



## あま〜い幸せを満喫 プディングタルトバトル

サクサク生地に甘いプリン生地が入った「プディングタルト」。おやつタイムにピッタリなこのデザート、上海でも続々とバラエティ豊かな商品が登場中! 今回はジャンルごとにどっちがおいしいかを決定しました。  
※判定は編集部個人の判断によるものです。

### 王道のおいしさ部門

#### フランス風 プリンタルト



42元

Money Shops (愚園路店)

住 愚園路1381-2号(×定西路)  
☎ 6212-5002  
🕒 8時~21時半

**WIN** 満足感しかない!  
手のひらサイズの巨大タルト

愚園路のカフェ「Money Shops」の看板商品であるプディングタルト。早速朝から注文してみた…が、運ばれてきたサイズにビックリ! 大人の手のひらほどある大きさだ。

焼きたての薄くサクサクとした生地をナイフで切ると、中からたっぷりのプ

リンがお目見え。甘く少し硬めのプリンと、薄く香ばしいタルト生地がマッチし、コーヒーがよく合う味わいだ。

1人で食べるとこれだけでお腹いっぱいになる。なお、このタルトにたっぷりのイチゴとベリーが乗った「莓果布丁」(68元)も人気だが、早朝だとまだ焼きあがっていないことがあるのでご注意を。

**LOSE** まるでケーキのよう  
完成度高い宝石スイーツ

ベーカリーショップ「CARINO BAKERY&CAFÉ」では、6種のプディングタルトを販売。ココナッツパウダーがかかったタイプやキャラメル掛けタイプなど、ユニークで見た目にも美しいタルトが人気だ。

今回は「サクサクココアプディングタ

ルト(脆皮可可布丁塔)」(16元)をパクリ。う〜ん、濃厚なチョコレートとココアが口の中に広がり、おいしい! これはプディングタルトを超えた新しいデザート…そう思えるくらい完成度が高いスイーツだ。インパクトと値段の高さから先の「Money Shops」に惜敗したが十分合格点。ごちそうタルトをぜひお試しあれ。

#### ココアプディングタルト



16元/個

CARINO BAKERY&CAFÉ (芮欧百货店)

住 南京西路1601号芮欧地下2階30室(×常德路)  
☎ 189-1639-6028  
🕒 8時~22時

### コスパ重視部門

#### ドイツ風 プリンタルト



15元

蜜芝林 (巴黎春天店)

住 天山路762号1階19号(×古北路)  
☎ 6093-2297  
🕒 10時~22時

**WIN** しっとりなめらか  
上品なプリン味

アジアに溶け込む西洋文化を表現した、洋菓子ブランド「蜜芝林」。バターサンドが有名だが、こちらのプディングタルトも上品な味で◎。

マグカップの口ぐらいある大きなタルト生地はしっかりと硬さ。そこに入るプリン生地は、シルキーな舌触りで上

品な甘さ…これぞしっとりなめらかプリン! という味がする。

ドリアンや塩漬け玉子の咸蛋黄まであるのが中華ブランドらしい品揃えだが、プレーンとフルーツが乗ったタルトがオススメ。ブルーベリーや黄桃などが乗ったタイプはタルトの底にフルーツソースが加わり、さらに爽やかな味わいになる。

**LOSE** 安さはダントツ  
そびえ立つタルト

「若者向けの中華スイーツ」を提唱する「虎頭局渣打餅行」。独特のセンスがあるスイーツが多いが、このプディングタルトは「厚底ブーツ履いてます?」というぐらい背が高く、ずっしりと重い。

その秘密はタルト内部の2重構造に

あり、上半分はプリン、下半分はトロトロの餅が詰まっているというわけ。上側のプリンはやや硬めの生地、下側の餅は水分多めのサラッとした食感で、絶妙なハーモニーを奏でる。

9元という今回紹介したなかではダントツの安さだが、全体的には質より量優先の仕上がりと感じたので勝敗は「蜜芝林」の勝ちに。

#### 2層モチタルト

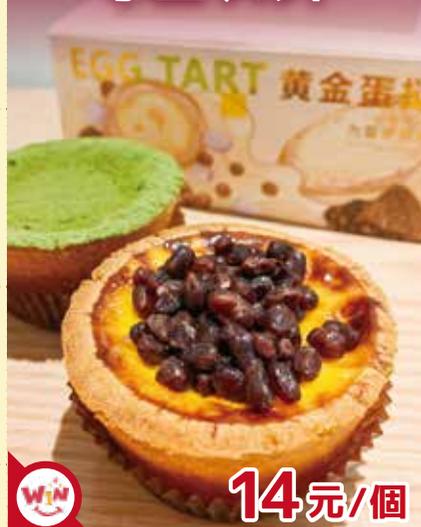


9元/個

虎頭局渣打餅行 (環貿iapm店)

住 淮海中路999号環貿廣場  
地下2階LG2-226室(×陝西南路)  
☎ 131-2267-8831 🕒 10時~21時半

#### 小豆タルト



14元/個

樂記港式面包専門店

住 陝西北路549-6(×新開路)  
☎ 133-7199-6499  
🕒 7時~21時半

**WIN** アズキで和風気分  
素朴なパン屋さんの味

1970年代に香港で創立したという、香港式ベーカリーショップ「樂記港式面包専門店」。間口が狭いカウンターのみ店舗だが、ひっきりなしに買い物が訪れる隠れた名店だ。

このタルトは、プディングタルトというよりエッグタルトの風味が強いか

も。かじると卵のしっかりとしたコクとほのかな甘さが広がり、タルトの底から、これまた甘さ控えめのアズキペーストがお目見え。上に乗った硬めのアズキの歯ごたえがアクセントで、和風のタルトを食べている気分になる。まさに昔ながらのパン屋さんといった、素朴な味わいがクセになりそう。

**LOSE** もはやタルトですらない?  
謎の黒いお菓子出現

「アートと味蕾のイノベーション」がコンセプトのベーカリーショップ「HOTCRUSH」。アートのような美しいパンが並ぶ店舗は、確かに現代美術館のようだ。

ここで手に入れた「溶岩チーズタルト」は、真っ黒な見た目が斬新な一品。

ところが紙カップの内側にある生地はスポンジのように柔らかい。かじるとオレオみたいな甘さで、中のチーズ部分もチーズな味なので、まるでバスチー風オレオビスケットを食べているような感じ。スナック菓子風ケーキという不思議な新体験だったが、もはやタルトではないので、軍配はアズキタルトに上がった。

#### 溶岩チーズタルト



12元/個

趁熱集合 HOTCRUSH (美羅城店)

住 肇嘉浜路1111号美羅城1階(×漕溪北路)  
☎ 180-1601-8283  
🕒 10時~22時