

「台湾パイナップル プレミアムテイasting会」開催 料理研究家・浜内千波さんが 台湾パイナップルを使ったオリジナルレシピを紹介！



台湾農業部は、台湾産パイナップルの日本市場での本格販売開始に合わせ、台湾パイナップルの認知度向上、消費拡大に向けたプロモーションの一環として、2025年3月26日(水)料理研究家 浜内千波氏のファミリークッキングスクール・ラボにて「台湾パイナップルプレミアムテイasting会」を実施しました。イベントでは、浜内氏が考案した台湾パイナップルの美味しさが味わえるレシピの紹介を中心に、台湾の食材、料理なども紹介されました。一般の参加者に料理を味わっていただくことで、台湾パイナップルへの親しみをもってもらうとともに、おいしさの魅力について知ってもらうきっかけとなるイベントとなりました。

「台湾パイナップル プレミアムテイasting会」概要

- 開催日 : 2025年3月26日 (水)
 場所 : ファミリークッキングスクール・ラボ (東京都中野区東中野 2-9-22)
 講師 : 料理研究家 浜内千波
 実施内容 : ■調理 「台湾パイナップル」を使用したレシピの紹介・調理
 ■試食 浜内千波氏考案の料理や台湾食材など



▲芯まで美味しい台湾パイナップル



▲浜内千波氏によるレシピ解説

イベントでは、甘味と酸味のバランスが絶妙でジューシーな味わいの台湾パイナップルを贅沢に使用したメニューが紹介され、浜内氏による軽快なトークを交えたレシピ解説に、会場は笑いに包まれました。参加者たちはメモを取りながら、イベントを楽しんでいる様子でした。



▲イベントの様子



▲料理研究家 浜内千波氏

浜内氏が今回のイベントのために考案したのは、台湾パイナップルを使用した「ちらし寿司」「白和え」「浅漬け」「塩和え」の計4品。台湾パイナップルの甘さを活かした、砂糖いらすのレシピが紹介されました。全てのレシピに生のパイナップルを使用しており、消化を助ける酵素やビタミンC、食物繊維など、美容や健康に嬉しいメニューとなっていました。さらに、シェントウジャン（豆乳スープ）やタロイモのカナッペなど、台湾の食材を取り入れたメニューも登場。参加者からは、「台湾パイナップルの魅力を学ぶことができた」「調理も簡単で美味しい!」といった声が聞かれました。フルーツとしての美味しさだけでなく、料理の食材としても活躍する台湾パイナップル。その魅力と可能性を存分に伝えるイベントとなりました。

■台湾パイナップルのちらし寿司



<材料>

【酢飯】

ご飯……………600g
 パイナップルすりおろし…60g（ごはんの10%）
 酢……………大さじ2
 塩……………小さじ1

【鶏そぼろ】

鶏ひき肉……………100g
 醤油……………小さじ2
 パイナップルすりおろし…大さじ2（30g）

【トッピング】

パイナップル…100g
 きゅうり……………50g
 茹で海老……………60g
 マヨネーズ……………大さじ1/2
 いりごま……………大さじ2
 大葉……………5枚
 ラディッシュ…お好みで少々

<作り方>

- ①酢飯を作る…温かいご飯に塩、パイナップルすりおろし、酢を混ぜ冷ます
- ②鶏そぼろを作る…鶏ひき肉にパイナップルすりおろし、醤油を混ぜてレンジに4分ほどかけて火を通し、そぼろにする
- ③トッピングを用意する…パイナップルは1cm角、茹で海老も1cm角に刻み、マヨネーズを軽く混ぜておく
 きゅうりは4mm角に刻みさっと熱湯にくぐらせる。大葉は1cm角に切り、さっと水洗いし絞る
- ④盛り合わせる…酢飯に鶏そぼろ、いりごまを混ぜて器に盛り、大葉、海老、きゅうり、パイナップル、お好みでラディッシュの薄切りを散らす

■台湾パイナップルの白和え



<材料>

絹ごし豆腐……………200g→130gほどに水切り
 すりごま……………大さじ2
 味噌……………小さじ1弱
 塩……………少々
 マヨネーズ……………小さじ2
 パイナップル……………100g
 菜の花……………50g

<作り方>

- ①和え衣を作る…水切りした豆腐、すりごま、塩、味噌、マヨネーズをしっかりと混ぜる
- ②具材を用意する
 ……パイナップルは1cm角に切る 菜の花は塩ゆでをして、1cm幅の小口切りにする
- ③和える…和え衣に具材を入れてざっくりと混ぜる

■台湾パイナップルの浅漬け



<材料>

パイナップル	200g	} 野菜合わせて 300g
大根	160g	
きゅうり	50g	
人参	30g	
新玉ねぎ	50g	
生姜千切り	1かけ (10g)	
塩	5g (小さじ3/4)	

<作り方>

- ①具材を用意する…パイナップルは一口大の薄切りにする
新玉ねぎは薄切り、きゅうり、大根、人参は短冊切り、生姜は千切りにする
- ②漬け込む…密閉袋に具材を入れ、塩をして混ぜ、空気を抜いて1時間位〜でいただく
★翌日からさらにおいしくなじみます

■台湾パイナップルの塩和え



<材料>

鶏むね肉	100g	パイナップル	100g
パイナップルのすりおろし	大さじ1 (15g)	オクラ	4本
★塩	少々	きくらげ戻し	20g
★胡椒	少々	塩	小さじ1/4
ごま油	小さじ1	胡椒	少々

<作り方>

- ①具材を用意する…鶏胸肉は一口大に切り、パイナップルのすりおろし、★の塩、胡椒をもみ込んで10分ほどおく
フライパンを温め、ごま油で中微弱で痛めながら火を通し冷ます
パイナップルは一口大の薄切り、きくらげは一口大にちぎっておく
オクラは塩ゆでをして、一口大に切る
- ②和える…具材を全てボウルに入れ、塩、胡椒で味を整えて盛る

■セントウジャン (豆乳スープ)



■タロイモのカナッペ



<オフィシャル素材のご案内>

本イベントに関する素材については下記URLに格納しております。

<https://x.gd/9S8vZ>

「台湾パイナップル」の特徴とは？

近年、日本のスーパー・百貨店でもよく見かけるようになった台湾パイナップル。かつては缶詰での輸出が盛んでしたが、現在は生食用の品種がたくさん誕生し、その美味しさから日本でも徐々にファンを増やしています。



“金鑽パイナップル” 台農17号

■芯までおいしい、柔らかく甘い果肉。

台湾パイナップルは、**高い糖度**や**ほのかな酸味**、**柔らかくジューシーな肉質**、**黄金色の果肉**などの特徴があります。特に台湾でも高い人気を誇っている「台農17号」は、「金鑽パイナップル」と呼ばれ、黄金色に輝く果肉が美しく、見た目だけでなく味も格別です。**芯まで柔らかく、苦みやえぐみがほとんどない**ため、柔らかな果肉と口の中いっぱいにあふれる果汁、絶妙な酸味が味を引き締めます。

■おいしさのヒミツ「完熟」

台湾パイナップルのおいしさのヒミツは「完熟」で収穫される事です。輸送などに時間がかかる他国からのパイナップルは未熟な状態で収穫することも多いですが、台湾パイナップルは収穫後に追熟するフルーツではありません。日本は台湾との距離が近いことから、完熟の状態で収穫された、鮮度の良いパイナップルを輸入できるという利点があります。そのため完熟し甘みが強くなり、果肉が柔らかく芯まで食べられる台湾パイナップルを楽しめるのです。パイナップル特有の舌がピリピリすることがないのも台湾パイナップルの魅力の一つです。



■日本と台湾 友好の証

日本市場で存在感を増している台湾パイナップル。2021年から日本への輸入が本格化され、その後、台湾農家が日本輸出のために設備投資を行うなどし、日本の輸入パインに占める台湾産の割合は、20年の1%から23年は9%にまでシェアが高まっています。台湾パイナップルはまさに、日台友好のシンボルといえます。

■日本での台湾パイナップルの流通情報

台湾パイナップルは、3月～6月ごろまで、全国の有名百貨店をはじめ、「フジ」「プチマルシェ」「デリド」「ピーコックストア」「京王ストア」「キッチンコート」などのスーパーで流通しております（※一部店舗では取り扱いがない場合もございます）。生食はもちろん、和食などのお料理にも幅広くご活用いただけます。ぜひお近くの百貨店・スーパーなどでお買い求めください

<本資料に関する報道関係からのお問合せ先>

PR事務局（広報代行：フロンティアインターナショナル内）

担当：金尾（080-3579-4886） 関野（070-2197-8799） 原（070-2197-8943）

TEL：03-5778-4844 / FAX：03-3406-0130 / mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp