

洪瑞珍サンドイッチの発明者 洪宜杉

人文社会科学部三年 シンフィティン

皆さん、おはようございます。今日は洪瑞珍サンドイッチについて紹介したいと思います。

これは、小さいサンドイッチですが、台湾で50年続いてよく売られています。洪宜杉（ホンイサン）が、特別な作り方を発明したおかげで、みんながその特別なサンドイッチを味わえます。なぜこのテーマを選んだかという、50年前、ゼロから始めた中華の伝統的なお菓子の店は今でも、台湾で大人気の理由を知りたいからです。また、洪宜杉（ホンイサン）はどんな改良をしたかみんなに紹介したいと思います。

洪宜杉（ホンイサン）

- 16歳から、中華の伝統的なお菓子の業界に入る
- 1974年、台湾彰化市（しょうかし）に最初の店を開いた
- 日本食品博覧会に参加した経験がある



では、まず、洪宜杉（ホンイサン）のことについて説明します。洪宜杉は16歳から、中華の伝統的なお菓子に興味がありました。その業界に入って、丁稚(でっち)になりました。その後1974年に台湾の彰化市（しょうかし）に最初の店を開きました。コンタンというお菓子や落花生飴（らっかせいあめ）やゴマ飴など、日本統治時代に伝統的なお菓子を買っていました。洪宜杉は日本食品博覧会に誘われた経験もあります。それは、彼のお菓子はいつも新鮮な食材を使った上に、彼は腕が立つからです。

洪瑞珍（ホンレイチェン）の名前の由来

洪
(氏)



瑞珍
(吉祥)

彰化市の上流階級の人が命名

次に、洪瑞珍（ホンレイチェン）サンドイッチの名前の由来について説明します。まず、発明者は洪宜杉ですけれども、どうして店の名前は洪瑞珍になったか、ちょっとおかしいと思うでしょう。それは、当時彰化市で有名な上流階級の人がその中華の伝統的なお菓子の店に「瑞珍（レイチェン）」という吉祥の意味が含まれている名前を付けたからです。その前に、「洪」の氏をつけて、「洪瑞珍」になりました。

洪瑞珍サンドイッチの秘密

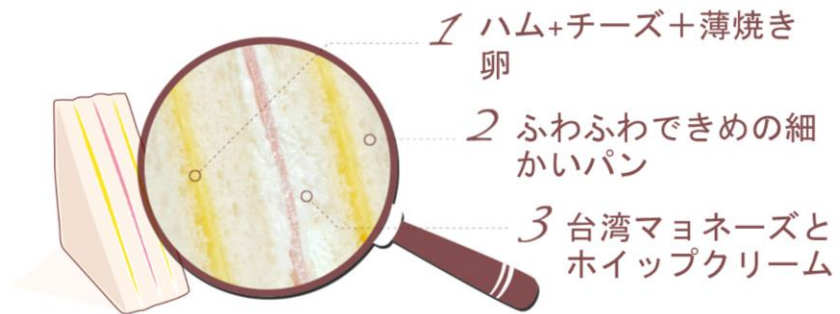
- ① やや甘いバター
- ② 手作りの台湾風のマヨネーズ

続いて、洪瑞珍サンドイッチの秘密について、紹介したいと思います。このサンドイッチが通年売られているのは、バターとマヨネーズのサラダドレッシングの作り方と使用の比例の秘法のおかげです。10分間ぐらい生クリームを泡立てて、やや甘いバターと、手作りのマヨネーズのサラダドレッシングを使って、特別なサンドイッチが出来上がります。

サンドイッチの種類

ハムチーズサンドイッチ

▼ 衝撃のおいしさ ▼



洪瑞珍では色んな種類のサンドイッチが味わえます。定番のはこのハムチーズの味です。一見すると、だだのシンプルなハムチーズサンドですが、食べるとあまりの美味しさに衝撃が走ります。しっとりふわふわのキメが細かいパンに、甘い台湾マヨネーズとホイップクリームがうすく塗られていて、そこにハム、チーズ、薄焼き卵がサンドされています。食べる前はマヨネーズにホイップクリームは合うかなと思ってしまいますが、パンと具材が加わるとビックリするくらいおいしいんです。



他にもいろいろあるので、もしチャンスがあれば、是非一度食べてみてください。

別家

- 50年以上の歴史
- 家族企業
- 味は店によって微妙に異なる



洪瑞珍サンドイッチは今まで、50年以上も続いています。この間に、兄弟たちは洪瑞珍サンドイッチのブランドを台湾また世界に広げました。ですから、今台湾のあちこちでよく見られる店になりました。しかし、味は店によって、微妙な違いがあります。でも、それも面白さの一つだと思います。

海外でも大人気 一香港や韓国にも出店している



開店の日には長蛇の列

2019年のニュースによると、ただ今洪瑞珍サンドイッチは、香港や韓国にも出店しています。ニュースによると、初めの営業の日に、長蛇の列ができたそうです。

参考資料

- サンドイッチの作り方 <http://dreamchefhome.com/blog-pos-16/>
- 洪瑞珍のホームページ <https://www.hjc.tw/about.php?id=1>
- サンドイッチの食感 <https://riihoo-taiwan.com/2017-10-taipei-yilan-travel-49/>
- 韓国の出店についてのニュース
<https://www.ntdtv.com.tw/b5/20190116/video/238254.html?%E5%8F%B0%E5%91%B3%E6%88%90%E5%8A%9F%E9%80%86%E8%A5%B2%E6%BC%81%E9%9F%93%E5%9C%8B%E8%97%9D%E4%B4%BA%E7%98%8B%E7%8B%82%E6%89%93%E5%8D%A1%E3%80%8C%E7%82%AB%E4%B8%89%E6%98%8E%E6%B2%BB%E3%80%8D>

こちらは参考資料です。以上です、ご清聴ありがとうございました。