

逛吃逛吃-中野药师爱路购物街（后篇）

2022.01.27 UP 西武新宿線沿線西エリア JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[外国人から見た中野] [简体中文]



中野区的药师爱路购物街，是非常适合大家来旅行时边逛边吃，同时领会日本文化的好地方。后篇就来为大家介绍，在药师爱路购物街你能买到的最强伴手礼！

[<点击这里前篇！>](#)

中野区にある薬師あいロード商店街は、買い物や食事をしながら、日本文化を楽しむのにぴったりの観光スポット！後編では、この薬師あいロードで買える、最高のお土産を紹介させていただきます！

[<前編はコチラ！>](#)



手工西班牙糖果 帕帕糖果（パパブレ）



这绝对是一家你只要路过就绝对不会错过的神奇小店。进到店里面你就可以看到各种各样的糖果，甜品琳琅满目，仿佛进入到了糖果王国。

通り過ぎようとしても絶対無視できないような、そんな不思議な魅力のある店。店内に入ると、さまざまな種類のキャンディやスイーツが並んでいて、まるでキャンディパラダイスに迷い込んだかのようなのです。



这就是帕帕糖果，一家起源于巴塞罗那又世界闻名的西班牙糖果店，而这里则是他们在日本的一号店。帕帕糖果有名之处就是他们手工制糖工艺，所以在这里你不止可以买到好吃好玩儿，符合当时节日的各种主题糖果，还可以看到整个糖果的制作过程。

こちらはバルセロナ発祥の、世界的に有名なキャンディショップ「パパブレ」です。この薬師あいロードのお店は日本で最初のパパブレの店舗です。さまざまなキャンディや季節限定の商品が買えるだけでなく、職人によるキャンディ作りの工程を、目の前で見ることができます。ここはまるで小さな劇場！



经过了融化，调色，排气，整形，合并等种种过程，一颗颗还带着温度的手工糖果就做好了。如果你来的正巧，制糖师还会请你品尝以下刚刚做出来的糖果哦。

嗯，这回的糖果是樱桃味的。

飴の原料を溶かし、色をつけ、空気抜き、形を整えていく…こうした作業を経て、温かみのある手作りキャンディが1粒1粒ででき上がっていくのです。ちょうど飴作り実演時に来店した場合は、出来たてキャンディを職人さんからもらって、味見することもできますよ。

うん、今回のキャンディはアセロラ味ですね！



制糖的过程也是全程高温，又要不断搬动重重地糖块，所以制糖师都需要是身强体壮的男生。但他们每个人都和蔼温柔，笑容灿烂，估计是因为每天与糖为伴的，他们心都被沁得甜甜的了。

キャンディ作りはとても大変！熱くて重い原料を、絶えず動かし続けなければなりません。職人の皆さんはとても優しく、明るい笑顔でお客さんに接してくれます。それはもしかしたら、毎日キャンディと触れ合っているため、キャンディの甘さが彼らの心に染み込んでいるからかもですね。



最终我选择了两包糖果作为伴手礼。最推荐的就是各种口味和图案得什锦糖果，其次你可以根据时期选择当时期间限定得糖果哦！

私はお土産にキャンディを2つ買いました。色々な味と柄のキャンディが入っているアソートパックが一番おすすめですが、期間限定の商品も見逃せませんね！

味噌专卖店 坂本商店(味噌専門店 坂本商店)



最后我们来到了这家叫做坂本商店的味噌专卖店。别看不起眼，这也是一家百年老店哦。味噌是日本特有的调味品，适合用于各种的料理，我每次回国也都会带味噌作为伴手礼给家人，他们都很喜欢。

最後に、味噌専門店の「坂本商店」を訪ねました。こちらは100年以上の歴史を持つお店です。味噌は日本を代表する調味料で、あらゆる料理に使われています。私も帰国の時は必ず、家族のお土産として味噌を買っていきます。家族みんなからも大好評です。



坂本商店共从日本全国网络四十余种の味噌，各地的味噌味道也不尽相同。味噌的主要原材料是大豆，决定味噌味道的则是酵母，有米做酵母的米味噌，麦子做酵母的麦味噌等等。

坂本商店では全国40種類以上の味噌を取り揃えています。味噌は、産地によってそれぞれ味が異なります。味噌の主要原料はいずれも大豆ですが、味の違いを生み出すのは麴です。米の麴を使うのが米味噌、小麦の麴を使うのが麦味噌になります。



坂本商店将所有的味噌都按四个指标【香味】【咸度】【圆润度】和【醇度】来进行分类，每种味噌的前面都会有这样的一块小牌子，上面写着这种味噌的名称，价格，指标分析还有适用于的料理。非常简单明了，让人一下子就能找到自己想要的种类的味噌。

坂本商店では、味噌を「香り」、「辛さ」、「まろやかさ」、そして「コク」の4つの指標で分類しています。それぞれの味噌の前には小さな札がついてあり、そこに味噌の商品名、値段、種類やおすすめ使用方法が書かれています。とてもわかりやすいので、自分好みの味噌をすぐに見つけることができます。



店主坂本爷爷已经是这家店的第四代店主了，他也详细的向我说明各种味噌的特点。通过他的讲解我才知道，味噌最关键的就是香味，所以保存时一定要密封以防香味挥发，正因如此这里的味噌桶上都有一个盖子。说着还把一个桶盖掀开，果然马上一股浓浓的味噌的香味就弥漫在整个店中了。

店主の坂本さんはこのお店の4代目で、いろんな味噌の特徴について丁寧に説明してくれました。坂本さんがいうには、味噌で一番重要なのは香り。だから香りがとばないように、味噌を保存する時にしっかり密封する必要があると

のこと。そのため、店での味噌樽にはどれも蓋が付いていて、香りを逃がさないようにしています。蓋を開けると、ほんとに驚くほど、店の中に味噌の濃厚な香りが広がります。



最后我买了店里最人气的全国名产6种味噌礼包。坂本爷爷还告诉我，在做料理的时候可以最后放味噌，这样可以防止香味过度挥发，保持最好的味道。既能买到合适自己的味噌，又能听到专家的详细介绍，对料理有兴趣的朋友一定不能错过这家坂本商店哦。

買う前に、どれにしようかものすごく迷いましたが、最も人気のある「全国名産みそ6種セット」をお土産として購入しました。坂本さんに教えてもらったのですが、「料理に味噌を使う時、味噌は最後に入れるように。なぜならずっと火を通してると、味噌の香りが全部逃げてしまうから。最後に味噌をいれることで、最高の状態で味わえますよ」とのこと。自分好みの味噌も買えるし、プロによるおすすめも聞くことができるので、味噌料理に興味のある方はこちらの坂本商店にぜひ寄ってみてください！



出了坂本商店已经是傍晚的时候了，我们今天的行程也就快要结束啦。我们再次穿过SUNMALL购物街就能回到中野车站了。

坂本商店を出たのは夕方、今日の旅はそろそろ終わりに近づいています。再び中野サンモール商店街を通過して、中野駅に戻ります。



走在路上我又发现，几个月没来，SUNMALL购物街中又新开业了优衣库，药妆店，章鱼烧和扭蛋中心等等。单单在这里也可以满足不少来日本愿望清单上的项目哦！

サンモール商店街を歩くのは数ヶ月ぶり、この間にたくさんのお店が新しくオープンしたようでした。ユニクロや、ドラッグストア、たこ焼き屋にガチャガチャショップ……こちらのサンモール商店街でも、みなさんの希望を叶えるお店がきっと見つかると思いますよ！



Reporter Profile:

我是天译，来自东北，在日本的生活已经步入第11个年头，平常在一家IT公司工作。兴趣不多，也就是平时做做饭，到各处转转。

テンヤクと申します、中国の東北出身で、今年以来日 11 年目になりました、普段はIT 関連の仕事をしています。趣味は料理を作ること、行ったことのない町を一人で探索することです。

