

ふわふわ  
プルプル

# 台湾カステラ

2021年11月17日 (株)丸菱北部九州販売

## 台湾カステラとは？

台湾カステラとは、台湾北部の「淡水」という町の名物で、「現烤蛋糕 シエンカオダンガオ(焼きたてケーキ)」のことです。「古早味蛋糕 グザオウェイダンガオウ(昔ながらのケーキ)」とも呼ばれています。



### 特徴

①

#### シンプルな原材料

→基本材料は、卵・牛乳・グラニュー糖・油・台湾ミックス粉等

### 特徴

②

#### 温度変化による食感の変化

→焼きたては「ふわふわ」、冷めると「ぷるぷる」、冷蔵庫で冷やすと「しゅわしゅわ」食感に変化

### 特徴

③

#### 見た目のインパクト

→厚みがあり、ボリュームたっぷり

# 台湾カステラの日本市場



### 農林水産省

English ミッズサイト サイトマップ 文字サイズ

標準

大きく

逆引き事典から探す

組織別から探す

キーワードから探す ENHANCED BY Google

検索

会見・報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

農林水産省について

ホーム > 生産局 > 甘味資源作物、いも類、蚕糸、茶等の地域特産物 > 砂糖・でん粉対策 > 「ありが糖」運動 > 2021年流行スイーツ予想

## 2021年流行スイーツ予想

2020年はダルゴナコーヒーやバスクチーズケーキなど様々なスイーツが流行し、私たちに幸せをもたらしてくれました。

今年はどうのようなスイーツが流行するのか、担当職員たちが予想してみました。

### 1. 台湾カステラ

2021年流行予想スイーツ1つ目は台湾カステラです。日本で大流行したタピオカを筆頭に台湾スイーツは注目されていますが、その中でも今年は台湾カステラが流行すると予想します。

台湾カステラとは台湾の北東にある「淡水」の屋台で人気を集めていた巨大カステラのことです。現地では「現烤蛋糕（シエンカオダンガオ）」と呼ばれ「焼きたてのケーキ」という意味を持ちます。長崎カステラと違い大きくふわふわした見た目で、食感は「ぷるぷる・ふわふわ・しゅわしゅわ」でシフォンケーキに似ています。

日本にも既にいくつか専門店もオープンしており、行列が出来るほどの人気ぶりです。

台湾カステラはお家でも簡単に作ることができます。お家時間に新食感のカステラを作ってみてはいかがでしょうか？実際に作りましたが、簡単な材料でふわふわなカステラが作れましたよ。冷蔵庫で冷やしてから食べても食感が変わり少ししっとりとして美味しかったです。



### 芋圓の作り方の一例

- 1 蒸したサツマイモをフードプロセッサーに入れる(里芋、かぼちゃなどでも可)
- 2 フードプロセッサーで混ぜながらタピオカスターチと砂糖を徐々に加えていく
- 3 程よい粘りが出てきたらラップに包んで、棒状にする
- 4 ひと口大に切り分ける
- 5 沸騰したお湯に入れて5分でザルにあげ、流水で冷やす



「芋圓を固めた」「豆花」。サツマイモを下ヒンクして食べるヘルシーなデザート。(いたまのM eat Fresh 鮮芋仙さいたま新都心店)

臨抹茶やチョコなど4種類の味の台湾カステラを取り揃える「タイワンガオ東豊プラ銀座店」



## 台湾スイーツ 多士済々

### 芋圓やカステラ…「タピオカの次」名乗り

モチモチでカワフルな芋圓(エン)や、なめらかな口当たりや豆花(トウワ)、チーズやフルーツを組み合わせた進化系台湾カステラ…。台湾のスイーツ人気が続いている。最近では台湾スイーツの専門店が相次ぐほか、自宅づくる人も、コロナ下で海外旅行が難しいなか、現地での本場の味を堪能できない「台湾ロス」を感じる人の舌を悩ませている。

「日でも芋圓を食べたくて自作しました」。東京都内に住む中東太さん(28)は今年3月、台湾の伝統菓子「芋圓」の手作りを始めた。芋圓はすりつぶした芋などで作った湯の伝統菓子。モチモチとした食感が特徴。中東さんはこれまで台湾に回ったことがない。「台湾ファン」。現地で食べた芋圓を日本でも食べたくなって作り始めた。

「芋圓やカステラ」も増えている。中国や台湾などに店舗を持つ「M eat Fresh 鮮芋仙」(仙一)は2020年以降、国内で新たに10店舗を出店した。仙芋(センチュウ)や豆花(トウワ)など台湾スイーツの専門店が相次ぐほか、自宅づくる人も、コロナ下で海外旅行が難しいなか、現地での本場の味を堪能できない「台湾ロス」を感じる人の舌を悩ませている。

「日でも芋圓を食べたくて自作しました」。東京都内に住む中東太さん(28)は今年3月、台湾の伝統菓子「芋圓」の手作りを始めた。芋圓はすりつぶした芋などで作った湯の伝統菓子。モチモチとした食感が特徴。中東さんはこれまで台湾に回ったことがない。「台湾ファン」。現地で食べた芋圓を日本でも食べたくなって作り始めた。

「芋圓やカステラ」も増えている。中国や台湾などに店舗を持つ「M eat Fresh 鮮芋仙」(仙一)は2020年以降、国内で新たに10店舗を出店した。仙芋(センチュウ)や豆花(トウワ)など台湾スイーツの専門店が相次ぐほか、自宅づくる人も、コロナ下で海外旅行が難しいなか、現地での本場の味を堪能できない「台湾ロス」を感じる人の舌を悩ませている。

### こだわりの味 自作派も

「芋圓やカステラ」も増えている。中国や台湾などに店舗を持つ「M eat Fresh 鮮芋仙」(仙一)は2020年以降、国内で新たに10店舗を出店した。仙芋(センチュウ)や豆花(トウワ)など台湾スイーツの専門店が相次ぐほか、自宅づくる人も、コロナ下で海外旅行が難しいなか、現地での本場の味を堪能できない「台湾ロス」を感じる人の舌を悩ませている。

「芋圓やカステラ」も増えている。中国や台湾などに店舗を持つ「M eat Fresh 鮮芋仙」(仙一)は2020年以降、国内で新たに10店舗を出店した。仙芋(センチュウ)や豆花(トウワ)など台湾スイーツの専門店が相次ぐほか、自宅づくる人も、コロナ下で海外旅行が難しいなか、現地での本場の味を堪能できない「台湾ロス」を感じる人の舌を悩ませている。

「芋圓やカステラ」も増えている。中国や台湾などに店舗を持つ「M eat Fresh 鮮芋仙」(仙一)は2020年以降、国内で新たに10店舗を出店した。仙芋(センチュウ)や豆花(トウワ)など台湾スイーツの専門店が相次ぐほか、自宅づくる人も、コロナ下で海外旅行が難しいなか、現地での本場の味を堪能できない「台湾ロス」を感じる人の舌を悩ませている。

後アルグレイブ味マツ (志雄雄一 河野舞)

# 台湾カステラ専門店 福岡市場



ファントウ

〒812-0041

福岡県福岡市博多区吉塚6丁目4-26

10/14 OPEN!



ポンポン  
天神ソラリアステージ店

10/15 OPEN!



ポンポン  
¥700(税込)

生クリームポンポン  
¥860(税込)



味宝卵を使用した台湾カステラ。  
オーブンは七洋製作所の  
スーパーバッケン使用です。  
20分毎に焼き立てを提供。

大阪・神戸で人気の台湾カステラ店が九州初上陸。  
プレーンだけでなく、生クリームをサンドした、  
生クリームポンポンなどバリエーションがあります。

ファントウ台湾カステラ  
¥1,000(税込)  
・サイズ:約20×10×10(cm)

10/19 新発売!

ローソン ウチカフェ  
台湾カステラ  
¥230(税込)



10月OPEN/新発売の台湾カステラ

## 2種類の丸菱オリジナル粉

誰でも簡単に作れる！

「台湾カステラミックス」と「かんたんメレンゲミックス」を開発・商品化



商品CD : G1573  
商品名 : 台湾カステラミックス 10kg  
賞味期限 : 180日



商品CD : G1574  
商品名 : かんたんメレンゲミックス 1kg  
賞味期限 : 365日

## 2種類の丸菱オリジナル粉

●台湾カステラミックス

●かんたんメレンゲミックス



「丸菱PB」のこの2つの材料を組み合わせることで、

### 1 作業時間の短縮

→粉をふるう作業の必要ナシ。難しい卵白の泡立ても簡単。

### 2 商品の安定性

→混ぜるだけ。誰が作っても同じ。特別な技術が不要

### 3 原材料の管理が行いやすい

→廃棄削減(使いたい分量だけ使用可能)



# オペレーション

## <材料A>

台湾カステラミックス

全卵

牛乳

サラダ油

加糖練乳

## <材料B>

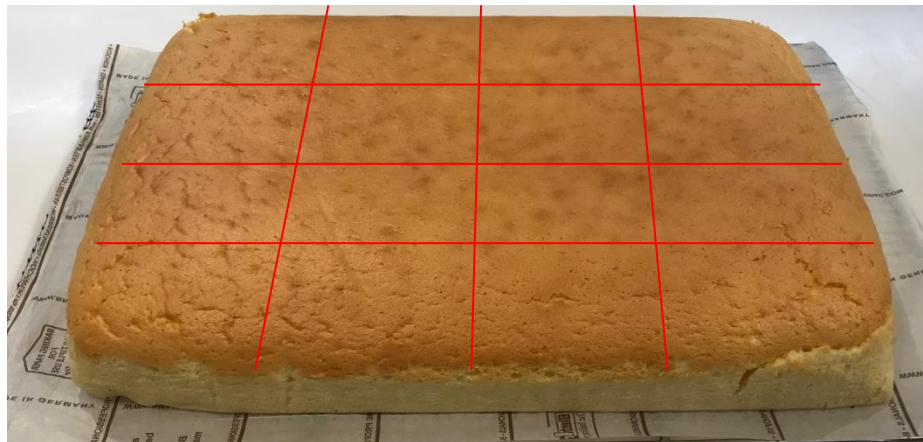
かんたんメレンゲミックス

グラニュー糖

水

## 作り方

- ①材料Bを15分ミキサーで混ぜ合わせる
- ②材料Bをミキサーにかけている間に材料Aを混ぜ合わせる
- ③材料Aと材料Bをよく混ぜ合わせる。
- ④型に流し込む
- ⑤オーブンにて80分焼く（上155℃、下160℃）
- ⑥オーブンから取り出し紙をはがす
- ⑦16等分に切って容器にいれる ※作業時間 約2時間



↑このサイズ  
(約120mm×82.5mm×H80mm)  
で16個分とれます。

# バリエーション

プレーン



原価 ¥88.5  
参考売価 ¥470  
原価率 26.4%

チョコ



原価 ¥106.0  
参考売価 ¥500  
原価率 28.3%

抹茶



原価 ¥117.7  
参考売価 ¥550  
原価率 27.9%

チーズ



原価 ¥119.9  
参考売価 ¥550  
原価率 28.3%

## その他 備品

画像	商品名
	F9989 SPLレンジN55B (土台) F9990 SPLレンジAPFN55透明 (フタ)
	06967 グラシン紙 (508mm×762mm 1枚)
	F8114 手提げクール105ホワイト3.5×5
	G2222 台湾カステラ用アルミ枠

## テスト販売実績

- 実施場所：ホールスクエア熊本
- 実施日：2021年9月23日(木)～26日(土) 4日間
- 販売価格：399円（税込） ●4日間合計売上高：38,304円

	9/23(木)	9/24(金)	9/25(土)	9/26(日)	合計
納品数	16	16	32	32	96
販売数	16	16	32	32	96

