

バブルティーについて (その①)



Lie Cen Tjio
リー チェン チャンさん(右)
UTOPIA トレーニング・マネージャー

Rav Lai
ラブ ライさん(左)
UTOPIA マイヤリー店スーパーバイザー

Q: 台湾とパースでのバブルティーの違いは?

A: 台湾では、トッピングはそこまでせず、ドリンクだけを飲む人が多いですね。パースでは比較的、トッピングを楽しむ人が多いと思います。セーゴ(タピオカ)が入っていないとバブルティーではないと思っている人もいます。

バブルティーのエキスパートに、台湾とパースでのバブルティーの違い、またトッピングの内容などについて伺いました。

Q: トッピングの内容でポピュラーなのは何ですか?

A: セーゴ(タピオカ)です。このセーゴですが、当店のものは添加物を一切入れていません。また、ドリンクには原料糖を使い、トッピングの果物も新鮮です。お客さんには、作りたての鮮度の高いもの召し上がってほしいと思っています。

Q: バブルティーを作るにあたって苦勞することは?

A: “ティー・メイカー”は、数多くのレシピからバブルティーを作ります。お客さんにとっては、バラエティがあるので大変喜ばれますが、同時に複数のオーダーが入れば、頭に入れて、一斉に作らなければならないので大変なときもありますね。

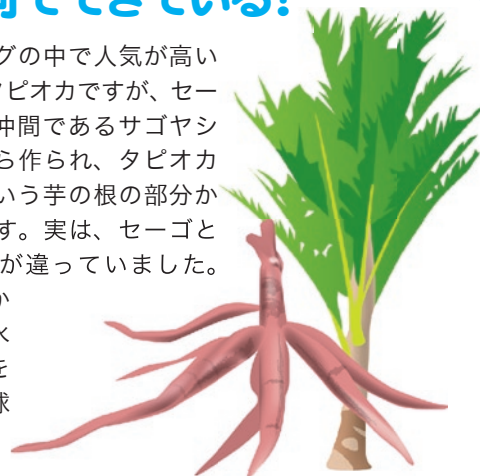
バブルティーのあれこれ

どこから来た?

1980年代初めに台湾で発祥したと言われています。当初は、台湾ではそこまでメジャーではありませんでしたが、日本のテレビ番組で紹介されてから急速に人気上がり、またたく間にアジア圏、その後、オーストラリア、ニュージーランド、アメリカなど世界中に広まったと言われています。登場からわずか15年程度で台湾の国民的飲料の地位を獲得したとも言われています。ちなみに、日本では1990年代後半頃から、台湾で展開しているバブルティーのチェーン店が進出して、より知名度が高まりました。

何でできている?

数あるトッピングの中で人気が高いのは、セーゴやタピオカですが、セーゴは、ヤシ科の仲間であるサゴヤシの幹中の部分から作られ、タピオカはキャッサバという芋の根の部分から作られています。実は、セーゴとタピオカは原料が違っていました。どちらも、そこからでん粉にし、水やカラメルなどを混ぜ、その後、球状にします。



なんて呼ぶ?

バブルティーには、様々な呼び方があります。日本では「タピオカティー」、「タピオカミルクティー」、または「タピオカドリンク」とも呼ばれています。アメリカなどでは、「Boba Tea (ボバティー)」や「Black Pearl Ice Tea (ブラックパール・アイ스티)」といった名称で呼ばれています。

飲んでみよう!



一般的には、ドリンクとトッピングがカップに混ざりながら入り、その上にビニールの蓋でシーリングされた形で販売されます。そのビニールに直径約10mmほどの超極太のストローを“ブスッ”と刺して、中のトッピングを吸い上げながら飲みます。つまり、トッピングを噛みながらドリンクを飲む、といった新感覚の飲み物と言ってもいいでしょう。

注文してみよう!

最初はベースとなるドリンクを選び、その後、追加でトッピングを注文するのが一般的です。通常トッピングは、別途料金となっているので、注文する時に確認しましょう。また、甘さや氷の有無、冷たいのか暖かいのかを選ぶ時もあるので、メニューを見たり、店員に尋ねるのがいいでしょう。