



## ウマミナチュレ 台湾出陣！の巻

六月末、台湾の展示会・フード台北 2011 に参加してきました。

残念ながら(?)表向きも裏向きもない、純粋にお仕事一色の台湾出張です。

気を入れて殴り売り込みに行くのは「ウマミナチュレ」と、「昆布の水塩」のツートップ。化学調味料無添加とお洒落なデザインが売りの松前屋『期待の星』です。事前調査で、中華圏って化学調味料平気でバリバリ使うのでは…?という恐ろしい指摘がありつつも、期待と不安に胸膨らませ、いざ台湾へ飛び立つ一行…

と、ここで今回の台湾行きのメンバーを紹介します。手足しびれたまんまの我が健康法師、NYの展示会でも一緒している英語堪能コンサル・鈴木女史。そして入社三年目、ただちょっと中国語が話せるだけの販売員豊田の、三名での道行です。

まずは展示会。日本ブースの中でひととき異彩を放っていた松前屋ブース。ビジュアル系アシスタントの張さんに、有能ベテラン通訳の林さん。図らずも最強の布陣となりました。ナチュレと水塩の洗練されたデザインにお客さんも釘付け、芸能人のごとく写真をバシバシ撮られておりました。(ダミー商品がでてきそうで、アア、心配…) 薄味好きの台湾の方々には、自然でやさしい味のウマミナチュレは好評を博し、昆布のウマミはまさに国境を越えることを実感できた展示会でした。



↑ 異彩を放つ松前屋ブース

「食品を扱うからには、美味しいものを食うべし!」という社長のお陰で、夕食はいつもゴージャス☆な料理が並びます。台湾料理、上海料理、四川料理…と毎晩美味しかったのですが、特に感心したのが中国で『素食』と呼ばれる、肉や魚を使用しないで作られる料理。いわゆる大陸風精進料理を想像していたら大間違いでした。創作ベジタリアン料理というイケテル系



↑ トリュフスープ入りチャーハン!

ベジ中華って感じですね。盛り付けからスタイリッシュで全然違います。

色はさりとして微かな苦みが美味しいジュースや、アロエや石蓮花と呼ばれる台湾南部名産の植物が入ったサラダなど、洋風スタイルの料理が並びます。カレー風味やミルク味など、こってりした味付けで、野菜だけを食べているという気がまるでありません。特に大絶賛だったのが、チャーハン。トリュフのスープが入っているというこのチャーハン、まるで肉を使っているかのような濃厚な味にビックリしました。これで卵すら入っていないとは、これならベジタリアンになれる…かも。

人も、食も…。新たな出会いと繋がりができた台湾の旅となりました。個人的には一皮むけたような印象深い旅でした。しかし次回があれば、社長～!もうちょっと遊んで、台湾スイーツ巡りに行きたいです! 豊田記



地元の台湾料理のお店にて。左下は煮た昆布!台湾でも食べられてるのです。



『素食』料理屋さんにて。アロエなどが入ったサラダとベジ系ジュース(中身不明)