券について〕
1.片道切符：20～65元。乗車距離によって異なります。
2.悠遊カード：1枚200元(使用可能金額100元、保証金100元)
3.1日周遊券：1枚150元(使用開始の当日のみ、制限なしに台北MRTシステムにご乗車いただけます)
▲台北市公共バス
バス路線は「我愛巴士5284」www.5284.com.tw
で検索できます。
▲シャトルバス
台北方面へお越しのお客は桃園国際空港ターミナルビル1F入国ロビーから、目的地の違いによって国光客運、長栄客運、大有巴士(巴士はバスの意)、建明客運(飛狗巴士)等のシャトルバスがご利用いただけます。運賃は片道110～140元で、台北までの所要時間は約1時間です。

医療機関

台大病院 02-23123456
長庚記念病院 02-27135211
台北市立聯合病院 02-25553000
仁愛医療センター02-27093600 / 和平医療センター02-73889595
中興医療センター02-25523234 / 陽明医療センター02-28353456
忠孝医療センター02-27861288 / 松徳医療センター02-27263141
林森医療センター02-25553000 / 昆明医療センター02-23703739

眠らない街萬華



- A1 華西街觀光夜市
- A2 廣州街觀光夜市
- A3 梧州街觀光夜市
- A4 西昌街觀光夜市



A1 華西街觀光夜市



華西街觀光夜市はすでに50年以上の歴史があります。アーケードや宮殿式牌楼(装飾用の入口するべ建築物)、吊下式宮灯(房飾りがついた提灯)が華西街で最も目を引く標識になり、観光客に気持ちの良い買物環境を提供しています。

また、2010年には特色のある夜市選抜活動で、「最もぶらぶらできる夜市」のトップに選ばれました。早期には蛇やスッポン等を煮込んだ栄養補給薬膳料理で名を馳せ、近年は数多くの特色ある売り場が観光客から注目されています。例えば、足つぼマッサージ、絵で名前を描く店などで、さらに多くの決して見逃せない台南担仔麵(台南担担麵)、北港米糕粥(お粥)、北海道新鮮鮭魚(北海道の新鮮なスルメイカ)等の美食スナックもあります。



【最新ホット情報】

- 北港甜湯 (ベイガンティエンタン)
- 生炒牛肉 (センチャオニョウロウ)
- 阿義滷肉飯 (アイルーロウファン)
- 肉羹(ロウゲン)
- 漢記剥骨鷄肉 (ハンチーボーグウアエロウ)
- 台南担仔麵 (タイナンタンズミエン)
- 寿司王(ソウスーワン)
- 北海道新鮮鮭魚 (ベイハイダオシンシエンヨウユー)
- 足底按摩 (ジャオディーアンモー)
- 蛇店(サエーディエン)



華西街観光夜市の地図



華西街へビ料理



華西街は各種の山の幸や海の幸、スナック等の特色ある美食で世界に名を馳せていますが、その中でも遠くに名が知れているのはへビ肉料理でしょう。早期には「へビの街」と呼ばれ、華西街を歩くと、黄色い大きなニシキへビが観賞できるだけでなく、へビ肉料理も味わうことができます。へビは全てが料理でき、栄養価値も非常に高いです。へビ肉のスープは滋味があつて甘く、へビの肝、へビの血、へビ肉の粉、へビ酒はそれぞれに特色があります。ですから、店はそれぞれを看板料理にして、多くの人が薬膳料理で栄養を補給したり、或いは肝試しで食したりしています。



観光情報

位置：萬華区華西街、貴陽街と廣州街の間

営業時間：18：00～24：00

MRT龍山寺駅の1号出口を出て、西園路1段に沿って歩き、広州街を左折、徒歩5分

トイレの情報

公衆トイレ01 MRT龍山寺駅：萬華区西園路1段153号

公衆トイレ02 青山公園廣場：萬華区華西街10巷横

フレンドリーなトイレ03 龍山寺地下街：萬華区西園路一段145号B1

フレンドリーなトイレ04 華西街商圈協會：萬華区華西街28の3号2階

フレンドリーなトイレ05 梧州街臨時露天商集中場自治会：萬華区華西街40巷3号

フレンドリーなトイレ06 烈泉企業社：萬華区梧州街22号

フレンドリーなトイレ07 廣州街臨時露天商集中場自治会：萬華区廣州街253巷25号1階

フレンドリーなトイレ08 舂解牛排館(ステーキハウス)：萬華区廣州街220号1階

A2 廣州街觀光夜市



西園路から廣州街に曲がると、にぎやかな夜の雰囲気を感じられます。遊び心を掻き立てられるゲーム露天商、ズラリと並んだ百貨

商品で溢れ、各店のお客を呼び込む声が価値こちから聞こえてきて、この夜市は台湾特有の生命力をさらに加えているようです。廣州街夜市の露店商品は種類が非常に多様化していれ、生活用品、服飾、玩具や各種雑貨があります。もちろん見逃す事のできない蚵仔煎(オアーツェン)、牛排(ニョウパイ)、八宝冰(パーパオピン)、魷魚羹(ヨウユーゲン)等の美食スナックもあります。並んでも絶対に食べるだけの価値がある美食ばかりです。



【最新ホット情報】

- 甲林鉄板焼
- 蚵仔煎(オアーツェン)
- 周記肉粥
- (ツォウジーハウツォウ)
- 頂級甜不辣
- (ディンジーティンブラー)
- 兩喜号魷魚羹
- (リャンシーハウヨウユーゲン)
- 龍都冰果專業家
- (ロントウーピングォツァンイェジャー)
- 鯧鯔牛排
- (ビーフステーキ)



廣州街觀光夜市の地図



観光情報

位置：萬華区廣州街、環河南路と西園路の間
 営業時間：18：00～24：00
 MRT龍山寺駅の1号出口を出て、西園路1段に沿って歩き、広州街を左折、徒歩5分

トイレの情報

公衆トイレ01 MRT龍山寺駅：萬華區西園路1段153号
 公衆トイレ 02 青山公園廣場：萬華區華西街10巷横
 フレンドリーなトイレ 03 龍山寺地下街：萬華區西園路一段145号B1
 フレンドリーなトイレ 04 華西街商圈區協會：萬華區華西街28の3号2階
 フレンドリーなトイレ 05 梧州街臨時露天商集中場自治会：萬華區華西街40巷3号
 フレンドリーなトイレ 06 烈泉企業社：萬華區梧州街22号
 フレンドリーなトイレ 07 廣州街臨時露天商集中場自治会：萬華區廣州街253巷25号1階
 フレンドリーなトイレ 08 鯧鯔牛排館(ステーキハウス)：萬華區廣州街220号1階



龍山寺して美食を食べるを

舟子 龍山寺は清朝の乾隆年間(1735-1795)に建立されました。建築物は精巧で華麗、芸術的な価値が極めて高く、世界中の観光客が台北を旅行した時に必ず訪れるホットなスポットの1つで、正殿には観世音菩薩が祀られています。寺の建築様式は中国古典の三進四合院建築を採用していて、寺には名家の書や石彫が数多く残され、台湾全土で唯一の銅鑄造蟠龍柱もあり、萬華では決して見逃せない名勝古跡です。その周辺近隣には西昌街、梧州街、廣州街や華西街など4ヶ所の夜市があります。お参りをした後、それぞれの夜市を散策してご当地グルメを楽しむのもいいでしょう。



A3 梧州街観光夜市



梧州街夜市は華西街夜市と廣州街夜市の傍らにある、伝統的なスナックを中心にした夜市です。梧街州の北側から夜市に入ると、同色系の露天商の看板が目に入って来て、整然と揃ったイメージを抱かせます。特色のあるスナックには

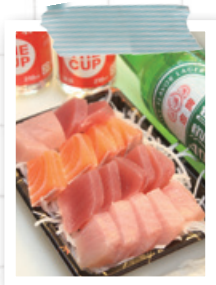


花生猪脚(ホワーセンツージャオ)、炒鱸魚(ツァオサンユー)や各種の炒め物があります。梧州街の南側は店舗形態がメインで、有名なスナックとしては愛玉冰(アイユープン)、甜不辣(ティエンブラー)、鉄板牛排(ティエバンニョウパイ)などがあり、地元の人や夜市を訪ね歩く、食いしん坊には決して見逃せない美食の宝庫です。



【最新ホット情報】

- 花生猪脚(ホワーセンツージャオ)
- 刺身
- 塩菜鴨(イエンツァイヤー)
- 鱸魚炒麵(サンユーツァオミェン)
- 懐念愛玉冰(ホワイニエンアイユープン)
- 海鮮熱炒(ハイシエンレアーツァオ)
- 典發山草冰(ティエンファシエンツァオピン)



梧州街観光夜市の地図



観光情報

位置：萬華区梧州街、和平西路3段と桂林路の間

営業時間：18：00～24：00

MRT龍山寺駅の1号出口を出て、西園路1段に沿って歩き、広州街を左折、徒歩5分

トイレの情報

公衆トイレ01 MRT龍山寺駅：萬華区西園路1段153号

公衆トイレ02 青山公園廣場：萬華区華西街10巷横

フレンドリーなトイレ03 龍山寺地下街：萬華区西園路一段145号B1

フレンドリーなトイレ04 華西街商圈區協會：萬華区華西街28の3号2階

フレンドリーなトイレ05 梧州街臨時露天商集中場自治会：萬華区華西街40巷3号

フレンドリーなトイレ06 烈泉企業社：萬華区梧州街22号

フレンドリーなトイレ07 廣州街臨時露天商集中場自治会：萬華区廣州街253巷25号1階

フレンドリーなトイレ08 艋舺牛排館(ステーキハウス)：萬華区廣州街220号1階



リーズナブルな牛肉料理・ 栄養タップ入り羊肉湯

1.リーズナブルな牛肉料理

梧州街の夜市では豪華なのにリーズナブルな牛料理を楽しむことができます。注文したその場で手早く強火で調理する熟練した技術、牛肉本来の肉汁の味を保ち、さっぱりとして旨みのある牛モツスープは他には無い味わいです。

2.栄養タップ入り羊肉湯

梧州街の羊肉湯(スープ)には、先に湯通しして痛めた羊の肉と特選薬材が入っています。濃厚な出しは甘いながらもわずかに漢方薬の香がします。ごま油で炒めた羊肉はかぐわしい香で、冬になると常に多くの人でにぎわいます。



A4 西昌街観光夜市



2010年の映画「艋舺」は数多くのシーンが龍山寺、青草巷、剥皮寮の付近で撮影されたため、周辺の観光ブームを起しました。西昌街夜市は龍山寺の傍らにあります。ここは早くから商業活動が盛んで、近年は市が露店位置を再

企画して、露店証を道路の中央に集中させました。廣州街に近い露天商は服飾や百貨販売が中心で、飲食スナックの露天商は桂林路に近い西昌街に集中しています。周辺には有名な豆花(ドウホア)、青草茶(チンツァオツァー)、油飯(ヨウファン)、鍋貼(グォーティエ)などがあります。龍山寺を参拝したついでに、西昌街に脚を伸ばしてみたいかがですか！



【最新ホット情報】

- 古早味油飯(グーザオウエイヨウファン)
- 猪肚四神湯(ツウドゥーサーセンタン)
- 鍋貼(グォーティエ)
- 台南米糕(台南風おこわ)
- 臭豆腐(ツォウドォウ)
- 青草茶(チンツァオツァー)
- 豆花(ドウホア)
- 密饅(ミージエン)
- 服飾百貨(フースーバイフオ)

西昌街観光夜市の地図



観光情報

位置：萬華区西昌街、廣州街と桂林路の間

営業時間：18：00～24：00

MRT龍山寺駅の3号出口を出て、西昌街に沿って歩き、徒歩約5分で到着

トイレの情報

公衆トイレ01 MRT龍山寺駅：萬華区西園路1段153号

フレンドリーなトイレ 02 龍山寺地下街：萬華区西園路一段145号
B1



眠らない街中正

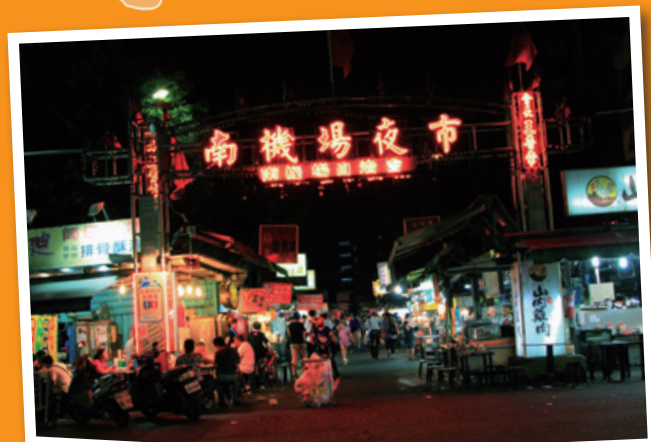
B1 南機場夜市



西昌青草巷



西昌街夜市傍らの西昌街222巷が有名な青草巷です。足を踏み入ると濃い青草の香が鼻をくすぐります。通りには数件の青草専売店があり、各種様々な新鮮で青々とした薬用植物や乾燥処理した刻み葉を販売していて、家を買って帰り自分で煎じることもできるし、店でも自家製の青草飲み物を販売しています。例えば青草茶(チンツァオツァー)、苦茶(クーツァー)、洛神茶(ルオーセンツァー)などで、古風溢れる小さな通りを歩いて、まるやかな青草茶を味わってみてはいかがでしょうか！



B1 南機場夜市



南機場は中華路2段307巷から315巷の間にある無名の小通りです。日本統治時代に、この付近に飛行場があったため、「南機場」と言われ、そのまま地名になりました。その後周辺には多くの国民住宅が建設され、人口が密集してきて、マーケットの繁栄をもたらしました。平価のスイーツが有名で、朝早くから夜遅くまでいろいろな



美食スイーツやマーケットの風貌があります。近年309巷には次々にそれぞれ特色のある水餃子の店がオープンして、「水餃街」とも呼ばれています。2012年に南機場夜市は「肉圓」で世界中のメディアに紹介されました。

【最新ホット情報】

- 鰻の蒲焼
- 八棟湯圓(台湾風白玉ぜんざい)
- 豆漿紅茶(ドウジャンホンツァー)
- 林家臭豆腐(ツォウドーフ)
- モツ入りにゅうめん
- 豚血餅(もち米に豚の血を混ぜて蒸したものだ)
- 肉圓(ロウユェン)
- 山内鶏肉(サンネイジーロウ)
- 炭焼きチキンフライ



南機場夜市の地図



観光情報

位置：中華路2段307巷から315巷までの易牙巷
 営業時間：05：00～24：00
 1.MRT西門駅から中華路2段方向へ徒歩約25分
 2.MRT中正記念堂駅から南海路方向へ徒歩約20分

トイレの情報

- フレンドリーなトイレ 01 欧若拉烘焙咖啡専売店：中正区中華路二段309巷1号
- フレンドリーなトイレ 02 臭老闊臭豆腐店：中正区中華路二段309巷46号1階
- フレンドリーなトイレ 03 管麵そば屋：中正区中華路二段313巷9号
- フレンドリーなトイレ 04 口口品マールツォウドーフ：中正区中華路二段309巷3号1階
- フレンドリーなトイレ 05 好客小火鍋：中正区中華路二段309巷7号



眠らない街文山

C1 景美夜市



309水餃巷



南 機場夜市傍らの中華路2段309巷は短い通りですが多くの水餃子店が立ち並び、それぞれの店が独特のスタイルを打ち出しているため、特に「水餃街(餃子通り)」とも呼ばれています。各店の食感や味はそれぞれ少しずつ異なり、個人の好みで選ぶことができます。一般的なキャベツとニラを使った水餃子、独特なキニラと白菜を使った水餃子など、その場で手作りする新鮮な食材で、何の調味料をつけなくても、次から次へと箸が伸びます。それぞれの店には固定のお得意さんがいますが、唯一の共通点はお客が途切れないことです。



C1 景美夜市



景美街はにぎやかな文山区商圈に位置して、昼と夜とで違った風貌があります。昼は新鮮な魚や肉、野菜や果物、そして百貨を販売する伝統的な市場として、夜は美食や服飾百貨が集まった夜市に変わります。商店の数は100軒

を数え、交通が便利なことから、人の波が途切れることなく、多くの若い学生や会社勤めの人々が訪れています。季節に流行する服飾やバッグ、各種装飾品があり、また長く伝承されている老舗もあります。例：にゅうめん、豆花（豆腐のシロップがけ）、蒸し焼き肉まんなどなどは多くの人々がその名を慕ってやって来ます。



【最新ホット情報】

- 168鉄板焼(ティエバンサオ)
- 寶貝水餃子
- 上海生煎包(シャンハイセンジェンバオ)
- 景美豆花(ジンメイドウホア)
- 景美市場2階松満楼
(北京料理、上海料理、各種点心)
- 香鷄排(シャンジーパイ)
- 阿昌麵線(アツァンミェンシエン)

景美夜市の地図



観光情報

位置：文山区景美街、景華街と景美街一带、景美小学校に近接
 営業時間：18：00～24：00
 MRT 景美駅の1号出口を出て、景美街方向へ徒歩約5分で到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT 景美駅：文山区羅斯福路6段216号
 公衆トイレ 02 文山第二分局：文山区景中街2号
 公衆トイレ 03 文山1号：文山区集応廟後ろ駐車場



達人美食



1. 阿華熱炒

景美市場で30年以上にわたって焼きそばを売り続けてきた阿華熱炒には、主食として牛肉、羊肉、豚肉、豚レバーと海鮮など様々な焼きそば、チャーハン、焼きビーフンがあります。新鮮な食材、熟練の火加減、ソースと材料の組み合わせも非常によく考えられており、多くの学生や舌の肥えた客がひいきにしています。



2. 松満楼

松満楼は景美市場の2階にあり、20数年になる老舗のレストランです。本場の北京料理、四川料理、上海点心などがあり、すべて師匠から受け継がれた巧みな技によるもので、上質な食材を使用しており、新鮮で美味しいです。多くの人がここで食事や会食をするのを好み、趣のあるアンティークな雰囲気、階上と階下で二種類の風情があります。



眠らない街松山



D1 饒河街觀光夜市



D1 饒河街観光夜市



饒河街夜市は慈祐宮、彩虹橋に隣接しています。全長約600メートルあります。ズラリと並んだ生活百貨やカバン、服飾のほかに、数多くの人々の食欲をそるいろいろな伝統の味があります。例えば胡椒餅(フージャオピン)、葉燉排骨(ヤオドゥンパイグー)、蚵仔煎(オエーツェン)などで、長い行列からその人気に分かります。夜市はフクロウをマスコットにしている、露天商は昼間を休むことと同じ意味を持っているため、随所にフクロウの姿を見ることができます。また色彩豊かな照明がマッチして、ここの夜は人々に愛される可愛い場所であることを際立たせています。

【最新ホット情報】

- 牛肉麵(ニョウロウミン)
- 蚵仔煎(カキ入りオムレツ)
- 口袋トースト(ポケットトースト)
- 爆漿鶏肉捲(バオジャンジーロウジュエン)
- 滷肉飯(ルーロウファン)
- 布丁豆花(ブーディンドウホア)
- 滷味(台湾風醬油煮込み)
- サンドイッチ
- 東莖号油飯(ドンファハオヨウファン)
- 臭豆腐(ツオウドウフ)



饒河街観光夜市の地図



豆腐プリン幸せの立方

観光情報

位置：松山区八德路4段と松河街間で平行している饒河街
営業時間：18：00～24：00

1. 電車：電車に乗って松山駅で下車、饒河街方向へ徒歩5分で到着
2. MRT：松山駅の1号か2号出口を出て、饒河街方向へ徒歩約3分で到着

トイレの情報

- フレンドリーなトイレ 01 7-11：松山区八德路4段687号
- フレンドリーなトイレ 02 7-11：松山区八德路4段767号
- フレンドリーなトイレ 03 竹之坊芸品店：松山区饒河街196号
- フレンドリーなトイレ 04 奇楽多歡樂天地：松山区饒河街133号
- 移動トイレ 05 松山区松河街(彩虹橋付近)
- フレンドリーなトイレ 06 7-11：松山区塔悠路31号

眠らない街大安

E1 臨江街観光夜市

E2 建国休日玉市

(特色のマーケット)



永遠に伝わる民俗技芸

饒河街夜市には一種の民俗技芸—吹きガラスがあります。これはほかの夜市ではあまり見かけないもので、ブースでは大小さまざまなガラス製品が販売されていて、その場で職人が実演する吹きガラスの技芸を見ることもできます。小さなガラスの玉が高温で熱せられ、職人の巧みな操作により、いろいろな形や色彩溢れるガラス製品に変化します。動物、果物、或いは各種の装飾品に限らず、繊細な手法は常に人々が思わず足を止め、静かに観賞して、驚きの声が絶えません。



E1 臨江街観光夜市



臨江街と通化街39巷が交錯して形成される通化街夜市は、繁華でにぎやかな台北市東部地区に近隣して、その後「臨江街観光夜市」とめいめい去れました。基隆路側と通化街側にはそれぞれ入口のシンボルが設置されていて、全長約200メートルの間で、人々に多くのショッピングを提供しています。いろいろな高級服飾や生活寝具百貨があり、また伝統的なスナックの刈包(台湾風ハンバーガー)、濃純豆漿(ノンソウンドウジャン)、寿司(ソウスー)などは人々がここにやって来て必ず食べる美食です。



臨江街観光夜市の地図



観光情報

位置：大安区臨江街、通化街と基隆路の間
営業時間：18：00～24：00

- 1.MRT六張犁駅から基隆路2段に沿って徒歩約15分
- 2.MRT信義安和駅の4号出口を出て、通化街方向へ徒歩約10分まで到着

トイレの情報

- 公衆トイレ 01 大安区臨江街102-5号脇路地内
公衆トイレ 02 大安区臨江街106-2号脇路地内
公衆トイレ 03 大安区臨江街112巷脇路地内
フレンドリーなトイレ 04 久祥靴屋 大安区臨江街102之2号
フレンドリーなトイレ 05 七二商行 大安区臨江街72号



【最新ホット情報】

- 石家刈包(台湾風ハンバーガー)
- 台南意麵(タイナンイーメン)
- 今日寿司店(ジンリーゴウスディエン)
- 杏仁豆腐(シンレンドウフ)
- 青島豆漿(チンタオドウジャン)
- 蚵仔煎(カキ入りオムレツ)



眠らない街大安 — 臨江街観光夜市 —

達人美食



1. 今日寿司

臨江街にある平価日本料理店です。生魚片(センユーピエン：刺身)や握寿司(ウオーソウスー：握り寿司)、関東煮(グアンドンツー：おでん)等に限らず、値段は安くても一定水準の味です。また同じように人気のあるのが「馬鈴薯生菜沙拉(マリンシュセンツァイサーラー：ポテトサラダ)で、お客さんのほとんどが注文します。本格的な日本料理は多くのお得意さんを作りました。



2. 阿吉雞蛋蚵仔煎

夜市の中ほどにある阿吉雞蛋蚵仔煎は50年もの歴史を持つ昔ながらのお店です。オーナーは嘉義の東石郷の新鮮なカキにこだわっており、新鮮で柔らかな口当たりの蚵仔煎(カキ入りオムレツ)を作っています。多くのネットユーザーからの推薦を受ける人気のお店です。



E2 建国休日玉石市

(特色のマーケット)



前身は公共光華マーケット外周の赤レンガ歩道で営業していた光華休日玉石市ですが、1989年に正式に建国高架橋の下に移されて営業を始めました。休日花市と隣り合っており、現在800あまりの玉石展示販売業者が様々な玉石、玉器具、真珠、宝石、或いはそれらの付属品を陳列して販売しています。多くの収集専門家にとっては決して見逃せないマーケットです。建国高架橋の下には花市、芸文特區もあって、一種文化と観光が融合した休日商圈を形成しています。



【最新ホット情報】

- 彫刻芸術品(ティアオカケーイスーピン)
- 緬甸玉彫件
(ミエンディエンユータオジエン)
- 寿山石彫(ソウサンステーアオ)
- 銀墜子(インツェイス)
- 戒指(ジエツ)
- 老玉(ラオユ)
- 仏珠(フォーツ)
- 鉱石(クワンス)
- 天然琥珀(ティエンランフーポー)



眠らない街大安 — 建国休日玉石市 —

建国休日玉市の地図



観光情報

位置：大安区建国南路、濟南路と仁愛路の間
 営業時間：09：00～20：00(土曜日)、09：00～18：00(日曜日)
 MRT忠孝新生駅の6号出口を出て、建国南路1段方向へ徒歩約10分で到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT忠孝新生駅：大安区新生南路一段67号
 公衆トイレ 02 建国高架橋下仁愛濟南区间駐車場(休日玉市)：台北市大安区建国高架橋下仁愛路と濟南路の間



建国休日商圈

濟南路と信義路の間に位置する建国高架橋下には玉市、花市、芸文特区があり、それらが連なって建国休日商圈を形成しています。台北初のノースモーク商圈で、ここには各種の玉石、玉器具、花、盆栽及び演芸用品等のほか、心身障害者が経営する芸文スペースがあり、画作、骨董品、玉石、水晶、陶芸品等の芸術品露店があります。毎週週末の休日にいつも多くの人々がここでショッピングを楽しみ、一家家族揃ってぶらぶらするのに適した商圈です。



眠らない街大同



- F1 大龍街夜市
- F2 寧夏觀光夜市
- F3 延三觀光夜市

民衆が密造タバコ、密造酒を告発、発見押収した場合、罰金および没収物の価格の20%を報奨金として受け取ることができます。報奨金は事案ごとに最高480万新台湾元です。消費者の健康を守る為、積極的な告発をお願いいたします。



告発電話

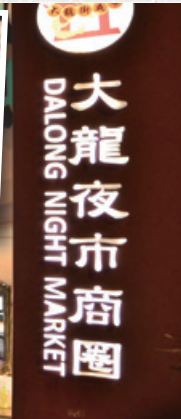
告発の電話は無料です (0800)867890
財政部国庫署(049)2332300
台北市政府1999 (県外からは02-27208889)#6294

違法酒タバコ告発メール

prosecute01@mail.taipei.gov.tw
0800867890@cto.mof.gov.tw



F1 大龍街夜市



孔子廟、保安宮等歴史古跡の傍らにある大龍街夜市は、朝晩に異なるおいしいスナックがあります。早朝には多くの炸蛋餅(ザーダンピン)、ご飯、麺、お粥など各種台湾式朝食を販売している露天商で賑わい、夜になると多くの伝統の特色ある老舗が、称賛を受けた滷肉飯(ルーロウファン)、香が濃くてもしつこくない甜品(ティエンピン：スイーツ)、老舗の台南田鰻麵、東山鴨頭、蚵仔煎(カキ入りオムレツ)、肉圓(ロウユエン)、鹹酥鷄(シエンスージー)、炒飯(ツァオファン)など人気スナックを販売しています。大龍峒野歴史ある地区に来て、歴史古跡を探訪したついでに、夜市のスナック食べる独特の魅力を感じてみましょう！

【最新ホット情報】

- 忠哥甜品(ツォンガティエンピン)
- 台南田鰻麵
- 沙茶羊肉(サーツァーヤンロウ)
- 大龍峒肉圓(ダーロンドンロウユエン)
- 東山鴨頭
- 蚵仔煎(カキ入りオムレツ)
- 大龍街炸蛋餅(ダーロンジェザーダンピン)
- 鹹酥鷄(シエンスージー)
- 滷肉飯(煮込み豚肉かけ飯)



シャンスージー
ーダンピン



大龍街夜市の地図



観光情報

位置：大同区大龍街、酒泉街から民族西路までの間
 営業時間：18：00～24：00
 MRT 円山駅の2号出口を出て、庫倫街に沿って徒歩10分で到着

トイレの情報

コンビニ 01 全家：大同区庫倫街48-4号
 フレンドリーなトイレ 02 7-11：大同区酒泉街58号
 公衆トイレ 03 大同区大龍街240号の10階



眠らない街大同 — 大龍街夜市 —



孔子廟を訪ねて儒家の料理を味わう



著名な美食家が台北市孔子廟の先人儒家の物語を結びつけてデザインした「台北儒家料理」は、大龍夜市でも食べることができます。小里子海鮮の「欺君子魚(チージュインズユー)」と「蔵珍豆腐(ツァンツェンドウフ)」、(要予約)、蔡家沙茶羊肉の「告朔饌羊(ガオスオシーヤン)」があり、さらに「関市之鶏(グァンスーツージー)」、「陽貨饋豚(ヤンフオクェイトウン)」、「饜鐘大牛(シンジョンダーニョウ)」、「君臣啜粥(ジュインツェンツォウゾウ)」など、数多くの料理で観光客に儒家の滋味を味わっていただけます。

孔子廟位置：大同区大龍街275号 / 電話：(02)-2592-3934

大龍街儒家料理の情報は台北旅行ネットで検索できます：www.taipeitruavel.net



F2 寧夏観光夜市



寧夏夜市は台北で初めて地下化油脂塞き止め槽を設置し

た夜市で2010年には露天商の美食を集合して、アウトドアスタイルの出張スナック「寧夏弁卓強強滾」を推進し、知名度向上に成功しました。そして特色ある夜市選抜活動で、「審査員推薦賞」を受賞し、革新的夜市マーケティングのトップになりました。夜市の営業は人と車の分離方式を採用していて、前段はスナックを中心に、後段は百貨やゲーム類をメインにして、人々の散策やショッピングを便利にしています。有名な伝統スナックには蚵仔煎(オアーツェン)、蛋包蝦仁(ダンバオシャーレン)、蛋黄芋餅(ダンホアンユーピン)等があり、どれも行列ができる美食です。

【最新ホット情報】

- 郭魚湯(グオユータン)
- 蛋黄芋餅(ダンホアンユーピン)
- 知高飯(豚の角煮ご飯)
- 蚵仔煎(オアーツェン)
- 蛋包蝦仁湯(ダンバオシャーレントン)
- 猪肝湯(ツァーガントン)
- 金柑レモン
- 焼麻糬(サオマースー)
- 臭豆腐(ツォウドウフ)



寧夏観光夜市の地図



観光情報

位置：大同区寧夏路、南京西路と民生西路の間

営業時間：18：00～24：00

- 1.MRT双連駅の1号出口を出て、民生西路に沿って寧夏路方向へ徒歩約10分で到着
- 2.MRT中山駅の5号出口を出て、南京西路に沿って寧夏路方向へ徒歩約8分で到着

トイレの情報

フレンドリーなトイレ 01 7-11：大同区民生西路214号

フレンドリーなトイレ 02 鬚鬚張美食文化館：大同区寧夏路62号

フレンドリーなトイレ 03 臺北市公設雙連市場大同區民生西路198号



千歲宴

2010年に率先して夜市の-snackを集合し、アウトドアスタイルで推進した出張snack「寧夏弁卓強強滾」は、始めるや否や熱烈な反響があり、予約の人波は後を絶ちません。2011年には再度夜市内の50年以上の歴史を有す20の老舗露天商の美食を募集して、新たに「千歲宴」と名付けました。事前に予約するだけで、寧夏夜市の美食snackを一度に全て味わうことができます。

出張場所：
台北市大同区寧夏路
58号2階

出張時間：
毎日18：00～22：00

テーブル人数：
10人/卓に制限

予約専用電話：
0915-692-480



F3 延三觀光夜市



台北北端脇に位置して、早くから「大橋頭夜市」、「台北橋夜市」と呼ばれていました。露天商は道の両側に分布していて、延平北路を往來する車は多いのですが、ここには30-40年以上経営している伝統的美食スナック、例えば旗魚米粉(チーユーミーフェン)、筒仔米糕(トンズミーガオ)、サメのスモーク、純糖麻糬(ツウンタンマースー)、鮮肉湯圓(シエンロウタンユエン)、刈包(台湾風ハンバーガー)、牛肉麵(ニョウロウミェン)等があり、相変わらず多くの食いしん坊を記憶の中の懐かしい味を味わいに呼び寄せていて、延三夜市の魅力が昔のまま残しています。

【最新ホット情報】

- 刈包四神湯(台湾風ハンバーガースーセンタン)
- 橋頭黑輪(チャオトウヘイルン)
- 橋頭純糖麻糬(チャオトウツウンタンマースー)
- 旗魚米粉湯(チーユーミーフェンタン)
- 周胖子果汁(ジュース)
- サメのスモーク
- 排行榜塩酥鷄(ハイハンバンシエンズージー)
- 橋頭滷肉飯(チャオトウルーロウファン)
- 蚵仔煎(オアーツェン)
- 新營人沙茶牛肉(シンインレンサーツァーニョウロウ)
- 汕頭牛肉麵(サントウニョウロウミェン)



延三觀光夜市の地図



観光情報

位置：大同区延平北路3段、民権西路と民族西路の間
 営業時間：18：00～24：00
 MRT大橋頭駅で指示に従って到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT大橋頭駅：大同区民権西路223号
 公衆トイレ 02 大橋派出所：大同区延平北路3段2号
 フレンドリーなトイレ 03 延三海鮮炭烤：大同区延平北路3段32-2号
 フレンドリーなトイレ 04 延三新營人沙茶牛肉：大同区延平北路3段80号
 フレンドリーなトイレ 05 7-11：大同区延平北路四段16号
 コンビニ 06 全家：大同区延平北路3段25-3号



眠らない街大同 — 延三觀光夜市 —

達人美食



1. 純糖麻糬

純手作りのモチは砂糖水で茹でた後、1つ1つがふっくらとします。それにピーナッツパウダーをまぶすと、嫌味のない甘さがもち米の香とマッチして、モチモチした食感はいつまでも厭きません。



2. 周胖子果汁

小さなスタンドですが、各種新鮮なフルーツがきちんとカウンターの中いっばいに並び、オーナーは手際よくフルーツの皮を剥きジュースにしていきます。伝統的な息づかいにあふれています。この店の「トマトの生姜シロップかけ」は多くの大人たちに子どもの頃の思い出を呼び起こし、ますます親しみを感じさせます。



3. 旗魚米粉湯

看板の米粉湯(ビーフンスープ)のほかに、店の揚げ物スナック、例えば外がさくさくで中が柔らかい紅焼肉、新鮮な食材の甘さを残している炸花枝、炸蚶酥等も全て店のホットな美食です。



眠らない街士林



G1 士林觀光夜市



G1 士林觀光夜市



士林夜市は国内外の観光客が最も訪れる夜市です。その範囲は非常に広く、2011年に現在の場所(基河路)に移転してリニューアルオープンした市指定の古跡—士林市場、また基河路、文林路、大北路で囲まれた商圈内には陽明戲院(映画館)、服飾百貨、スナック露天商が林立していて、様々なテレビ番組で報道されている有名なスナック、例えば大餅包小餅(ダーピンバオシャオピン)、大香腸(ダーシャンツァン)、大鶏排(ダージーパイ)、蚵仔煎(オァーツェン)、生炒花枝(センツァオホワツォー)等があります。さらに多くの服飾、百貨等何でもあり、多くの人が台北夜市文化の代表格を体験しています。



【最新ホット情報】

- 大餅包小餅(ダーピンバオシャオピン)
- 大香腸(ダーシャンツァン)
- 鍋邊銼(ワンタンの皮のような米粉麵)
- 牛ステーキ
- 上海生煎餅(シャンハイセンジェンピン)
- 雞蛋蚵仔煎(ジエーダンオァーツェン)
- 鶏排(ジーパイ)
- 大腸麵線(ダーツァンメンシエン)
- 青蛙下蛋(チンワシャーダン)
- 花枝羹(ホワツォーゲン)



士林觀光夜市の地図



観光情報

位置：士林区大東路、大南路、文林路、基河路の間、及び周辺
 営業時間：18：00～24：00
 MRT 劍潭駅の1号出口を出て、文林路を左折すると到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT 劍潭駅：士林区中山北路5段65号
 公衆トイレ 02 中油文林路スタンド：士林区文林路100号
 フレンドリーなトイレ 03 台北市公共士林市場：士林区基河路101号
 フレンドリーなトイレ 04 7-11：士林区基河路132号
 フレンドリーなトイレ 05 7-11：士林区大北路14号
 フレンドリーなトイレ 06 牛魔王牛排館：士林区大南路83号
 フレンドリーなトイレ 07 モメンタム：士林区基河路130号2階
 フレンドリーなトイレ 08 ワトソンズ-劍潭：士林区大東路11之7号
 フレンドリーなトイレ 09 臺北市農業協同組合連合會陽明作物集り場：士林区大東路15号
 フレンドリーなトイレ 10 十三座牛雜店 台北市士林区大南路51号
 フレンドリーなトイレ 11 口叩品麻辣臭豆腐：士林区大南路132号
 フレンドリーなトイレ 12 道善命理：士林区文林路43号2-4階

眠らない街士林 — 士林觀光夜市 —

眠らない街中山



H1 遼寧街夜市

H2 双城街夜市

H3 晴光市場 (特色のマーケット)

H3 四平陽光商圈 (特色のマーケット)

達人美食

1. 豪大塊牛排

豪大塊牛排は士林市場最初のステーキ店です。既に28年の歴史があり、リーズナブルなので馴染みの客も少なくありません。オリジナルのソースとやわらかい大きな牛ステーキの組み合わせは台湾風牛ステーキ本場の味であなたにとって思い返すほどに味わい深くなるでしょう。

2. 大香腸

世界に名が知れ渡っている士林大香腸は、ベニノキの炭で焼かれます。炭の灰がつかないだけでなく、香腸(ソーセージ)自身の甘さが引き出されて、シンプルに食べるほか、糯米腸(もち米ソーセージ)と合わせたり、キウリやチリソース等の調味料もよくマッチするので、多くの観光客が買い求めています。

3. 大餅包小餅

サクサクした食感の小餅を砕いて薄くモチモチした大餅の中に包みます。一口咬むと何層もの食感が癖になります。長い歴史を有す看板スナックには甘いのと塩辛い2種類の味でしたが、現在はピーナッツ、ゴマ、サトイモ、あんこ、カレー、肉そぼろ等20数種の味が開発されています。



H1 遼寧街夜市



早期には福聚宮の縁日活動が多くの人波を招き、そのため多くの露天商が集まり、徐々に夜市を形成してきました。そして今、遼寧街夜市は飲食をメインにした小型夜市になりました。大部分は30-40年以上の老舗スナックで、燙魷魚(タンヨウユウ)、海鮮熱炒(ハイシエンラエーツァオ)、鷺肉(オェーロウ)、麻油腰只(マーヨウヤオツー)、担仔麵(タンズーミェン)、蚵仔煎(オァーツェン)、紅心粉圓(ホンシンフェンユェン)、麻糬(マースー)などがあります。復興北路や南京東路周辺の会社員にとってホットな会食場所であるだけでなく、多くの食いしん坊や観光客も楽しく食事できる場所です。



【最新ホット情報】

- 北海道活魷魚(パイハイタフオーヨウユウ)
- 麻油腰只(マーヨウヤオツー)
- 紅心粉圓(ホンシンフェンユェン)
- 米苔目(ミータイムー)
- 担仔麵關東煮(タンズーミェンクワンドンツー)
- しいたけと肉のおかゆ
- 焼麻糬(サオマースー)
- 蚵仔煎(オァーツェン)
- 滷肉飯(ルーロウファン)
- 客家湯圓(カエージャータンユェン)
- 海鮮熱炒(ハイシエンラエーツァオ)



遼寧街夜市の地図



観光情報

位置：中山区遼寧街、長安東路と朱崙街の間
 営業時間：18：00～24：00
 MRT南京復興駅の2号出口を出て、遼寧街に沿って中興中学方へ徒歩約4分まで到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 朱崙公園：中山区龍江路45番
 コンビニ 02 全家：中山区朱崙街67号





遼寧海鮮熱炒

遼寧街夜市には多くの老舗や著名店があり、短い通りに非常に多くのスナック店が集まっています。スナックのほか、遼寧街夜市の海鮮熱炒店には極めて特色があり、産地直送の新鮮な海鮮がズラリと並んでいて、お客さんが調理方法、分量を選びます。また台湾風、タイ風など各国風味の熱炒料理が、多くの会社員の退勤後に会食したり1杯酌み交わす格好の場所として、1日仕事に追われたプレッシャーや煩わしさを談笑の中で発散できます。



H2 双城街夜市



双城街は40年以上の歴史があるマーケットで、晴光市場の傍らに位置します。2006年に、

台北市が双城美食街を再計画し、日夜2交替制の経営方式を採用しました。朝晩いつでも異なる美食が味わえますが、長年経営して無数の賞を受賞した老舗のほかに、多くの新しい食感の独特な露天商もあります。例えば、麻油烏骨鶏(マーヨウウーグージー)、海鮮粥(ハイシエンツォウ)、冰品(ビンピン)、甜湯(ティエンタン)などです。また共同飲食コーナーが設置されていて、お客さんに食事の便を提供し、ほかとは異なる台北美食の風貌が体験できます。

【最新ホット情報】

- 阿宏烏骨鶏(アホンウーグージー)
- 意麵(イーメン)
- 阿鴻牛肉麵(アホンニョウロウミン)
- 蚵仔麵線(オエミーソフ)
- 和樂塩酥鶏(ハエーラエイエンスージー)
- 一級棒烧烤(イージーバンサオカオ)
- 当帰猪脚(ダンゲイツージャオ)
- 阿富海鮮粥(アフーハイシエンツォウ)
- 城市愛玉(ツェンスーアイユ)



双城街夜市の地図



観光情報

位置：中山区双城街(農安街から双城街10巷、13巷の間)

営業時間：08：00～24：00

MRT中山小学校駅の1号出口を出て、徒歩5分で到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT中山小学校駅：中山区民権東路1段71号B1

フレンドリーなトイレ02 晴光市場：中山区農安街2巷5弄突き当たり

フレンドリーなトイレ03 晴光市場：中山区中山北路3段17号内

コンビニ 04 全家：中山区農安街4-1号

フレンドリーなトイレ05 7-11：中山区双城街30号



双城パブ街



アメリカ軍が台湾防衛に協力していた期間、双城街はアメリカン・クラブに近かったことから、次第にアメリカ風飲酒文化の影響を受けて、相次いでパブがオープンしました。人々はバリ島に身を置いているような気分になり、完全にリラックスして、親友たちと飲み語っています。また、イギリス・カントリー風の心温まるバーもあり、ここでは親友たちが杯を傾けながら、膝を交えて区言った区のない話をしています。色濃い異国風味が漂う中、その美しさは枚挙に暇なく、全くはまってしまいます。

双城パブ街 位置：中山区双城街32巷

H3 晴光市場

(特色のマーケット)



中山北路と農安街の交差点付近に位置し、双城街夜市に近隣している晴光市場は、早くから舶来品の取引マーケットとして有名でしたが、1997年の火災で元々の晴光市場が焼けてしまいました。その後台北市が当地の露天商に協力して改築を行い、完全な商店街エリアになりました。市場の中には歴史のある宝石店や舶来品商店のほか、数多くの人気スナックもあります。例えば、油飯(ヨウファン)、滷味(ルーウェイ)、芋頭米粉(ユートウミーフェン)、紅豆餅(ホンドウビン)、豆花(ドウホワ)などで、友達と一緒に味わってみる価値があります。



【最新ホット情報】

- 晴光芋頭米粉(チングアンユートウミーフェン)
- 晴光紅豆餅(チングアンホンドウビン)
- 德国猪脚(デェグオツージャオ)
- 一品香滷味(イーピンシャンルーウェイ)
- 晴光意麵(チングアンイーメン)
- 晴光油飯(チングアンヨウファン)
- 豆花(ドウホワ)
- 舶来商店(ポーライサンディエン)
- 珠宝店(ツァバオディエン)



晴光市場の地図



観光情報

位置：中山区農安街2巷及び双城街12巷
 営業時間：09：00～21：00
 MRT中山小学校駅の1号出口を出て、徒歩5分で到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT中山小学校駅：中山区民権東路1段71号B1
 フレンドリーなトイレ02 晴光市場：中山区農安街2巷5弄突き当たり
 フレンドリーなトイレ03 晴光市場：中山区中山北路3段17号内
 コンビニ 04 全家：中山区農安街4-1号
 フレンドリーなトイレ 05 7-11：中山区双城街30号



H4 四平陽光商圈

(特色のマーケット)



四 平街の付近にオフィス・ビルがたくさんあり、

OLが昼休みや退勤後の時間を利用してここでショッピングします。近年は時代に独特な風格を持つ高級百貨街の形態に変わりつつあり、販売している種類も服飾、靴、家庭装飾用品などです。通り全てが歩行者天国で、中央にはカフェテリアが設置され、また街頭芸人のパフォーマンスもあります。周辺の通りには有名なスナックが多々あります。例えば豆花(ドウホフ)、猪脚(ツージャオ)、密饅(ミーゼン)などで、気持ちの良いゆったりしたショッピング環境を提供しています。



また街頭芸人のパフォーマンスもあります。周辺の通りには有名なスナックが多々あります。例えば豆花(ドウホフ)、猪脚(ツージャオ)、密饅(ミーゼン)などで、気持ちの良いゆったりしたショッピング環境を提供しています。



【最新ホット情報】

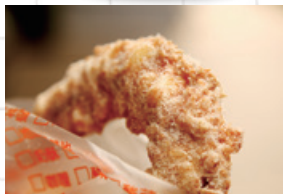
- 富霸王猪脚(フーパーワンツージャオ)
- 服飾(フースー)
- 襪子専売店(ワーズツァンマイディエン)
- 四平陽光豆花(スピーンヤングァンドウホフ)
- 普展密饅行(ルーツァンミーゼンハン)
- 鞋包百貨(シエーパオバイフオ)



達人美食

1. 晴光紅豆餅

小豆とクリームのみ2種類だけの味ですが、相変わらずよく売られています。餡がタプッリ入っているのがこの店最大の特色で、もとより「爆漿紅豆餅」の称号があります。濃い香で厭きのこない餡は薄くサクサクした皮とよくマッチしていて、町をぶらぶらす時にもってこいのスイーツです。



2. 甜甜圈(ティエンティエンジュエン：ドーナツ)

晴光商圈の「脆皮鮮奶甜甜圈」葉、入口からミルクの香が漂ってきます。パン生地の食感は柔らかい中にもコシがあり、シンプルで素朴な味が却って忘れられません。



3. 德国猪脚

店の前を通りかかった人は誰でも芳しい香に足を止めます。豚足の黄金色の皮は食欲をそそり、赤く新鮮なもも肉は柔らかくて淡い塩味です。一口咬んだ時にサクッと軽く切れて、口の中に香ばしい香が広がります。まさに人生最大の快樂です。



四平陽光商圈の地図



観光情報

位置：四平街(南京東路115巷から伊通街まで)

営業時間：11：00～19：00

MRT松江南京駅の7号出口を出て、四平街方向へ徒歩約2分で到着

トイレの情報

公衆トイレ 01 MRT松江南京駅：中山区松江路126号B1

公衆トイレ 02 四平公園：中山区伊通街97-1号



台北松江命理街

行 一天宮は有名な宗教の名勝地でその前にある地下街は台北市で有名な占い街です。数多くの大きささまざまな占いブースがあり、一般には面相、てそう、姓名判断があり、特殊なものとしては米占いや紫微斗数(中国式星占い)もあり、多種多様な占いが何でもあります。しかも、ここは日本人観光客が非常に多い関係から、ほとんどのブースには「日本語OK」のパネルがかけられていて、世界からの観光客にとって新しいスポットになっています。



付録



フレンドリーなトイレ推進プラン

夜市は台湾の生活文化を体験する代表的なもので、玩具や百貨に限らず、食欲が大いにそそられる美食もあります。しかし、夜市をぶらぶら散策した後、人々はトイレが見つからずに苦労することがあります。台北市市場如葉夜市で遊び休憩した時にトイレを利用する問題を解決するため、「フレンドリーなトイレ推進プラン」を計画しました。識別できるように店舗の正面にフレンドリーなトイレLEDランプ又はステッカーの識別マークが貼ってあるので、どうぞご利用下さい。

<http://www.tcma.taipei.gov.tw/>



フレンドリーなトイレ推進店舗



01.華西街観光夜市(P6)

(1)華西街商圈区協会：萬華区華西街28之3号2階

02.廣州街観光夜市(P9)

(1)広州街臨時露天商集中場自治会：萬華区廣州街253巷25号
(2)艋舺牛排：萬華区廣州街220号

03.梧州街観光夜市(P12)

(1)梧州街臨時露天商集中場自治会：萬華区華西街40巷3号
(2)烈泉企業社：萬華区梧州街22号

04.西昌街観光夜市(P15)

(1)龍山寺地下街：萬華区西園路一段145号B1

05.南機場観光夜市(P19)

(1)欧若拉烘焙珈琲專売店：中正区中華路2段309巷1号
(2)臭老閣臭豆腐店：中正区中華路2段309巷46号
(3)管麵そば屋：中正区中華路二段313巷9号
(4)口叩品マラーツオウドウフ：中正区中華路二段309巷3号1階
(5)好客小火鍋：中正区中華路二段309巷7号

06.饒河街観光夜市(P27)

(1)奇業多歡樂天地：松山区饒河街133号
(2)竹之坊芸品店：松山区饒河街196号
(3)7-11：台北市松山区八德4段767号
(4)7-11：台北市松山区八德4段687号
(5)7-11：台北市松山区塔悠路31号

07.臨江街観光夜市(P31)

(1)久祥靴屋：大安区臨江街102之2号
(2)七二商行：大安区臨江街72号

08.大龍街夜市(P39)

(1)7-11：台北市大同区酒泉街58号

09.寧夏観光夜市(P42)

(1)7-11：台北市大同区民生西路214号
(2)鬍鬚張美食文化館：大同区寧夏路62号
(3)臺北市公設雙連市場：大同區民生西路198号

10.延三観光夜市(P45)

(1)延三海鮮炭烤：大同区延平北路3段32-2号
(2)延三新營人沙茶牛肉：大同区延平北路3段80号
(3)7-11：台北市大同区延平北路四段16号

11.士林観光夜市(P49)

(1)牛魔王牛排館：台北市士林区大南路83号
(2)モメンタム 士林區基河路130号2階
(3)7-11：士林区基河路132号
(4)7-11：士林区大北路14号
(5)台北市公共士林市場：士林区基河路101号
(6)フトソンズ-劍潭 士林區大東路11之7号
(7)臺北市農業協同組合連合會陽明作物集り場：士林区大東路15号
(8)十三座牛雜店：台北市士林区大南路51号
(9)口叩品麻辣臭豆腐：士林区大南路132号
(10)道善命理：士林区文林路43号2-4階

12.双城街夜市(P56)

(1)晴光臨時露天商集中場自治会
中山区農安街2巷5弄突き当たり、中山区中山北路三段17号内
(2)7-11：台北市中山区双城街30号



1 牛肉麵

牛肉から濃厚な旨味をとった台北伝統の麺料理。味は紅焼(醤油)、清燉(あっさり)、蕃茄(トマト)から選べ、きつと忘れられない味になるはず。



2 豬脚飯

肉厚の豚足を醤油ベースのタレでじっくり柔らかくなるまで煮込んだものをアツアツのご飯の上にかけて一品。お店に訪れる人の多くが注文し、おいしくお腹を満たすにはもってこいの絶品。



3 牡蠣オムレツ

水溶性片栗粉、野菜等アオムレツ風に仕上げたものに、醤油か甘辛のタレをかけたもの。ナイトマーケットでは目にする機会も多いはず。



4 肉粽(ロウザン)

民族伝統料理の一つで、笹等の草にもち米を用い豚肉、野菜、卵黄を一緒に包み独特で立体的な形にして、それをさらに蒸し上げ中の具材に浸透させた奴。



5 蚵仔麵線

紅麵線を柔らかくなるまで煮た後、新鮮で大粒の牡蠣と豚のホルモンを加えたものに甘辛く味付けしたトロミスープの麺。好みでバクチー、ニンニク、ソース、トウガラシ等を入れて自分好みの味にすればヤミツキになる事間違いない。



6 臭豆腐(ツォゴウフ)

発酵させた豆腐を揚げたもので、口の中でサクサクフワフワとする感じはヤミツキになる。又、ニンニク醤油とトウガラシ、付け合せの漬物と食べると絶品。



7 甜不辣

魚のすり身を棒状に伸ばし黄金色になるまで揚げた、薩摩揚げに似たもの。ナイトマーケットでは定番の一品。



8 滷肉飯(ルーロウファン)

じっくりと柔らかくなるまで煮込んだ豚ミンナのタレを、温かいご飯の上にかけて、白だけのご飯がこれだけでおいしくなる一品。



9 春卷

民族のお祭り等の時に食べる家庭料理で、小麦粉で作った薄い皮にニンジン、もやし、ピーナッツ、豆腐の乾したものを等を入れ、甘辛のタレで味を調え巻いたものを食す。また、それを揚げたものももう一つの食べ方。



10 藥燉排骨(ヤゴウソウパイグ)

薬膳のスープの中に砕いた豚骨を入れ、じっくり煮込んだ薬燉排骨(ヤゴウソウパイグ)。お腹を満たすだけではなく体にも良いと言われる伝統料理です。



11 餅米ソーセージ

ソーセージ等に使う皮にもち米を詰め、蒸すか揚げるかで料理したものに切り込みを入れ、肉や野菜ソース等を挟んだもので、ナイトマーケットでおススメのひとつ。ホルモンをソーセージに包むと言う独特の食べ方もあります。



12 鹽酥鷄

一口サイズの鶏肉を揚げたものに、台湾バジルと塩コショウ、唐辛子の粉等をまぶした日本で言う唐揚げに似たもの。台湾でもっとも受け入れられている屋台料理。



13 台湾式ネギ焼き

パイのように何層も重なった生地にネギを練り込んだものを焼き上げソースを塗ったもので、口当りはふんわりサクサクでネギの香りが香ばしく、小腹を空かした時にはひとつりの一品。



14 刈包(グワバオ)

ふんわりとした小麦で作った饅頭に、豚バラの角煮とペクチーとピーナッツパウダーなどを挟んだもので、台湾で最も伝統的な酒味●味(醤油の甘辛い香り)で庶民的な屋台料理。

15 香腸(シャンフアン)

ナイトマーケットで誘われる香りと言えはこの香腸の名が上げられるのは間違いない。最近では色々違う味もあって、伝統的な屋台料理も変化しつつあるが美味しさでは変わりのないのがこの一品。



16 麻油鶏(マーヨウジー)

ごま油とショウガで鶏肉を炒め、お酒を沢山入れて仕上げた鳥のスープ。ごま油の濃厚な香り、お酒のパンチがある香り、正に香りを楽しむ事の出来る美食の一つ。



17 紅豆餅(ホンドウピン)

別名車輪とも呼ばれ、生地を熱い鉄の器具で焼き、中には小豆、クリーム、キャンベツなどが入っている。外はカリッとほんのり焦げて、中からはアツアツの餡がトロツと口の中に広がりが美味。



18 生煎包(ゼンチエンバオ)

饅頭と同じ種類の生煎包(又は水煎包)だが、底の平たい鍋で焼いた後、小麦粉を溶いた水で蒸し焼きにするので、生煎包は特別なモチモチ感とサクサク感があり、口に入れたときに普通の饅頭とは違う旨さが広がる。



19 焼麻薯(サウマースウ)

蒸したもち米を搗いて餅のように粘りが出るまで揉みかきした後、沸騰したお湯で煮たもので独特な作り方。皆がヤミツキになる味。



20 胡椒餅(フージャオピン)

サクッと焼いた小麦の皮の中には、肉汁のたっぷりに入った豚肉、ネギにコショウ。更に炭火で焼いているので、一口噛めば外はサクサク中はジューシーで誰もが忘れられない味になることでしょう。



21 糖葫蘆(タンフルー)

伝統的な作り方は、鳥梨と言う梨の一種を竹串に刺し、紅色のシロップに漬けて食べる人気のお菓子です。今ではバナナマトやイチゴを使った糖葫蘆も出てきており、違った風味を味わうこともできます。

22 パウダーカキ氷

レモン、ブルーベリー、パイナップル等をトッピングし、専用のカキ氷機からまるでパウダースノーの様な氷が回転いっばいに振りかかる泡泡氷。よくかき混ぜてから食べると美味しい。種類も豊富で暑い夏の定番です。



23 豆腐花

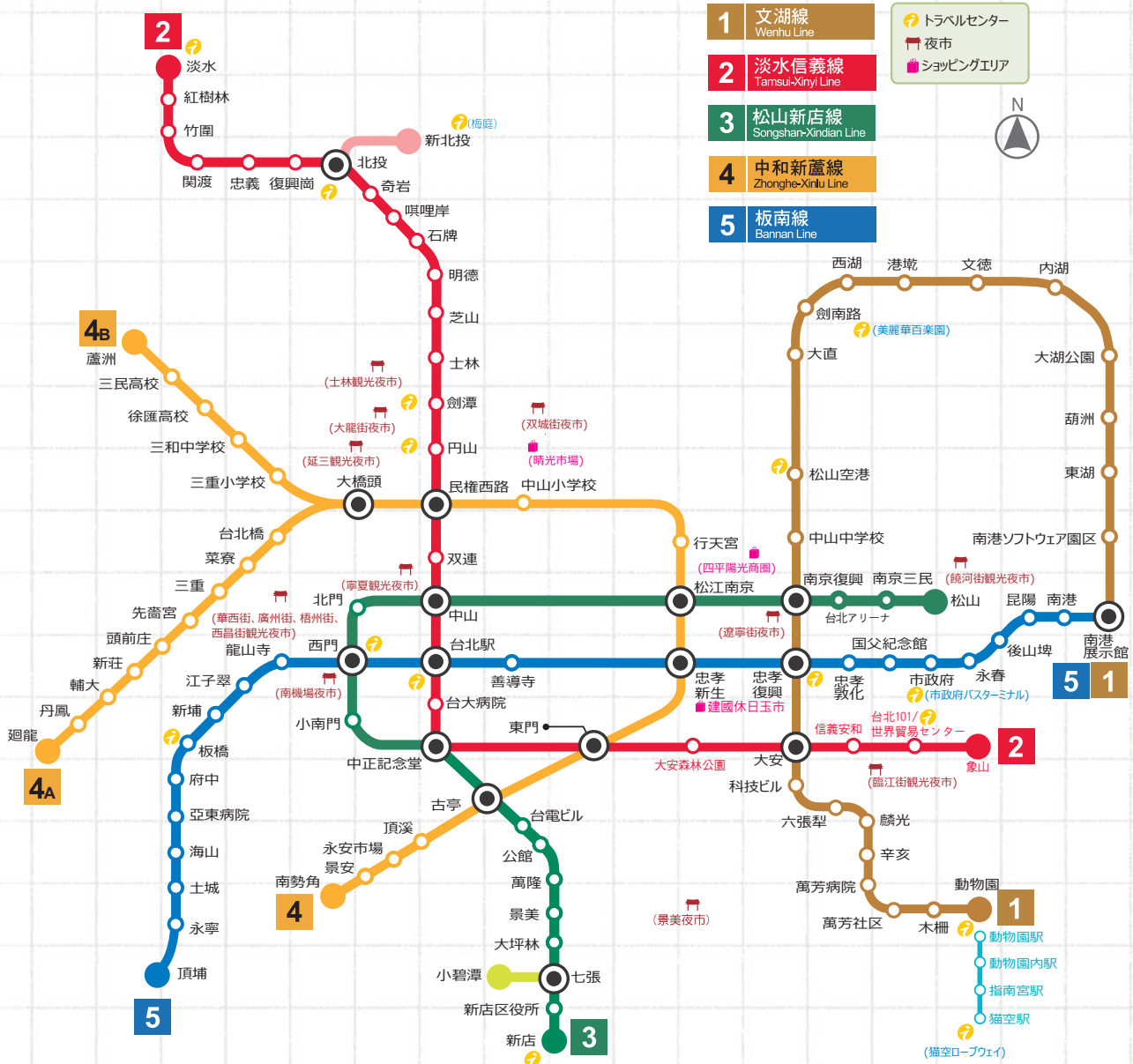
台湾独特のデザートの一つで、豆腐に似たもので、食感は独特で冷やしても暖めても好みで、ピーナッツや緑豆等のトッピングがおすすめで、冷たくても暖かくても一度食べたら忘れられない味になるでしょう。



24 カエルの卵

台湾特産の冷たいデザートで、形が丸く外見がカエルの卵に似ている様からこの名がつけられた様です。食感もモチモチとし、台湾のカキ氷のトッピングとしても愛され、暑いときには体の心まで涼しくしてくれます。





<http://www.trtc.com.tw/>さらに詳しい情報をご覧ください

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

臺北市夜市導覽手冊. -- 三版 / 許玄謀等編撰

-- 臺北市：臺北市市場處, 民104.12

72面 9.8X21公分

ISBN 978-986-04-6189-3(平裝)

1.旅遊、餐飲業、臺北市

台北市夜市ガイドブック(日本語版)



発行人	許玄謀
出版部門	台北市市場処
所在地	台北市羅斯福路1段8号3階
電話	(02)2341-5241
指導部門	台北市政府産業發展局
企画編集印刷	伝動数位設計印刷有限公司
電話	(02)7731-8200
第1版	中華民國102年12月
第2版	中華民國103年08月
第3版	中華民國104年12月
定価	NT50元
GPN	1010402412

- 本刊情報は参考提供であり詳細資料は各部門にお尋ねください。
- 本刊情報は版枚数制限のため掲載漏れの処はご了承ください。
- 本書は全ての権利を保留します。本書のす全てまたは一部を利用する場合は、著作財産権人台北市市場処に同意又は書面による使用情報をお求めください。台北市市場処のお問合せ(電話：02-2341-5241)。