2026年11月12日

株式会社京王百貨店

京王百貨店限定のマンゴーかき氷や台湾カステラケーキなど、注目の台湾スイーツも登場！

「台湾フェア」を開催します

会期：11月19（木）～24日（火）

場所：新宿店 7階大催場

営業時間：10時～20時※最終日は17時閉場

協力：台湾観光庁・台湾観光協会事務所



京王百貨店 新宿店では、11月19日（木）～24日（火）の期間、7階大催場にて「台湾フェア」を開催します。台湾の観光スポットとして人気の“夜市”をテーマに、台湾の人気グルメやスイーツをお楽しみいただける同イベント。2024年の初開催以降、台湾旅行気分を味わえる催事としてご好評いただき、昨年は売上予算比＋30％超を記録しました。3回目を迎える本展には、京王百貨店限定のマンゴーかき氷やサツマイモを使った台湾カステラケーキといった台湾スイーツをはじめ、初登場8店舗を含む計38店舗が一堂に会します。また、おなじみの小籠包やルーロー飯のほか、「花枝羹（ホアズーゲン）」や「台湾ねぎパン」など、現地で人気のローカルグルメも登場。期間中は、台湾になじみのあるゲストが日替わりで登場するイベントも連日開催します。

■京王百貨店限定のマンゴーかき氷など台湾スイーツがそろいます

●ハッピーレモン

「もちもちマンゴーかき氷」（1カップ）1,200円 京王百貨店限定販売 実演

台湾発祥の台湾茶・ティードリンク専門店。練乳のかき氷にたっぷりのマンゴー果肉ともちもちとした食感が楽しい、黒タピオカ・白コンニャクを盛り付けた、京王百貨店限定のかき氷です。



●銀座 台楽タンガオ

「蜜芋塩焦がしバター台湾カステラ」（1個）2,280円 京王百貨店限定販売

新鮮な卵と牛乳・小麦粉を絶妙な割合で混ぜ合わせて仕上げたしっとりふわふわとした食感が特徴の台湾のカステラケーキ。京王百貨店限定販売の同品は、サツマイモのねっとりとした甘さと焦がしバターの塩味がよく合う一品です。



●台湾タロイモスイーツ専門店 連珍(レンチン) 京王百貨店限定販売 実演
「タロイモソフトクリーム」(1個)750円
台湾で100年以上続くタロイモスイーツ専門店。紫色が鮮やかなタロイモソフトクリームは、タロイモ特有の香ばしい風味と優しい甘さが特徴です。グラノラの上にタロイモソフトクリームを盛り付け、白玉と金魚をかたどったキャンディと花の形のモナカをトッピングしました。



●台湾甜甜軒(タイワンテンテンケン) 店内調理
「台湾ドーナツ各種」(1個)480円から
飯田橋に本店を構える台湾ドーナツ専門店。もっちりとした食感と小麦本来の香りにこだわった生地に特製の衣を付けて揚げる台湾ドーナツは、外がサクッと香ばしく、中はふんわりと軽い食感です。練乳パウダーをたっぷりかけた定番の「ミルク」をはじめ、8種のフレーバーを販売します。



●HOLIJI(ホリジ) 初登場
「パイナップルガレット」(30g×6個入)2,950円
フルーツと台湾茶を使った焼き菓子専門店。台湾の伝統菓子である「パイナップルケーキ」をベースに、フランス菓子のガレット技法で仕上げた同品。サクッと軽い食感と台湾産パイナップルの甘酸っぱい餡を合わせた看板商品です。



●森花豆茶(モリハナマメチャ) 実演
「豆花(トウファ)〈6種トッピング〉」(1カップ)1,320円
茨城県水戸市に店を構える、台湾の屋台飯やスイーツを提供するカフェ。滑らかでつるんとした口当たりが特徴の、豆乳をやわらかく固めた台湾の伝統スイーツ「豆花」。ハト麦、ピーナッツ、あんこ、タピオカ、クコの実など全14種からトッピングをお選びいただけます。



■台湾の夜市気分で味わう屋台風グルメが充実

●台湾料理 匯豐齋(エホウサイ) 初登場 実演
「花枝羹(ホアズーゲン)」(1 人前)1,080 円〈各日 80 点販売予定〉
本格的台湾料理が楽しめるとして人気がある、目黒区祐天寺の台湾料理専門店。花枝羹(ホアズーゲン)は台湾の定番料理の一つである、イカのすり身が入った餡かけスープです。イカ団子のプリプリとした食感とカツオの出汁をベースにした優しい味わいが特徴です。



● 2 派克雞排(ツーパイクジーパイ) 初登場 店内調理
「サクサク鶏むねジーパイ」(1 個)990 円〈各日 300 点販売予定〉
台湾発のクリスピーチキン専門店が初登場。台湾の夜市や屋台で定番の大きな鶏の唐揚げ「ジーパイ」。鶏ムネ肉を丁寧に叩き伸ばし、柔らかくジューシーな食感に仕上げました。衣の「ザクザク」とした音と五香粉が香る本場の味わいがクセになる一品です。



●薬膳火鍋専門店 天香回味(テンシャンフェイウェイ) 初登場 実演
「薬膳辛口天香スープ」(1人前)800円
台湾に本店がある薬膳火鍋専門店。数十種の薬膳と香辛料をじっくり煮込んで仕上げた秘伝のスープにキノコや野菜、春雨などを合わせた具だくさんのスープです。



●Airey's Food Lab(アイリーズ フード ラボ) 初登場
「台湾ねぎパン」(1個)430円〈各日100点販売予定〉
台湾出身の料理家が主宰する台湾フードブランド。「台湾ネギパン」は、ほのかに甘いふわふわとした食感のパン生地に、ゴマ油と塩で和えた青ネギをのせて焼き上げた台湾定番の惣菜パンです。甘いパン生地と塩気のあるネギの甘じょっぱい味わいがクセになる一品です。





●天天飽(テンテンバオ) 実演
「天天飽魯肉飯(ルーローハン)」
(1 人前)800 円



●龍潭(リュウタン) 実演
「小籠包」(8 個入) 1,512 円



●帝釣胡椒餅 実演
(テイキンフージャオビン)
「胡椒餅」(1 個)920 円

■人気インフルエンサーをはじめ、日替わりでゲストが登場



●11/19(木)
台湾人YouTuber
リンリンさん一日店長
※16時ごろまで



●11/20(金)
台湾在住作家・台湾研究家
片倉 佳史さん
【時間】14時～(約30分)

●11/21(土)
インフルエンサー のこさん
【時間】14時～(約30分)

●11/22(日)
イラストレーター 佐々木 千絵さん
【時間】14時～(約30分)

●11/23(月・祝)
Howto Taiwan 編集長 田中 伶さん
【時間】14時～(約30分)

●11/24(火)
台湾料理研究家・著者 ペギー・キュウさん
【時間】14時～(約30分)

※実演商品は、会場ではプラスチック容器でのご提供です。
※出品商品の中には当該地産ではない原材料を使用しているものもございます。
※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。