



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、きっと忘れられない味になるはず。



2. 煮込み豚足ご飯

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。お店を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. カキオムレツ

水溶き片栗粉、野菜等でオムレツ風に仕上げたものに、醤油が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. 肉ちまき

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、卵黄と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. カキソーメン

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。好んでパクチー、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し。



19. 台湾風もち

蒸したもち米を搗いて餅のように粘りが出るまで柔らかくした後、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. コショウ餅

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シーで誰もが忘れられない味になることでしょう。



21. 飴がけフルーツ

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。今ではプチト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. できたて生ジュース

台湾はフルーツ王国です。様々な組み合わせで、果汁100%の色とりどりなジュースに早変わりです。お味は皆様にしてお選びください。夜市で人気の飲料です。



23. 豆花(トオファ)

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お好みで、ピーナッツや緑豆等のトッピングがお薦めで、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。



6. 臭豆腐

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. さつま揚げ

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. 煮込みそばご飯

じっくりと柔らかくなるまで煮込んだ豚ミンチのタレを、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. 春巻き

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. スペアリブの薬膳スープ

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膳排骨(ヤウドゥンパイグ)。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。

臺北市 TAIPEI 夜市

台北市夜市 ガイドブック

意遊未盡



11. 糯米腸 (もち米ソーセージ)

ソーセージ等を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. 台湾風鶏の唐揚げ

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. ネギ入りちぢみ焼

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びったりの一品。



14. 台湾ハンバーガー

ふんわりとした小麦で作った饅頭に、豚バラの角煮とパ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調味(醤油の甘辛い香り)で庶民的な屋台料理。



15. 腸詰

ナイトマーケットで誘われる香りと言えばこの香腸の名が上げられるのは間違いなし。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. 鶏のゴマ油煮込み

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. 大判焼き

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ッと口の中に広がり美味。



18. 焼き中華まん

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。

旅行基本情報

Taipei Night Markets

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

- 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)
- 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)
- 美麗華駅: 02-85012762
台北市中山区敬業路3路20号(1F噴水池広場後方)
- 梅庭駅: 02-28972647
台北市北投区中山路6号
- 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: 02-27586593
台北市信義区信義5段20号B1
- 大稻埕観光客センター: 02-25596802
台北市大同区迪化街一段44号

旅行ウェブサイト

- 台北トラベルネット <http://new.travel.taipei/>
- 交通部観光局 <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
- 台北市政府警察局長外事サービス・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.metro.taipei/>
- 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100元(105年8月1日より購入方式となりました。使用可能金額とデポジットは含まれておりません)

▲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様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 02-25916681
- 昆明医療センター 02-23703739

