特集
Feature

ひと口で広がる、ミルクの甘さ

中国ミルク菓子めぐり

お菓子編

中国には、ミルクのおいしさを楽しむお菓子がいろいろ。今回は、おやつや手土産に選びたいミルク菓子を、味や食感の違いとともに紹介します。


こってりした甘さが魅力

味も形も様々・中国のミルク菓子

今回紹介するのは、主に粉乳をベースにした中国のミルク菓子。マシュマロやバターを加えたものもあり、粉ミルクを思わせる濃厚な乳の風味と、まったりした甘さが魅力だ。近年は、フルーツや飴と組み合わせた新しいスタイルも人気を集めている。果実の酸味で甘さを引き立てたり、飴のパリッとした食感を重ねたりと、楽しみ方も多彩。なじみのある素材が、組み合わせ次第で新鮮な味わいに変わる。見た目や口当たりにも注目しながら、好みのミルク菓子を探してみよう。


中国の菓子店で探してみて

奶糕（ナイガオ）



粉乳の濃い風味と、むっちりした食感が特徴のミルク菓子。マシュマロやバターを混ぜて固めるタイプがあり、アーモンドなどのナッツや、マンゴーなどのドライフルーツを加えたものも。乳のまろやかな甘さに、ナッツの香ばしさや果実の酸味が重なる。店によって甘さや硬さが異なるので、少量ずつ食べ比べて好みの味を探したい。

奶皮（ナイピー）



牛乳を加熱して冷ます際、表面にできる膜を集めた乳製品。「奶皮子」とも呼ばれ、内モンゴルなどで親しまれてきた。薄い皮が口の中でほどけると、濃厚な乳の香りが広がる。そのまま味わうほか、サンザシやイチゴに巻いて飴をかけた「奶皮子糖葫蘆」も人気。果実の酸味と飴のパリッとした歯応えが、まろやかなコクを引き立てる。

奶枣（ナイザオ）



種を抜いたナツメにアーモンドなどを詰め、マシュマロと粉乳の衣で包んだひと口菓子。白く丸い見た目からは想像しにくい、幾重にも重なる食感が持ち味だ。外側のやわらかな衣、ナツメのねっとりした果肉、中心のナッツのカリッとした歯応えが順に楽しめる。ミルクの甘さにナツメの素朴な風味とナッツの香ばしさが重なり、食べ応えもある。