GOGOパクチーの最終進化　あの究極のスープが格安で食べれる　佛跳牆とコンテンポラリー台湾料理店Neo Taiwanese Restaurant tabunoana 大阪ミナミに爆誕

ご存知でしょうか？
美味しんぼで『究極のスープ』として紹介された『佛跳牆』という料理の存在を。。。
乾燥させた海産物(フカヒレやナマコやアワビや貝柱など)をふんだんに使用して、『これは一体幾らかかるんだ？』というような食材のラインナップ。
それらを惜しみなく使用した究極のスープが『佛跳牆』(ぶっ飛びスープとも言われる)である。
本当に存在するのかもわからない伝説的な料理であるが、なんとこの『究極のスープ』を筆頭に台湾料理を分解再構築したコンテンポラリー台湾料理を提供するお店が大阪南船場に登場
2023年7月1日 から、こっそりプレ営業中とのこと。
グランドオープンはまだのようですが、予約すれば飲食可能。
店の方に聞くと、なんとパクチー専門店でパクチーの市民権を日本で獲得させたオーナーさん(田淵雅圭さん)が運営していました

GOGOパクチーではパクチーの日本定着が目標で、2018年に定めていた目標を全て達成し、翌年から台灣食堂として進化させたそうですが……
コロナ禍の中でも台灣食堂茶色は正義という屋内型台湾屋台店をオープンさせた事により、南船場の本店は台湾料理を研究してきた中で、台湾料理の多様性に心惹かれ、台湾料理の要素を分解して再構築させた『コンテンポラリー台湾料理』という新ジャンルを提供するNeo Taiwanese Restaurant tabunoanaとしてリニューアル。

tabunoanaという名称は台湾の嘉義市にある茶山集落という原住民集落の日本植民地時代名称。
開拓した日本人『田淵さん』にちなんでつけられた集落名だったそうです。

これも縁なのか、『tabunoana』という屋号を日本で『田淵さん』が開く新ジャンルの店舗に期待値が高い。

田淵オーナーは日本と台湾のダブルであり(台湾名:潘
圭眞)、故郷である台湾の多様性をひとつのコースにまとめて提供することにこだわっている。

今回は佛跳牆という福建料理の代表メニュー(台湾には福建からの移住者が多い)を徹底研究。
提供する佛跳牆には干しアワビ・干しナマコ・フカヒレ・干し貝柱・干し椎茸という乾物だけでなく、金華ハム・烏骨鶏・冬虫夏草・朝鮮人参・キヌガサタケ・棗・枸杞の実・蓮の実などの食材や薬膳をふんだんに使用。
1週間かけて仕込み、提供前に数時間蒸しあげる徹底ぶり。

そのため佛跳牆のコースは完全予約制で、平日ランチのお得なコースは当日でも提供可能。(ランチコースに佛跳牆は入らないそうです)

料理もそうですが、田淵オーナーの徹底したこだわりぶりやストーリーが面白い
こんな方がこだわり尽くした料理は是非とも味わってみたいものだ。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com