

屋台市場編 スモーガスバーグがDUMBOにもやって来た!



フード屋台市場「スモーガスバーグ」はブルックリンのウィリアムズバーグで開催されているが、9月からはダンボでも実施。会場は、ブルックリンブリッジ公園に隣接した、屋根なしの古いタバコ用倉庫ビル跡だ。開催初日は約80のベンダーが軒を並び、訪れた人々は各屋台フードを楽しんだ。ここでは、編集部が勝手に選んだ「マストフード3」を紹介しよう。

Smorgasburg in DUMBO
(at Tobacco Warehouse)
28 Water St., Brooklyn, NY 11201
www.brooklynfla.com/smorgasburg

Adobo Chicken (6個6ドル)

@Lumpia Shack
twitter.com/lumpiashack



◀ルンピアとは、フィリピンなどの春巻きの皮。中身は豚、鶏、北京ダックから選べる。写真はオーガニックの地鶏とチャイブを包み、カリッと揚げたAdobo Chicken。トッピングのオーガニック卵とハラペーニョの漬物がよいアクセント。

▶ノースカロライナ発のカジュアル南部料理を提供する屋台にて。バンケーキに細切り豚肉と、①煮込みりんご&クレムフレッシュ(フランスの生クリーム)②コーンサラダ&ハラペーニョ③カラダグリーン&ピメントチーズという、ユニークな組み合わせ。



Johnny's Cakes (3個入りコンボ10ドル)
@The Fat Beagle
twitter.com/thefatbeagle



The Ito (上) & The Sidney
(1個4ドル50セント、2個8ドル)
@Asia Dog
twitter.com/asiadognyc

▲The Sidneyはマンガレリッシュ(酢漬け)にピーナッツが乗った、クランチャーな歯応え。The Itoは日本風野菜カレーとキムチソース漬けの「キムチアップル」乗せ。ソーセージとは意外な組み合わせだが、口当たりよし。ふつへのホットドッグに飽きしている人におすすめ!



1番人気のMaine Lobster Roll (16ドル)は、メイン州産ロブスターとセロリをレモンマヨネーズソースで混ぜ合わせた、さっぱりサラダ風。

「食材が新鮮なのは、母体のレストランが現地業者と直接提携しているから」とチャト・コバーンさん。

⑤プリプリロブスター

Red Hook Lobster Pound
twitter.com/lobstrucknyc



1番人気のMilk Truck Classic (5ドル75セント)。Levain社のパンをバターでトーストし外側はカリッとクランチャーな食感。トロ〜とろけた、ウィスコンシン州産の熟成グリュイエールチーズとの相性もバッチリ。

「グリルチーズはアメリカのおふくろの味だよ」と、スタッフのサディアス・ステファンズさん。

NYC Food Truck Associationに聞く フードトラックにまつわる Q&A

NYCフードトラック協会代表のデービッド・ウエバーさんが、フードトラックについて一問一答で答えてくれた。



デービッド・ウエバーさん。自身もフードトラック、Rick Shawを2005年に共同で旗揚げした経験を持つ。

Q. フードトラックが特に近年、人気の理由は?

A. 屋台ごとに一定のフードに特化しているため、より味や食材の質が追求され、経営者の夢や情熱の詰まった価値あるフードを気軽に食べられるというのが人気の秘密でしょう。また経営側からしても、初期投資が一般の店舗を始めるより断然低いため、経済が低迷すると共にトラックが増えるといわれています。

Q. どのトラックもフードの値段がやや割高に感じますが。

A. 使用している食材にもよりますね。また、レントが必要ないのにとおもうかもしれませんが、共同キッチン兼倉庫のレントやガソリン代は掛かっています。また移動時の震動でトラックやキッチン設備が壊れやすく、メンテナンス費用もバカになりません。タイヤがパンクしたり、トラックが壊れたら営業自体できません。どこもギリギリで経営していると思います。

Q. トラックが今どこで営業しているかが分かる、便利なサイトはありますか?

A. いろいろなサイトがありますが、わたしが好きなのは「www.tweat.it」です。



デービッドさんが執筆した『The Food Truck Handbook』は、トラックビジネスに興味のある人必読! 一般書店やアマゾンで販売中。

⑥また食べたくなる!

Milk Truck
twitter.com/milktrucknyc



つた具が、ほのかにバターの香るパンに溢れんばかりにサンドされている。
⑥最後はアメリカ人のコンフォートフード、グリルドチーズのミルクトラックへ。「ニューヨークタイムズ」紙にも「Rethinking Grilled Cheese (また食べたくなる)」と評された同屋台。「グリルチーズ」でも言われるけど、うちのは保存料やMSGなど一切使用していないからヘルシー! フラストフードと呼んでほしいな」とサディアスさん。温かいトマトソースにディップして、また食べたくなる。