

# 台湾で見つけた 見覚えのある お菓子



台湾旅行中にコンビニで見かけた見覚えのあるお菓子を  
日本に持ち帰って食べ比べてみました。

日本メーカーの食品は海外ではどこまで再現できているのか…

# 森永ミルクキャラメル



左：台湾、右：日本



原材料名・原産国



社名とか

価格は12元(約44円)  
原産国は台湾

牛奶糖[ニウナイタン]と読む  
奶は乳を意味する。



左：台湾、右：日本



## 外見

包み紙が半透明の紙。一方日本は銀紙。

台湾は 14 個入りで箱に若干隙間あり、日本は 10 個入りでほぼ箱にギチギチに入っている。

## 味見比較

日本のに比べると全体的に味が薄い。乳っぽさは台湾産の方が強い。例えるのであれば赤い箱の明治のクリームキャラメルに近い。

# コアラのマーチ



左：台湾、右：日本



左：台湾、右：日本



左：台湾、右：日本  
内部包装袋が全く同じ

価格は 39 元 = 約 144 円  
原産国：泰国 = タイ

巧克力 [チョコォリー] と読む  
発音を無理やり漢字に当てはめた  
もので、日本語で言うカタカナ外  
来語に近い



左：日本、右：台湾



左：日本、右：台湾  
半分に割ったグロ画像

## 外見

日本産の方が濃い。焼き色なのかチョコレートが染みているのかは不明。  
チョコレートの色は台湾の方が若干濃い。

## 味見比較

とにかくチョコレートが薄い。味、風味、何もかもが薄い。  
あとプレッツェルの部分がしょっぱい。



# ポッキー



左：THAI GLICO、中：台灣有田製菓、右：甘百世食品表工業

品名: 格力高百琪巧克力棒  
 成份: 小麥粉, 砂糖, 可可塊, 全脂奶粉, 葵花油, 檸檬油, 酥油, 可可奶油, 食鹽, 天然香料, 酵母, 大豆卵磷脂, 乳化劑 (交聯化羧基聚胺含甘油酯, 脂肪酸甘油酯), 膨脹劑 (碳酸氫鈉), 木瓜蛋白酶  
 淨重: 40公克 保存期限: 12個月  
 有效日期: 如包裝所示(西元 年/月/日)  
 本產品含奶粉可能導致過敏症狀  
 本產品製作設備可能接觸到花生、杏仁、大麥、黑麥和燕麥, 對食物過敏者請留意。  
 保存方式: 請放置於室溫28度C以下陰涼乾燥處, 避免日光直射

## 營養標示 Nutrition Facts

|       |        |        |
|-------|--------|--------|
| 每份    | 每份     | 每100公克 |
| 能量    | 192大卡  | 480大卡  |
| 蛋白質   | 3.7公克  | 9.3公克  |
| 脂肪    | 7.2公克  | 18公克   |
| 飽和脂肪  | 4.2公克  | 10.6公克 |
| 反式脂肪  | 0公克    | 0公克    |
| 碳水化合物 | 28公克   | 70.1公克 |
| 糖     | 11.2公克 | 28公克   |
| 鈉     | 78毫克   | 195毫克  |

製造商: THAI GLICO CO., LTD.  
 地址: PLODCHIT TOWER 4TH FL,  
 598 PLODCHIT RD, PATHUMWAN  
 BANGKOK 10330, THAILAND  
 電話: 66-2-263-0510  
 進口商: 七味之友有限公司  
 地址: 台北市信義路  
 3段31巷19號1樓  
 消費者服務專線: 2022-706-4005  
 原產地: 泰國



左：THAI GLICO、18元=約67円  
 上：有田製菓、18元=約67円  
 下：甘百世食品、12元=約44円





左上は江崎グリコ(日本産)

## 外見

日本産とそれ以外を比べると日本産のチョコレートの色は若干薄い。

## 味見比較

タイ・グリコ

チョコレートが白くなっているのでやや比較しにくいですが、日本産とそこまで差は感じない。また、日本産に比べるとプレッツェルが若干太い。

有田製菓

相変わらずチョコレートの味が薄い。それ以上特筆する点はない。

甘百世食品

まず、全てチョコレートコーティングがされているのでポッキーじゃない(購入時には気が付かなかった)。

チョコレートが薄いのもう当然として、中のプレッツェルがやたら固い、というかビスケット。比較対象はフィンガービスケットだったか。プレッツェル改めビスケット部分は結構香ばしくておいしい。

# かっぱえびせん(?)



価格は 20 元=約 70 円  
 原産国：台湾





## 外見

台湾版は色が濃く何か辛そう…

## 味見比較

実際に口に運んでみると案の定辛い！唐辛子っぽさもあるがどちらかというトペッパー系統の辛さな感じがする。

原材料名で香辛料っぽいものは「泡菜粉」(泡菜[ほうさい]四川で作られる様々な野菜を、生姜や唐辛子や花椒とともに塩水に漬け込んで作る発酵食品 by Wikipedia)と「辣椒粉」(レッドペッパー、要は唐辛子)。通りで辛い訳だ。

ちなみに泡菜の上に kimchi とアルファベットが振ってあるが、キムチは韓国泡菜とも呼ばれており、中国でも泡菜=キムチのイメージが固定化されつつあるらしく対抗して四川泡菜の市場拡大を目指す計画があるのだとか。

# メントス



下：台湾、上：日本



原材料名と原産国名 越南=ベトナム (!) 価格は 16 元=約 59 円



## 外見

台湾の方 (右) の方が若干色味が薄い。

## 味見比較

日本産に比べると台湾産は甘みが少ない、というか全体的に味が薄い。グレープと言うよりマスカットといった感じがする。

## あとがき

台湾情報本の息抜きに(というか台湾情報本が間に合わなかったので非常用に温めていたネタで)作った「台湾で見かけた見覚えのあるお菓子」はいかがでしたでしょうか。取り上げた数は少ないですが、台湾のお菓子事情が少しは垣間見えたと思います。

台湾のお菓子は全体的に味が薄いといった感じです。台湾料理自体も広東料理がベースで、中華料理にしては比較的薄味のものが多いのもあるのでしょうか。

ただ、チョコレートに関しては安物感が凄まじく、流石にこれは美味しいとは言えません。日本のライセンス商品でもチョコレートだけは美味しくないので原料からして違うのでしょうか。

最後に、この手のお菓子は日本の店舗での入手は非常に困難です。ぜひ台湾に足を運んで台湾版ドクターペッパーこと黒松沙士を片手にお菓子をつまんでみて下さい。また、台湾にはお菓子以外にも魅力的な食べ物は沢山ありことも付け加えておきます。

そして 11/23 には完成しているはずの台湾情報本もよろしくお願ひします。



今回お菓子を大量購入した、台北駅から比較的近いディスカウントショップのようなお店。でもコンビニと価格差はほとんどなかった

# 台湾で見つけた 見覚えのある お菓子

発行：千屋通信所

発行者：千屋谷ユイチ

発行日：2014/11/09

印刷：KONICA MINOLTA magicolor 1600W  
EPSON PX-1001

Web： <http://cytn.info/> (台湾の旅行情報をまとめています)

Mail： [chiyatani@outlook.jp](mailto:chiyatani@outlook.jp)