

# 現地ランチ事情

BY HONGKONG OFFICE

## 香港編

### 料理名：雲吞麵 (ワンタンメン)

- 1. 価格：**雲吞蛋麵 HK\$16(約220円)  
 皮蛋鹹瘦肉粥(\*) HK\$18(約250円) ※ピータンと塩漬けた豚赤身肉が入ったお粥。
- 2. 味：**本来お粥で有名なこの店では昔ながらの製法で作られるあっさり味の品々が特徴です。  
 今回ご紹介する『雲吞蛋麵』の雲吞には皮をむいただけのそのままのエビが入っています。むいた後の殻をスープのダシに使ってあるため、雲吞との相性がよく、エビのプリプリした食感とほのかなエビの香りのだし汁の両方が楽しめます。
- 3. 食べ方：**雲吞とは弾力のある卵麵のことで、麵だけ食べていると物足りなさを感じます。やはり、雲吞と一緒にほおばった方が良いでしょう。  
 レンゲに酢醤油を少し注いで、そこに雲吞麵をつけながら食べるのが通です。酢醤油を直接かけずにレンゲを使うところがミソです。
- 4. 人気度：**ランチは付近で働く常連のOLやビジネスマンで常に満席。毎日、午後1時頃になると行列ができるほどの人気ぶりです。
- 5. 歴史：**北方ではワンタンのことを餛飩(ホントゥン)といいますが、広東語ではこの字をワンタンと発音することから、同音の雲吞という字に置き換わりました。ワンタンは中国各地で作られていますが、雲吞麵は広東と香港特有のもの。他の地方ではスープに麵を入れずにワンタンだけというのが基本です。また、雲吞の具も他の地域では通常豚肉だけですが、広東や香港では豚肉とエビを混ぜ合わせて作るのが一般的です。
- 6. お店の名前・住所・電話番号：**  
 羅富記粥麵專家(LAW FU KEE NOODLE SHOP)  
 香港中環皇后大道中144號  
 (144 Queen's Road Central,G/F H.K.)  
 TEL.2543-3288

当事務所から徒歩15分  
 ぐらいのところにあります。

