

全国ご当地名産品

<p>福建省産</p> <p>(ぶつちようしょう)</p> <p>佛跳牆スープ</p> <p>佛跳牆</p> <p>僧侶も飛び出すうまさ 海の幸たっぷりスープ</p> <p>福建省の高級スープで、アワビやナマコなどの高級食材がたっぷり使われた一品。器に入ったものを温めて食べる。</p> <p>258元/6個</p>	<p>海南省文昌産</p> <p>ココナッツ鍋セット</p> <p>椰子鶏套餐</p> <p>美容にいいと大注目 ヤシの実成分で鶏プリプリ</p> <p>ヤシの実の中に鶏肉を入れる「椰子鶏」。こちらはココナッツウォーターとヤシの実の果肉、鶏肉などがセットになっている。</p> <p>128元/2.5kg</p>	<p>浙江省金華産</p> <p>金華火腿</p> <p>言わずと知れた名産品 中華らしいしょっぱいハム</p> <p>金華市といえば肉厚のハムがあまりにも有名。テニスラケットのようなパッケージのオールドタイプをどうぞ。</p> <p>188元/1.25kg</p>	<p>雲南省昆明産</p> <p>芽キャベツ</p> <p>孢子甘藍</p> <p>可愛らしい見た目 寒い時期のサプライズ</p> <p>スーパーではなかなか見かけない芽キャベツも、雲南省の産地直送で手に入る。サラダやスープにピッタリの野菜だ。</p> <p>45.8元/750g</p>
<p>貴州省産</p> <p>マオタイ酒</p> <p>茅台酒</p> <p>入手困難のマオタイ酒 さすがの高価格</p> <p>人気過ぎて正規品の購入がますます難しくなっているマオタイ酒。「盒馬鮮生」なら身分登録なしで購入可。</p> <p>3859元/500ml</p>	<p>広東省産</p> <p>ライオンヘッド</p> <p>グースの手羽先</p> <p>滷水獅頭鵝翅</p> <p>巨大グースの手羽先 こってりとした味わい</p> <p>中国の特有のグースであるライオンヘッドグースを、こってりとした醤油味で煮付け。酒のつまみにピッタリな一品だ。</p> <p>98元/310~330g</p>	<p>雲南省昆明産</p> <p>羊のマメ(腎臓)</p> <p>羊腰子</p> <p>草原で育った羊 臭みの少ないホルモン</p> <p>内モンゴルといえば、広大な草原で育った羊肉が有名だ。羊腰子は、ホルモンのマメ(腎臓)にあたり、ツウには人気の部位。</p> <p>118元/4個</p>	<p>山東省産</p> <p>養殖大鯢</p> <p>食べられる!? まさかのサンショウウオ</p> <p>サンショウウオはスープや火鍋にして食すという。内臓処理したものを冷蔵してお届け。1.5kgは一抱えもある大きさだ。</p> <p>228元/1.4~1.6kg</p>

名産品をお取り寄せ

注文から最短30分で届くことでおなじみのネットスーパー「盒馬鮮生」。アプリでは当日お届けの生鮮食品のほか、全国各地から名産品や野菜を取り寄せできる「直送」商品を購入できる。アプリトップページから「直送」と検索すれば、様々な産地直送品が並んでいる。今回はここから、特に地方の特色が出ている商品を紹介しよう。

金華といえば金華ハム、というくらいハムが有名な浙江省金華市。①のテニスラケットのような袋に入ったハムは金華土産としてあまりにも有名な品だ。「盒馬鮮生」なら24時間以内発送、送料無料で自宅まで届けてくれるので、あの味が恋しいという人にオススメしたい。②の芽キャベツは上海ではなかなか見かけない珍しい野菜だ。日本でよく食べていた人はぜひチェックを。

海のリゾート地・海南省からは「③ココナッツ鍋セット」をどうぞ。鶏肉を、ココナッツウォーターと果肉で煮込むこの料理は、鶏肉がプリプリになり、美容にもいいと日本でもじわりと人気を集めている。

マオタイ酒も取り扱う

修行僧もその旨さから癖を飛び越えてやってくる...という由来がある「⑤佛跳牆(ぶつちようしょう)」は、解凍するだけで本格中華の味を楽しめる手軽さが◎だ。最後は白酒の「⑥茅台酒」。マオタイ酒は人気が高騰するあまり、公式サイトでは身分証を登録したうえで抽選でしか手に入らないシステムになっている。ネットショップには偽物も溢れるので、「盒馬鮮生」で買うと安心だろう。写真は2015年産のもの。

ピククリ珍味

<p>浙江省産</p> <p>スッポン</p> <p>甲魚</p> <p>生きたままお届け 調理の腕が試される</p> <p>中華料理ではメジャーなスッポン料理。浙江省千島湖から生きたまま届くスッポン...どうやって捌くのか。</p> <p>199元/匹</p>	<p>雲南省昆明産</p> <p>9種のキノコセット</p> <p>9種菌菇套餐</p> <p>キノコの一大産地からカラフルキノコをお届け</p> <p>マツタケの産地としても有名な雲南省からキノコ9種を。キヌガサタケやサナギタケなどユニークな顔ぶれだ。</p> <p>190元/1kg</p>	<p>内モンゴル産</p> <p>発酵黒ニンニク</p> <p>独頭黒蒜</p> <p>日本でも注目 栄養満点の黒ニンニク</p> <p>生ニンニクをじっくり熟成発酵させた黒ニンニク。日本では健康食品として注目されている栄養価の高い一品。</p> <p>49.9元/500g</p>
<p>山東省産</p> <p>ブタの顔の燻製</p> <p>熏臘猪臉</p> <p>さっぱりとした味わい!? ブタの顔をいただきます</p> <p>これぞ珍味、ブタの顔の燻製。手作業で丁寧に燻されたブタの顔は、適度な厚さで油っぽくなく美味という。</p> <p>108元/1kg</p>	<p>山東省産</p> <p>羊のマメ(腎臓)</p> <p>羊腰子</p> <p>草原で育った羊 臭みの少ないホルモン</p> <p>内モンゴルといえば、広大な草原で育った羊肉が有名だ。羊腰子は、ホルモンのマメ(腎臓)にあたり、ツウには人気の部位。</p> <p>118元/4個</p>	<p>雲南省昆明産</p> <p>9種のキノコセット</p> <p>9種菌菇套餐</p> <p>キノコの一大産地からカラフルキノコをお届け</p> <p>マツタケの産地としても有名な雲南省からキノコ9種を。キヌガサタケやサナギタケなどユニークな顔ぶれだ。</p> <p>190元/1kg</p>

実は珍味の宝庫だった

最近はおしゃれなデザートを取り出し、ハイセンスなラインナップの「盒馬鮮生」だが、産地直送チャンネルでは、珍しい食品もカテゴリー化している。その一部を紹介しよう。

青々とした草原が広がる内モンゴルからは、新鮮な羊肉をどうぞ。「①羊腰子」とは羊のマメ(腎臓)だが、羊肉専門店では必ず置いてある部位。ツウが好むクセのある味に挑戦してみては? また山東省の「②発酵黒ニンニク」も試してみたい一品。熟成発酵によつて栄養価がアップした黒いニンニクはそのまま食べてOK。日本では健康食品として愛されている。

キノコの産地雲南省からは「③キノコ9種の詰め合わせ」をピククリアップ。キイロオレシジミ黒と見た目にもカラフルなキノコたちはどれも中華料理で活躍しているものばかり。キノコについては過去の本紙特集「不思議キノコ」でも詳しく紹介しているので読あれ。

どれも手が出しがい

後半からは珍味のレベルがグーンとアップ! 「④ブタの顔の燻製」は見た目のインパクトが凄いが、煮て切つてしまえばとてもおいしいそうな一品。脂っこくなく、適度な厚みとのことで一度食べてみたい。「⑤スッポン」も中国ではよく使われる食材だが、「盒馬鮮生」では生きたスッポンをお届けできる。鮮度が命といっても、解体にはかなりの技術が必要そう...。最後の「⑥中国オオサンショウウオ」については、内臓処理したサンショウウオが丸ごと届くということ、箱を開けた瞬間仰天してしまう。ちなみに天然のオオサンショウウオを食べることは法に触れるそう。 「盒馬鮮生」は予想以上に奥が深かった!