

特集

Feature

月餅の基本と最新トレンド 前編

中秋節の定番、月餅。まずは代表的な種類や老舗ブランド、贈答文化など、知っておきたい基本をおさらいします。

月餅の種類

月餅は甘いものだけではなく、地域によって皮や餡、食感もさまざま。全国で手に入る、代表的なものを紹介しよう。

港式 (中国香港)



港式月餅は小ぶりの月餅に甘いカスタード餡がトロリと詰まっており、洋菓子のような味わい。コーヒーと楽しんで。



広式 (広東省)



月餅の代表的存在。茶色くテカテカとした皮と、ぎっしり詰まった餡が特徴で、中身や滑らかなこしあんやナッツ類、ハムなどバラエティ豊か。



蘇式 (江蘇省)



華東地域で長年愛されている「蘇式月餅」は、外皮がサクサク、ホロホロと落ちやすいのが特徴。餡は肉や野菜などがメインで、惣菜感覚で食べられる。



愛される老舗ブランド

上海では「杏花楼」「新雅粤菜館」「老大房」などの老舗ブランドが、長年にわたり月餅の定番として親しまれている。中秋節が近づくと、人気商品求めて店頭に行列ができることも。贈答用はもちろん、自宅用に買い求める人も多い。



淮海中路の光明頓大酒店は、毎年1時間超の行列ができる

月餅と贈答文化

月餅は中秋節を代表する贈り物の一つ。家族や親族だけでなく、取引先や知人へのあいさつとして贈られることも多く、箱入り的高级商品や引換券など、贈答用ならではの文化が発達してきた。



贈り物に喜ばれる、「スターバックス」の月餅券。

NEXT WEEK▶▶▶ 最近の人気月餅や多様化する中秋節プレゼントをご紹介!