

タピオカの次はタホる



フィリピンの定番スイーツ「タホ」
(東京都杉並区の「303 mAtcHa LaB」)

「軽に持ち歩けるのが好評です」(葉さん)

「人が街にあふれる? おぼろ豆腐のようにふるふるな食感で、日本の豆腐とは違い、甘い味付けのデザートにもぴったり。アツアツの豆腐と黒みつのソース、タピオカがからみ合い、混ぜながら食べる絶妙なハーモニーを奏でる。

19年6月、おとうふ工房いしかわ(愛知県高浜市)が愛知県内を中心に直営レストランなど16店舗でタホの販売を始めた。「黒糖味」「ミルク

もが愛するソウルフード「ビルトン」。牛をはじめ、ダチョウ、スプリングボックなどの干し肉で、酢やスパイスなどに浸して味付けしてから、塊ごと乾燥してつくる豪快な料理だ。

19年5月から、この日本でも食べられるように。ビルトン専門のヨウズ(神戸市)は現地のレシピをもとにアレンジを加えた国産牛肉のビルトンをネット通販している。

「しっとりしていて柔

らかい食感です」と語るのは同社代表の葉真由さんだ。昨年まで南アフリカに住んでおり、現地ではビルトンをよく食べていたという。「ジムでプロテインバー感覚で食べられているのを見ていいな」と。帰国後、ビルトンの製造販売を始めた。肉厚でしっとりとした食感、かめばスパイスの香りがたぐい、お酒のおつまみにぴったり。高たんぱく低カロリーで、トレーニング後のタンパク質補給にも。「常温で

「タホー」朝、行商が叫びながら肩に担いで売り歩いている。フィリピンを訪れたことがある人なら一度は見たことがあるのでは。

19年に人気はじけたタピオカミルクティー。フィリピンでは、現地の

「豆腐」とタピオカを組み合わせた「タホ」が国民的なスイーツとして人気だ。そのタホが今年本に上陸している。今年「タピる」から「タホ

東京・高円寺には、19年11月、タホ専門店「303 マッチャラボ」がオープンした。開業後しばらく行列をつくり、道行く多くの若者がタホだった。

「タホ」から「タホ