

城取博幸の

台湾 高雄のスーパーマーケット見聞録

NO130

2019年 8月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

台湾 高雄のスーパーマーケット見聞録

成田空港からチャイナエアラインで台湾 高雄へ



チャイナエアラインの主翼の花は？

これは、国花の「梅」

日本の国花は？

「桜」か「菊」か？

厳密には決まっていらないらしい

しかし、パスポートは「菊」



暇だから外を見ていると

「三井住友銀行」の看板

英語になると「SUMITOMO MITUI」になっている

エコノミークラスの機内食は「ビーフ」OR「チキン」

「チキン」をオーダー

キットカットは抹茶味



鶏照焼きの上乗せ弁当

チキンは柔らかく、タレも色ほど味は濃くない

不思議なものが

開けてみるとミラーになっている



高雄国際空港に到着

展示されている台湾のポスター

阿里山のお茶畑

天燈



九份老街

宿に到着

一泊 4000 円の魅力に駆られて、ユースホステルのような宿泊施設を予約した



けっこう清潔

共同部屋に泊まれば、一泊 2000 円ほど

バックパッカーの宿だ



共同の冷蔵庫とランドリー

キッチンシンクはあるが、コンロがない

まあ台湾でコンロやオーブンを使うことはない



電子レンジはある

朝食、トーストとコーヒーは付いている

個室

この広さで 4000 円はまあまあ

ネットは繋がるが、メールができない

来週までに原稿 4 本、セミナーパワポ 2 本書かなくてはならない

帰国してから送らせていただく

また、週末に台風が台湾直撃
まあ自然の流れに任せる



ガラス張りのバスルーム
タオルは奥にある使い捨ての「紙タオル」
これは初めてだ



トイレ
隣の物入れがいやな予感
ひょっとして紙はここへ？
注意書きがない
前にタイで紙を流して中に詰まり、大変な思いを2日間もしたことがある
ハーフ&ハーフにした
外の景色



この通りは夜になると「夜市」に
屋台の様に見えるが、店の前の歩道に厨房を設置して屋台風にしただけ
歩きづらくて仕方ない 今回は、夜市はいいかな

台湾三越 隣は SOGO

近代的な建物と、古いものが同居



台湾のライオン

12 階のレストラン街へ

タイ料理のレストランのようだ



メニュー

開店したばかりで客は一人

これは得意技だ

辛くない「チキンのレッドカレー」と「あさりのココナッツミルクスープ」、「タイライス」を注文

土鍋に入れられたレッドカレー

奥はライスポット



左があさりスープ

汁もの 2 品になってしまった

鳥の手羽中ともも肉が各 2 個
スープは全然辛い



野菜はじゃが芋のポイル
鳥は柔らかく、骨剥がれもいい
想像した通りの味であり感動はない
あさりとココナッツのスープ
これが驚くほどうまい
あさりの火加減も最高



ココナッツミルクとアサリの出汁がよく合っている

ごはんにかけて食べると最高



ENPITY DISHES 完食
台湾料理+タイ料理ー辛み
辛いから素材本来の味が楽しめる
また食べ過ぎてしまった

最後にフルーツを勧められたが、お腹いっぱい

ミルクティを注文

タピオカミルクティの国だけあってミルクティは最高においしい

そういえば、台湾はオランダの統治時代もあった



明日は、近くのスーパーマーケットとコンビニを視察する予定

天気予報を見ると毎日雨

それに台風が接近中

予定が立てられない

8月、9月の台湾旅行は避けた方がいいかも

相変わらずメールが繋がらず、関係者にご迷惑をおかけしております

台風も近づいていますが、来週初めにはどうにか日本に帰れそうです

高雄のセブンイレブン

台湾のセブンイレブンの店舗数は、5322店(18年9月現在)

2位のファミリーマートは3287店

台湾のコンビニの特徴は、コンビニで端末を操作すればタクシーが予約できること

コンビニの前まで来てくれるようだ

困った時はコンビニに飛び込めばいい



通路をふさぐ屋台

奥に店があるにも係わらず歩道をふさぐ

店内

チルド米飯類の消費期限は、D+3

日本とほぼ同じだが、陳列の仕方がおもしろい

動線の頭に、蓋つきの商品



裏側にトップシールの商品

消費期限はどちらも同じだが、鮮度感の問題なのか

店内のイートイン

相変わらず、学生のたまり場になっている



ここで昼食

野菜サラダとドレッシング

野菜の鮮度はいい

穀物飲料

台湾に来たら必ず買う「ライスミルク」

香ばしくておいしい 日本も復活させてほしい



これがおもしろい

「CoCo壱番屋のカレーうどん」



価格は85台湾ドル(約 320 円)

消費期限はD+3

カツカレーライスかと思って買ったら、「カツカレーうどん」であった

カツはチキンカツ



出来がいい

カレーはCoCo一番と全く同じ

なかなかおいしかった

さらに

「House ジャワカレー使用」のカレー 70 台湾ドル(約 300 円)

これはまだ冷蔵庫にある



気になる店

おかず量り売りをしている店

後日行ってみようと思う



スーパーマーケット「全聯福利中心」

かつては半官半民の地域生協であったが、今は民営化されている

2019年8月時点の店舗数は986店舗

主に市街地に出店し、生鮮食品のある店と、ない店とがある

この店はいにく生鮮食品は扱っていない



チルド商品、冷凍食品はリーチンケース

赤地に白抜きはついつい目が行ってしまう



豆腐売場

水の品揃えにはこだわっている



二階へ

2階は食品と日用品

1階と2階を合わせて200坪ほどの大きさ

レジスタッフは一名

かなりローコストオペレーションを行っているように見える



購入商品

日本にありそうで、ない商品

「日式風味」と書かれている

だし汁で味付けされた厚揚げ 48元と書かれている

日本でも198円くらいで売れるのでは



4つにカットされている

まったく日本の味と変わらない

思わずペロリ

豆腐、油揚げ、厚揚げ、高野豆腐、こんにゃく、白滝も味付けにして即食する時代

たっぷりの出汁



これも台湾に来るたびに買うもの

「甜酒釀」 日本の甘酒のようなものだが、日本の甘酒ほど甘くない



ベリーのジュース

夕食はSOGOのフードコート



地元料理らしい

メニュー



ブダイのような魚の刺身の量り売り

迷ったが、止めておいた

煮魚がトッピングされた温かいソーメンと茹で野菜 これ110ドル(約400円)



癖のない白身の魚

おかゆにもよく使われるようだ

茹で野菜に肉みそが載っている



隣の台湾人のお爺さんが日本語で話しかけてくる

30分ほどお話をさせていただいた

日本の寿がきやもある

明日は、「台湾博物館」と「カルフル」 「大潤発」を視察する予定

ハードな一日になりそうだ

2011年に「台湾の食品小売業 台北編」を特集してありますのでよかったですら参考にしてください

台風 11 号は 24 日夜から 25 日朝にかけて台湾直撃

幸いにも 26 日に帰国予定なので助かった

おかげで、楽しみにしていた八田興一(はったよいち)の作った「鳥山頭ダム」見学はお預け

高雄 鳳山の「カルフル」

「三多商圈」から地下鉄に乗る

「美麗島駅」で乗り換えて「鳳山西駅」へ



プリペイドの「iPASS」を駅の窓口で購入

200ドルデポジットする

高雄の地下鉄は十字に走っているため分かりやすい

ただ日本と違うことがあるので注意が必要



車内で飲食をすると、罰金が最高 7500 台湾ドル(約 3 万円)取られる

誰もおにぎりを食べたり、コーヒーを飲んでいない

日本の地下鉄より静かだ

鳳山西駅で下車

中央左の道を暑い中 10 分ほど歩く



グーグルで高雄のカルフルを検索すると 10 店舗出てくる

カルフルは台湾に 63 店舗

ハイパーマーケットであるため、2階の家電、衣料、非食品売場を歩かされる
パナソニックの「シャワートイレ」と「洗濯機」



冷蔵庫のサイズも大きい 突き当りはスーツケース
旅行人気が高まっている証拠だ



オートウェイで下に降りると食品売場
右側にカルフルのPBの米が見える その奥が青果売場



カルフォルニア産のぶどう
タイ産の文旦



鶏肉売場

深絞りパックだ



多段ケースは照明が赤い

「スキnpack」の肉のミールキット

「電鍋料理」と書いてある



製造日期 2019 年、08、14

有効日期 2019 年、08、23

10日間ほどある

日本ではチルドのミールキットは苦戦しているが、スキnpackにすれば売しやすい

冷凍肉



日本産

アメリカ産



オーストラリア産

鮮魚売場

殆どが冷凍魚になっている

これは世界的な動きだ



活あさりをすくう子供

デリカ売場の陳列ケースはガラス張り

パン売り場も同じだ

日本の西友のケースもよく似ている



肉料理

ハチノスの煮物

中国や台湾は内臓肉の料理も多い



代替え肉、大豆の加工品コーナー
けっこうな値段だ



ベジタリアン用の「レディミール」
300円以下で販売
まんじゅうをつくるチルドの生生地



丸めて売っている
ピザ生地もこうして売れないものか
デザートコーナー



関連販売なのか、花豆の煮豆も
果汁売場
色と漢字がよく目につく



陳列ケースの温度は3°C以下
日本の温度は高すぎる
これでは猛暑は心配
冷凍食品売場はまるでアメリカ



前よりは値段が高くなったが、冷凍レディミールも健在
素食(精進、ベジタリアン)の冷凍食品
台湾は素食文化が定着している
前はお寺の近くにはバイキングの「素食屋」をよく見かけたが、今は数が減っている



購入商品
中国、台湾で必ず買う「仙草凍(ハーブ)ゼリー」



トップシールの蓋を剥がす時必ずこぼれる

この硬さ、ゆるさがいい

半分は固まっていない

ベジタリアン用チルドレディミール

12月まで賞味期限がある



中は真空惣菜

後日試食する予定

こうした試食があるからキッチン付きのホテルに泊まる

煮卵

お茶と醤油で煮てある



中は個包装

以上、カルフルは終わり

カルフルから歩いて、同じハイパーマーケットの「大潤発」へと向かう

炎天下の中、汗だくになりながらトコトコと歩くジジイ

好きでなければできない

今日は高雄に台風が直撃

雨風が少ないうちにセブンイレブンで食糧を買い込んでおく

おかげで原稿書きはかどる

ネットの繋がりも悪くなってきているので簡単に



高雄の「大潤発(RT MART)」

鳳山のカルフルから大潤発まで歩く

途中、大潤発の看板 矢印の方向だ



10分ほどで到着

ここもハイパーマーケット

私は早くから台湾の大潤発に注目していた

ハイパーマーケット全盛のころは、台湾、中国とも勢いがあった

中国の大潤発とオーシャンは経営統合したと言われるが、台湾にはオーシャンはない

オーシャンとの関係は分らない

台湾には100店舗ほど出店、高雄市内にはここだけ1店舗



衣料品売場から

注目は、衣料品の陳列方法だ

ここで洋服の陳列方法をネットで勉強する

この店の陳列はすべて「フェイスアウト陳列」だという



「フェイスアウト」とは、服の表が見える陳列

同じデザインをサイズ別に陳列している

スーツも

肩が見える陳列は、「スリーブアウト」

たたんでおく陳列は「フォールデッド」と言うらしい



勉強になった

食品売場へ向かう途中



こんなスナック菓子の陳列
手前はネットに張り付けてあり、奥には商品ストック
上から落ちるようになっている



何気なくショッピング籠置かれているのがうれしい
食品売場にはサイド陳列や突き出し陳列、メーカー什器が一切なくスッキリとしている
大型店だからできることだが、カルフルはそれが徹底されていない



日本製品は Gondola 1 本
日本の NB 商品が並ぶ



長くなるので特徴のある売場、商品だけ紹介します

青果売場は平ケースだがボリューム感がない



ココナツウォーターとココナツを併売 残念ながら、ココナツは穴を開けないと飲めない

精肉売場 産地や飼育方法にこだわっていることを訴求



こども深絞りパック

インスタパックはボリュームがない



インスタパックの魚

輪切りサーモン 日本では殆ど見かけない



あゆのような魚 鮮度はあまりよくない
惣菜売場



焼きサンマ 1尾 100円くらいだ
中央は骨付きすね肉の煮物



ベーカリーのピザ売場には、コンベアーオーブンが 客の目の前で焼きたてのピザを提供
ここの冷凍食品は平ケース これも前と同じだ



冷凍レディミールも健在だが価格は1,5倍くらいになっている
納豆は冷凍



大豆加工品売場



「日式」と書かれているが、日本にはこんな大豆加工品ハムはない
購入商品



あんぱんは日本のものと変わらない
これもハーブゼリー



店頭販売の焼き芋屋



日本の安納芋の大きなサイズ
中はオレンジ色で焼いても、揚げてもおいしい 買い忘れてしまった

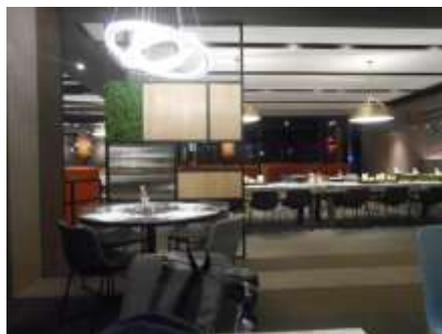
高雄 鳳山カルフル 2 階のステーキハウス「TASTY」



カルフルの 2 階のレストラン街で昼食をとろうと店を探す
丼屋やラーメン屋が主 和定食もあるが、わざわざ台湾で食べなくてもいい



正面に何やらレストランが メニューもなければ、呼び込みもない
しばらく見ていると客がどんどん入ってゆく



中に入ってみると3組ほどが席に座っている
ここは何屋さん？ と思いつつメニューを見る
どうやらステーキ専門店のようだ



セットメニューのみのものである

1 ページにあるミックスグリルを注文

コース料理だ

「開胃品 (APPETIZER)」は「エビとパスタのヨーグルトソース」



マンゴソースのような味

サラダは、「フルーツサラダ」にした



「前菜 (ANTIPASTO)」は、「チーズの田舎風パン」



パンの中にきのことチーズを詰めて焼いたもの

なかなか上品な味

途中に「ライチのようなシャーベット」

これはおかわり自由



「湯品(SOUP)」は、「タロ芋と海老のビスク」

この辺でお腹が膨れてくる

メインはミックスグリル

周りを見ると単品のステーキを頼んでいる

初めてだから仕方ない



ウェイターがチキンの骨を外してくれる

牛もも肉のステーキ、イカのステーキ、チキンの香味焼き、白身魚のステーキ、それに野菜のグリル

けっこうなボリュームだ

牛肉のステーキはミディアムウェルダンで少し焼きすぎ

周りを見てもあまり赤い肉は食べていない

ペロリと完食 どう考えても食べ過ぎだ

デザートは、「餅入りクリームタルト」

盛り付けもオシャレだ



中に餅が入っている

最後にコーヒー



食べ終わるころには満席近くになっているここは評判で客が自然と集まってくるのだろう

接客も非常によい

会計は日本円で3000円弱

周りの丼屋やラーメン屋に比べて3倍の値段だが、人気チェーンようだ

台湾に来たら一度足を運んでみるといい



夜は近くの三越のフードコート

丸亀うどんは行列で席が空いていない

後日行ったが、オペレーションが悪く待たされる



アジア料理の店へ 麺類と丼ものがメイン



ここはトッピングに特徴がある 麺の上にパリパリ麺や開いたエノキ茸の天ぷらをトッピング
私が前から言っている「ボリューム感」と「食感」の変化を加えている



穀物ドリンク ストローは紙になっているが、プラスチック容器と蓋は変わっていない
下は大麥



ベトナムの牛肉フォーを注文



生のもやしをトッピング
厚くて胃腸が疲れている時はこれがいい
米麺であっさりしている



テナントの「ドンク」のパン屋



スクラッチにこだわっていると日本語で書かれている

ここには、冷凍のメロンパンはなかった

次回は、「日本人が関係した世界史」特集

日本統治時代の「旧高雄市役所」が「高雄市立歴史博物館」になっているので行ってみた

100年以上経ってもキレイに保存されている

「高雄市立歴史博物館」

「日本人が関係した世界史」

日本は 1895 年の「日清戦争」、翌年の「下関条約」から 50 年間台湾を統治した

ここは、高雄市役所のあった場所

戦後も 1992 年まで高雄市役所として使用されていた



左右対称の 2 階建ての建物

近すぎて全部映らない

右半分



左半分は工事中



入口の両側には石灯籠

正面入り口

中央部に瓦屋根を載せた「帝冠様式」



ハード面から当時の面影を
日本の「菊の模様」
「菱形模様」



ここも「菱形模様」
「宝瓶型」の装飾



館内
踊り場に大きな時計
Y字型の階段



立派な時計だ
手すりの模様



ドーム状の廊下
台湾の歴史



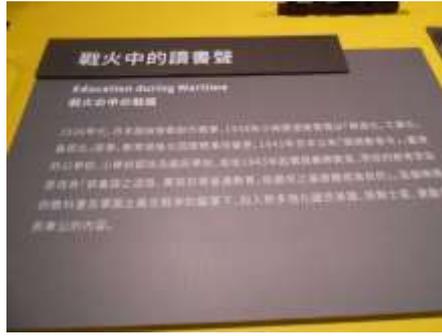
農産物と食事

日本統治時代「井沢修二」
台湾の教育第一人者
一説によれば、「仰げば尊し」の作曲者ともいわれている



当時の教科書

カタカナ



「戦火の中の教育」

漢字であるためあまり理解できない

戦時中の教育風景

日本語だけ読んだ中では、あまり日本を批判したものはなかった



「孫中山」

この人は誰？

写真は見たことがある

スタッフに聞くと「孫中山」と紙に書いてくれた

「孫中山？」聞いたことがない

後で調べると「孫文」であった

中国では「孫文」より「孫中山」と書くのが一般的らしい

初代中華民国臨時大統領

中華民国では「国父」と呼ばれている



台湾の「二二八事件」

この展示場が一番広がった

1947年2月27日、台北で発生した「不法タバコ取締事件」から抗議運動が全国に広がる
蒋介石率いる、中国国民党政府軍が台湾人に向けて発砲
後に「李登輝総統」が民主化を実現
殆ど漢字で書かれているため意味がよく分からない



国民党による武力鎮圧が行われた高雄市役所
中央にジオラマが置かれている
近づいてみると



兵士が市民に向かって発砲して市民が倒れている
市役所の裏側
今は表の建物しか残っていないが、裏にも建物があった



裏側の建物

当時の台湾人は「何日君再来」

「犬去りて、豚来る」

日本人はうるさくとも番犬として役立ったが、中国人はただむしゃぶり食うのみ
中国からの個人旅行が禁止されているため、観光客が少ない

香港のデモもあり台中間も微妙な関係だ
トイレがシャレている



国花の梅の絵
手洗いシンクにも梅の絵が



最上階はこんな吹き抜けになっている
案内パンフレット



日本統治時代の「菊の胸章」
十六花卉の中央に三角が上向きと下向きのマーク
台湾の「台」の字とスタッフは言うが、説明書には、「新高山」が水に映ったものと書いてある
「新高山(にいたかやま)」は、ご存知の通り、「ニイタカヤマノボレ ヒトフタマルハチ(1208)」
日本海連合艦隊司令部が北太平洋上を航行中の機動部隊に対して発した暗号電文
その後真珠湾攻撃が始まった

「宝瓶型」の棟飾り



形からたぶん水車の軸に使われたのではないか

ハイビスカスの花が咲いている

日本統治時代のものを大切に保管してくださっていることに感謝

このまま良好関係がいつまでも続いてほしい



日本食店

公園の中の銅像

誰の銅像とは書かれていない



台湾も日本が迷惑をかけた国

台湾の近代化に貢献したと言われるが、それは後付けの話

次回は日本統治時代の武道場「武徳館」を紹介します

ここも改装され今でも使われている

高雄 西子湾の「武徳館」

地下鉄で「西子湾駅」で下車



1900年の創建当時はここが「高雄駅」であった

100年前はかなり繁栄していた町

100年以上前のSLが展示されている

左は、開通したばかりの「LRT」

「DT609」



「CT259」

当時は引き込み線が14本もあった大きな駅

今は使われていないが、キレイに保存されている

LRTの線路と幅が違うように見える

もう少し時間が欲しかった



駅前の景色



武徳館に向かって歩く途中

右の低い茶色の建物は？ こんな当時の写真が展示されている



「旧三和銀行跡」であった 建物は新しくなっている

今後何に使うか分からないが、まだ中には入れない 中を覗くと当時の面影が



こんな道を歩く

暑い！

仏教寺院



途中の露店の生鮮市場

昔のままの市場 芋類



グアバ

グアバは赤と白がある

白は固く甘さは少ない

塩、砂糖、スパイスなどを混ぜたものをつけて食べる

魚屋

時間が遅かったため殆ど売り切れ

朝とれたマグロをさばいているようだ



肉屋も昔のままの売り方

売っているのは豚肉の各部位

よく見られる肉屋の売り方

台湾名物「タピオカミルクティー」



揚げたての厚揚げ

豆腐もこうすれば保存できる

「武徳館」が見えてくる

ここも改装されて新しくなっている

隣には歴史を見続けてきた大きなガジュマルの大木が



弓の的に矢のデザイン

日本統治時代は「振武館」と呼ばれていた

剣道や柔道など武芸の振興を図る場所であった

1999年、高雄市が修復した



屋根は日本建築を再現

日本語書かれているが光ってよく読めない



「宮本武蔵」の文字も見える

館内 前のままの姿で再現されているようだ



天井はこんな感じ 神棚 誰が信仰し管理しているかは分からないが



展示物 建物の説明



しめ飾りも 今も台湾でこんな場所が残っている

台湾でこの景色 いい光景だ 心が和む



裏の石積みとレンガ 歴史を感じる しっかり保存していただいている

日本統治時代の建物を壊す国もあるが、台湾は再建してくれている

それだけ「親日国」であることが分かる

「武徳館」を後にして、山の上の「英国領事館跡」へタクシーで向かう

歩けないことはないが、年だけに暑くて危険
タクシー代はそれほど高くないから利用したほうがいい
ご褒美の「アフタヌーンティー」が待っている

高雄 西子湾の「旧英国領事館官邸」

タクシーで山の下まで向かい、歩いて頂上まで登る

西子湾の景色



入口は台湾寺院の隣

上の山が「旧英国領事館官邸」、下の建物が「旧英国領事館」



「旧英国領事館官邸」

1865年に英国のより建築された

高雄市内で最も古い洋式建築

王冠がデザインされたポスト



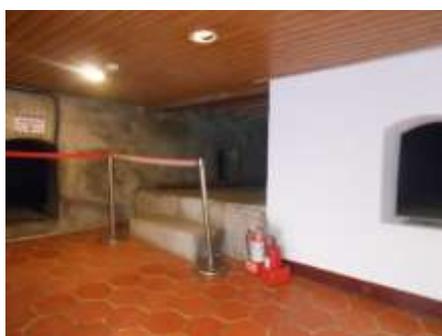
展示室

英国茶の生産地地図



エリザベス女王の写真 ロイヤルファミリーの絵皿

展示物は少ない



1階の倉庫らしい部屋

日本統治後の1931年「領事館官邸」は、「台湾総督府高雄海洋観測所」となる
終戦後1946年、国民政府により接收、「中央気象局高雄観測所」となる



アフタヌーンティーが有名 11時から注文できる アフタヌーンティーではなくランチティーだ
2階のレストラン メニューを注文しないと中には入れない



テラス席

中国人旅行者が少ないため、空いている

メニュー

「領事館英式下午茶」 意味は十分理解できる

紅茶とセットで 630 台湾ドル(約 2500 円)にフルーツジュースをプラス



テラスからの西子湾の景色

フルーツジュースと英国紅茶



料理がでてきた

よくある三段積み

テーマは「バラ」



最下段の皿

エッグサンド、キッシュ、きのこのパイ

キッシュは焼き立てでおいしい

中間の皿

エッグタルト、カップケーキ、バラのビスケット

カップケーキは紅茶の味
エッグタルトはちょっと残念



バラのジャム

最上段の皿

タルト、チョコレートムース、バラのショートケーキと奥は



これは贅沢

クレームブリュレの上にマカロン

これはフランスのデザートだろうが、この発想がおもしろい

EMPTY DISHES

これは2人前

これくらいペロリといかないと、ブログは書けない



こちらは高雄湾

二階の展示場



ジオラマ
英国の帆船



明、清時代の帆船

英国領事館事務所へ

「右側の建造物は何？」とスタッフに聞くと

「バンカー(トーチカ)」と答える

日本が作ったものかもしれない



こんな階段を下る

逆コースだと、これを登のは大変だ

初代英国領事「スワインホー」がつくったサンゴ石の登山道



英国領事館裏口

こんな絵が



防空壕が建物の両側に2つ残されている

これもたぶん日本がつくったもの

手前は砲弾を浴びても耐えられるようにできている



天井はドーム型コンクリートできている

砲弾の直撃があっても耐えられそう

旧英国領事館事務所

英国人と台湾人の人形

日本統治後の1932年、「高雄州水産試験場」として缶詰工場実験が行われた
戦後は「台湾省水産試験場高雄分室」となった

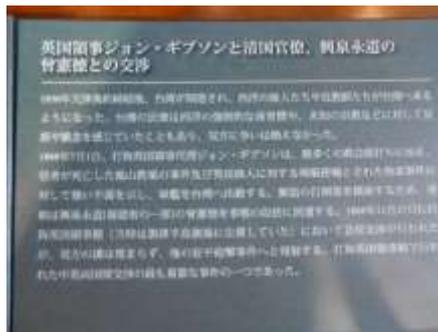
1985年高雄市政府は領事館をはじめとする建物の修復を始めた

2003年市指定の古跡に指定した

歴史的建造物の保存に力を入れていることの感心する



館内のろう細工



英国領事「ジョン・ギブソン」と清国官僚、興泉永道の「曾憲徳」との交渉
 1858年の「天津条約」により台湾が開港されたが、双方の争いは絶えなかった
 結局、会談は物別れに終わった

台湾の新聞

1865年～1895年

「英国領事館移駐」の見出し



日本に関する記事

1879年～1895年

「台湾民主国反抗失敗 日本統治」の記事

1895年の「日清戦争」後の「下関条約(馬関条約)」により日本が台湾を統治した

以後、1945年までの50年間日本が台湾を統治

ちなみにK国の統治は、1910年から1945年までの35年間 台湾とK国とは歴史が違う



1912年～1925年

「英国領事館説再見 日本政府接手」の記事

1917年～1945年

「日本天皇宣布投降 二次大戦結束」



1945年～1951年(最後の一行が読めない)

「二二八事件爆発 高雄悲劇牧場」

「日本人が関係した世界史」

日本時代を批判するような展示物は見当たらなかった

正しく歴史を見ている感がある

日本統治時代の建物を正しく再現している

しかし、「二二八事件」に関する展示が目立つ

中国と台湾の微妙な関係

香港デモが台湾に飛び火しないことを切に望む

翌日は台風が2日間直撃し、ホテルに缶詰め状態

おかげで、原稿4本書けることができた

SOGOのフードコート
再び台湾家庭料理の店へ



ここの食事が安くてうまい
台湾の担々麺
茹でた中華麺に肉みそを載せたもの
辛くはない



アジの塩焼き
一夜干しのアジの開き
SOGOの中の「THE PREMIUM YAMAZAKI」
三越は「ドンク」、そごうは「ヤマザキ」



「8月新情報」と「中秋」の販促
「Cheese Spring Onion Bread Roll」
玉ねぎ、青ネギ、チーズのパン



「Seaweed Pork Floss Salad Bread」

海苔と豚田夫(綿状の豚肉)のサラダパン

「Coconut Raisin Bread」

ココナッツとレーズンのパン



再度セブンイレブンへ



台風対策のためセブンイレブンで買いだめした商品

チルド弁当とミニカップそば

カップめんは非常食の為いつも持参



8月22日製造、有効日時8月26日 65元

チルドでD+4の弁当

日本より消費期限が長い

なぜ日本はできないのか不思議？

ソーセージの半割、豚肉のソティ、中華春雨、じゃが芋のサラダ

味は濃く、ごはんは柔らかい



「日式蕎麦風味麺」53元 ライムジュース、肉おにぎり



8月22日製造 有効日数8月26日

鰹漁醤 山葵醤 生ワカメ

そばには油が絡めてある

「油そば」のようなだが、パサついていない



おにぎりの中身はごまと豚田夫



健康弁当 79 元



これもカップ麺と
赤米、野菜の煮物、鶏ムネ肉のソフトチキン
薄味で低カロリー弁当だ



前に買っておいたハウスのカレーライス 70 元
2 段トレイに入っている



ハウスのジャワカレーと野菜サラダ

台湾では生野菜サラダは普通に食べられている 冷し中華も種類が多い

気になっていた惣菜バイキング屋



屋はこの倍の品揃えだ

ちょこっと見たがやめた ベジタリアンの「素食屋」ではなくいろいろな惣菜があり見事だ
帰国を前にして何かあったら大変



帰りにフライドポテトを買って帰る



これはさつま芋のフライ

甘くパリパリしてうまい これはお勧め

結局、屋台で買ったものはこれだけ

台北でいろいろ食べ、いろいろあったから今回は遠慮する

翌朝、朝4時にホテルを出て空港へ

タクシーは前日フロントに頼んでおいた

もしものことも考え、次の手段を考えておいた方がいい

「もしタクシーが来なかったら、インターホーンを鳴らしてください」との返答

イタリア ボローニャでは予約しておいたタクシーが来なかったこともある

高雄国際空港



日本でも昔懐かしいもみすり機

日本のアンティークを展示

お店ではない



駄菓子屋のイメージ パチンコとスマートボールを一緒にしたような遊具



ゴムで缶詰のを叩く仕組み

雪印粉末ミルクの宣伝が入った魔法瓶



台湾映画のポスター よく保存してある

6時50分発 チャイナエアラインの成田行き



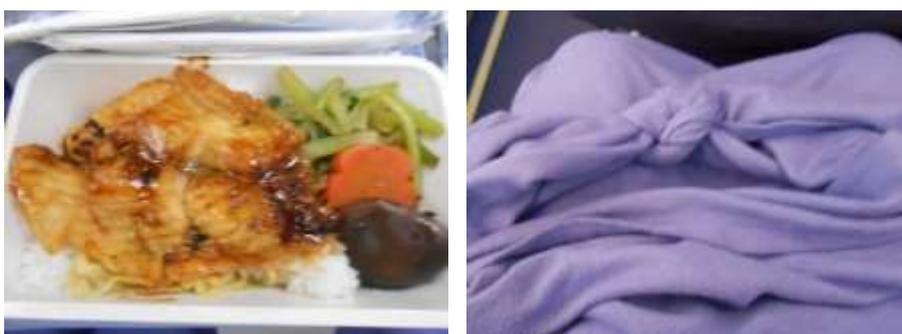
機内食

うな重のようなものと、左は芋のサラダ

JALに比べると一品少ない

魚の名前は分からないが、ナマズの様に思える

これがうまい



日系航空会社の機内の温度は快適だが、海外の航空会社はかなり寒い

いつものようにブランケットの両端を結びポンチョにして首からかける

これはお勧め

成田空港に到着 SECOMの監視ロボット

子どもが乗っているわけではない



空港職員の表彰

アメリカではスーパーマーケットでもよく見かける

KEIHAN のポスター 実際はこんな光景はない



吉野屋で牛丼と豚汁

牛丼は具だけ大盛

以上、台湾高雄特集は終わり

八田興一の鶏山頭ダムには行けなかったことは残念だが、日本遺産を見ることができたのは収穫

「台湾は親日国」とあまり甘えてはいけないと思う

50 年間、言語、教育、文化、習慣を日本式に強要された

「日本が清国から解放し、近代化を果たした」

と言う前に、迷惑をおかけしたことに対し謙虚にならなければならない

もし、日本が同じことをされていればどう思うかである

日本統治時代の建造物を見てそう感じた

セブンイレブンの消費期限延長!!

対象となる商品は、おにぎり、弁当、サンドイッチ、惣菜、サラダ、パン、スイーツ

対象商品を7つに分類し、店舗は1日7回消費期限をチェックしていた

今回の消費期限延長で、5回に削減した

消費期限の延長により、「食品ロスの削減」、「店舗オペレーションの簡素化」を狙っているらしい

セブンイレブンは9月から主要惣菜、米飯の消費期限を延長したというのが実際はどうか

偶然、前回台湾のセブンイレブンの消費期限に触れ、日本はなぜ消費期限が伸びないか触れたばかりだ

購入商品



9月7日AM10時38分に商品を購入して、消費期限を調べてみた



「特製ロースかつ丼」9月7日10時38分購入(以下略) 498円 消費期限9月10日午前3時



「小海老のトマトクリームパスタ」460円 消費期限9月10日午前3時
以上、午前3時に消費期限が切れるパターン

「香ばしい麺の五目あんかけ焼きそば」510円 消費期限9月9日午後7時



「ツルっとさっぱり！ 冷し中華」 450 円 消費期限 9 月 9 日午後 7 時

「二段熟成 紅しゃけ」おにぎり 140 円



消費期限 9 月 8 日午後 7 時

以上、午後7時に消費期限が切れるパターン

「香る胡麻油！ 三陸産わかめのチョレギサラダ」 278 円 9 月 8 日午後 4 時



「シャキシヤキレタス」サンドイッチ 240 円



消費期限 9 月 8 日 午後 4 時

以上、午後4時に消費期限が切れるパターン

「そのまま食べられる コールスロー」 99 円



製造年月日 2019 年 9 月 5 日 消費期限 9 月 9 日

9 月 7 日 PM5 時 7 分に再調査

おにぎり、サンドイッチの納品はなく同じものが販売され新たな納品はなかった

トレー入りロングライフチルド惣菜を購入

袋入りからトレー入りにシフトしつつあるように見える



「ほっけの塩焼き」 消費期限 9 月 14 日

「磯の風味豊かなごろごろ枝豆天」 消費期限 9 月 16 日



「ちくわの磯辺揚げ」 消費期限 9 月 15 日



「黒酢あんかけ蓮根天」消費期限 9月17日

「国産小麦のパンケーキ」消費期限 9月10日



一週間から10日ほど消費期限があるパターン

さらに、おにぎりとサンドイッチの消費期限が気になり翌日も店に向かう

9月8日AM10時35分購入「二段熟成 紅しゃけ」JANコードは9月7日に購入したものと違う これはJANコードに消費期限を反映させているからだ



消費期限 9月9日午前7時 対象のサンドイッチは品切れしていたため、調査できず

9月7日 10時38分 17時06分 8日10時35分と3回調査



店を調査して気づいたこと

1. 当日消費期限が切れるものはなかった
2. 消費期限からいくつかのパターンがあることが分かる
3. 日付が2種類に統一されていた 3種類はなかった
4. 品切れがあった 毎日発注ではない
5. 米飯、麺類の棚割りは固定されていない

消費期限の延長は、店にとっては「廃棄ロスの削減」「店舗オペレーションの簡素化」だが、それだけではない

台風の接近により、外出できないことや停電などに備え、米飯や惣菜、パンなどをストック用として「まとめ買い」する客もいるはずだ

今までコンビニ商品は当日か翌日までの商品認識であったが、消費期限の延長で「まとめ買い」ができるようになった

偶然、私は台湾と今回の関東直撃の二度の台風でそれを経験した

消費期限の延長はそうした客のメリットもあることも訴求しなくてはならない

しかし、台湾のセブンイレブンまで消費期限の延長がなされていないのが課題