

ニューヨーク市内の人気フードトラック

高知県食品海外ビジネスサポーター
アメリカ東海岸担当 清水紀之

こんにちは。アメリカ東海岸地区担当者の清水です。

ニューヨークに住んでいると、ビジネスのお客さまから旧友、はたまた家族や親戚まで、定期的に色々な方々が各々の目的で当地を訪れますので、滞在中は当然、会食の時間を共にする機会が増えます。その場合、ホスト側としては、どのお店にお連れしたら良いのか常に頭を悩ますところではあるものの、ゲストからの明確なリクエストがない限りは、大抵の場合「ステーキハウス」に落ち着きます。加えて、ビジネスでいらっしゃった方々は、滞在中、観光する時間もないまま帰路につかれるケースがほとんどですので、少しでも観光気分を味わっていただくべく、なるべくニューヨークのランドマーク的なお店（例えば、伝統的なパストラミで有名な Katz's Delicatessen など）を提案することもあります。

しかしながら、本当はそれ以上にお連れしたい、まさにある意味ニューヨークの観光先のひとつとも言える飲食店のジャンルがあります。そう、それがニューヨークのフードトラックです。

そこで今回は、前回の「ニューヨーク市内の新規オープンレストラン情報」に続き、好評の「お店紹介シリーズ」の続編として、「ニューヨーク市内の人気フードトラック」を紹介いたします。

この後の本文中にも登場いたしますが、私だけでなく、おそらくニューヨーカーの総意とも言えるイチ推しのフードトラックメニューが「チキンオーバーライス」と言う Halal（ハラール）フードで、私の中でこの料理は、例えるならば、当地における値段とカロリーがちょっと（？）高めの「吉野家」や「松屋」などの牛丼・牛めし的存在であり、毎日食べたいと思わせるような、非常に高い中毒性を持つ料理です。

なお、使用する具材はそれぞれのフードトラックにて若干異なるものの（それがまた探究心をくすぐるのですが）基本的には、黄色のサフランライスの上に、レタスをはじめとした野菜類とスパイスで味付けされたチキンが載せられ、最後にその上からオリジナルのホワイトソースとレッドソースが掛けられます。

ちなみに、私の定番メニューは、チキンオーバーライスの上位メニューである「ミックスオーバーライス」で、こちらはチキンに加えてラム肉が載せられます。

さて、ここでひとつ、そんなフードトラックの歴史を少し紐解いてみましょう。詳しい情報は、オンライン検索や ChatGPT などにお尋ねいただければと思いますので、ここではポイントだけをまとめます。

- ・アメリカのフードトラックの興隆は 20 世紀初頭にさかのぼり、当初はストリートフードや軽食を提供する移動販売車として登場。

- ・1920 年代には、特にニューヨークのマンハッタンでフードトラックが注目を集めだし、その数が急増。ちなみに、当時のマンハッタンでは、カキの専門レストランがオープンし、店先に出て手押し車で売られるようになりました。これが、ニューヨーク初のフードトラックだと言われています。

- ・大恐慌や第二次世界大戦の影響から経済が不安定な時期も、フードトラックは低価格で手軽な食事を提供する手段として多くの人々に支持され、1950 年代にはハンバーガーやフライドポテトなどが主役となり一大ブームに。

- ・1980 年代にはニューヨークに多くの移民が流入し、ローワーイーストサイド地区では、ユダヤ系移民たちが路上でコーシャフードを売り歩くようになった。これが後に、ニューヨークにおけるフードトラック普及の一端を担ったとされています。

- ・以降、フードトラックは、アメリカの食文化において重要な位置を占めるようになります。また、こうした歴史的背景から、マンハッタンでのフードトラックの興隆は、アメリカ全体におけるフードトラック文化の礎を築いたと言えます。

- ・現代のアメリカにおいてフードトラックは、異なる国の文化、味覚を広く取り入れた、料理の多様性と革新をもたらす重要な役割を果たしており、アメリカの食文化自体を多様化させています。

- ・フードトラックが与えた最大の影響はエスニックフードの普及であり、現在は、寿司やタコスをはじめとした様々な国の伝統料理が街角で手軽に楽しめるようになりました。また、限られたスペースでの効率的な調理方法が求められるフードトラックの環境が、シェフたちに新たなアイデアの考案と斬新なメニューの創作を促し、フードトラックが革新的な料理スタイルやフュージョン料理を披露する場となっています。

それでは、ここからは、こちらの有力メディアで紹介される事が多く、また、私自身も日々の生活の台所としてお世話になっている、ニューヨークを代表するフードトラック20選を紹介いたします。皆さまが今後ニューヨーク市場でチャレンジされる際のヒントを探しながら読んでいただきつつ、次回、ニューヨークに滞在される機会がありましたら、ぜひ実際に立ち寄ってみてください。

<朝食>

Mama Jo's Breakfast Cart

★トラック駐車場所：NW Corner of 47th and Park Ave., New York, NY 10017

同店では、ニューヨークのフードトラックの伝統である「早朝の軽食」を手軽に楽しめ、ペーストリーとコーヒーがお好きな方も、定番のエッグサンドイッチがお好きな方も満足できます。

おすすめは、玉ねぎ、ピーマン、ベーコンで味付けされた卵に、ポテトを添えた「カントリースタイルのラップ」で、朝食にぴったりの組み合わせ。

<https://mamajosbreakfastcart.com>

<サンドイッチ>

DiSO's Italian Sandwich Society

★トラック駐車場所：市内の複数箇所

同店のイタリアンサンドイッチのメニューには、どれもギャングスター風の名前が付けられ、ヴィンテージなニューヨークの雰囲気を醸し出しています。マンハッタン島において欠かせないストリートフードになることが、オーナーであるアダム・ディシルヴェストロ氏の夢であり、したがって、彼のニックネーム「DiSO」が店名の由来となっています。

おすすめは Lefty Louie (レフティ・ルイ)。ヒーローロール (Hero Roll - イタリア風の長いロールパン) またはフォカッチャ (古代ローマから伝わるイタリアの平焼きパン) にプロシュートがたっぷり挟まり、そして、フレッシュ・モッツアレラとパルミジャーノ・レッジャーノがチーズの風味を高め、バルサミコドレッシングでグレージング (表面がツルツルした光沢のある状態にする) されています。

<https://disosnyc.com>

Bodega Truck

★トラック駐車場所：市内の複数箇所

ニューヨーク市ブロンクス区発祥の同店は、濃厚で肉厚、そしてチーズたっぷりのサンドイッチを提供。おすすめは「チョップド (Chopped) チーズ」。今では市の5つの

行政区で広く食されている、多くのニューヨーカーの食生活で最も愛されているメニューのひとつとなっています。

<https://www.bodegacity.com>

<ステーキ>

Steak Freak

★トラック駐車場所：6 W. 49th St., New York, NY 10020

店名が物語るように、ステーキマニアな人々にとって同店はまさに最高のチョイス。国際色豊かなメニューには、セサミビーフからステーキチミチュリまで、様々なステーキのバリエーションが揃っています。

おすすめは、早めのランチ向けとして「ステーキフリット」、そしてディナー向けとして「キムチ・セサミステーキ」。

<https://www.instagram.com/explore/locations/458702119/steak-freak/?hl=en>

<スイーツ>

Wafels & Dinges

★トラック駐車場所：市内の複数箇所

ベルギーの伝統的な郷土料理であるリエージュの「ワッフル」は、パールシュガー（別名：ワッフルシュガー。直径4~6mmほどの白い砂糖の粒で、焼いても溶けきらず、サクサクとした独特の食感とカラメル状の甘さを楽しめる）でキャラメル風味を加えています。店名の「Dinges（ディンゲス）」は、ベルギーのスラング（俗語）で「トッピング」。お客様がワッフルにトッピングできる様々な甘いオプションを指します。

おすすめは「ベーコン・シロップワッフル」。甘酸っぱい味覚が最高の一品。

<https://wafels.com>

<Halal（ハラール）>

The Halal Guys

★トラック駐車場所：市内の複数箇所、

および実店舗 307 E. 14th St., New York, NY 10003

ニューヨークの伝説的かつフードトラックの代名詞的存在。中東料理や地中海料理など、人気で手軽な料理を提供。ニューヨークの人気フードトラックは、スペース節約のためにメニューを簡素化することが多いのですが、同店は、ラップ、ボウル、プラッターのそれぞれがボリュームたっぷりで、一食分として十分満足できるメニューを提供しています。

おすすめは「コンボプラッター」。温かいご飯に、ジャイロ、チキン、ファラフェル（ひよこ豆やそら豆を潰し、パセリ、コリアンダー、クミンなどのスパイスやハーブを

加えて丸め、素揚げにした中東風のコロッケ）を盛り合わせ、お好みの野菜のトッピングとドレッシングが添えられています。

<https://thehalalguys.com>

King of Falafel & Shawarma

★トラック駐車場所：市内の複数箇所

同店は、実際の店舗展開も行っているニューヨークの人気レストランの「フードトラック版」で、パレスチナの人気料理を2種類提供。太陽の光あふれる地中海のスピリットを堪能できます。

おすすめは、牛肉または鶏肉を使った「シャワルマ」と呼ばれる、味付けした肉（鶏肉、羊肉、牛肉など）を大きな回転串に刺し、外側から焼いて薄くスライスし、パンに挟んだり、アラブ式ピタ（Pita）パンに包んだりして食べる、中東やアフリカ発祥のファストフード料理。

<https://kofnyc.com>

<ギリシャ料理>

Uncle Gussy's

★トラック駐車場所：345 Park Ave, New York, NY 10154

地中海料理専門フードトラックの中でもひととき目を引く同店は、本格的なギリシャ料理がメニューに勢揃い。50年以上続く家族経営のこのフードトラックでは、すべての料理に豊かな伝統が息づいています。

おすすめは「Greek（グreek）サラダ」。同メニューをオーダーすると、鶏むね肉からポークソーセージまで、お好みの風味豊かな肉食材と、新鮮な野菜の盛り合わせが提供されます。

<https://unclegussys.com>

King Souvlaki

★トラック駐車場所：市内の複数箇所

ギリシャの伝統料理の数々が、ラップ、サンドイッチ、プラッターといった様々な形で表現され、都会の喧騒を離れ、ギリシャの島々で贅沢なひとときを過ごすような気持ちにさせます。

おすすめは「チキン・スブラキ・プラッター」。ライスの上に2本の柔らかいチキンの串焼きと、付け合わせのサラダ、ピタ（Pita Bread）が添えられています。

<https://kingsouvlakinyc.com>

<ナイジェリア料理>

DF Nigeria

★トラック駐車場所：828 2nd Ave., New York, NY 10017

アフリカの大地の豊かな風味がニューヨークのフードトラックに彩りを添えている同店では、スープ、フリッター、ライス料理など、ナイジェリア料理の真髄を余すことなく堪能でき、またヴィーガンメニューも充実しています。

おすすめは、メロンベースのシチュー「エグシスープ」。お連れの方と一緒に2パウンド（約 1kg）のシチューをオーダー！

<https://dfnigeriafoodtruck.com>

<メキシカン>

Birria-Landia

★トラック駐車場所：市内の複数箇所

ニューヨーク屈指のタコスのフードトラックで、タコスは当然のこと、ムリタチーズが入ったケサディーヤやビリアスープが人気メニュー。

おすすめは、温かいコンソメスープで、玉ねぎとコリアンダーで風味付けされたビリア（メキシコ中西部のハリスコ州発祥の肉料理）が入った心温まる一品。

<https://birrialandia.com>

El Rey del Taco

★トラック駐車場所：33-01 30th Ave., Astoria, NY 11103

店名が「タコスの王様」という意味の高級フードトラック。タコスやブリトーといったお馴染みのメキシコ料理の他、トルタ（パンに肉や野菜、豆ペーストなどを挟んで食べるストリートフード）やシンクロニザーダ（トルティーヤベースのハムとチーズのサンドイッチ）も提供。

おすすめは「タコストリオ」。お好みのミートフィリング（肉の詰めもの）を選び、新鮮なトッピングと共にカリカリのコーントルティーヤの皮に挟みます。

<https://www.instagram.com/elreydeltacotrucknyc/?hl=en>

<ジャマイカ料理>

Jerk Pan

★トラック駐車場所：48 St. and Park Ave., New York, NY 10017

ジャマイカ料理は、ニューヨークで最も美味しい料理のひとつとされています。

同店では、カリブ海のビーチで、ジャークチキン（ジャマイカが発祥のスパイシーなグリルチキン）やオックステール、ライス、ビーンズを堪能するのと同じような体験ができます。

おすすめは「ジャークチキンのランチプレート」。同店オリジナルの味付けライスと、クリスピーなポテトウェッジ（皮付きのじゃがいもをくし形にカットし揚げたり焼いたりしたもの）を添えられた、ソースたっぷりのチキン。

<https://www.seamless.com/menu/jerk-pan-48th-st--park-ave-newyork/2898456>

<ベネズエラ料理>

Canaima

★トラック駐車場所：Bedford Ave. and Metropolitan Ave., Brooklyn, New York 11249

同店で提供されるベネズエラ料理は、ニューヨークのフードトラックに南米の華やかさを添えています。山盛りのエンパナーダとチーズフィンガーに、カチャパ（トウモロコシから作るベネズエラの伝統料理）を添えたメニューが人気。

おすすめの「パベジョン・アレパ」は、細切り牛肉、黒豆、プランテン（調理用バナナ）に白チーズを敷き詰めたもので、本物のベネズエラの味が堪能できます。

<https://www.canaimafoodtruck.com>

<チベット・ネパール料理>

Mom's Momos

★トラック駐車場所：72-30 Broadway, Queens, NY 11372

人気メニューである、スープ餃子のようなスタイルを持つ「モモ」は、アチャール（野菜や果物を香辛料や酢で漬けた漬物）、ゴマ、唐辛子、ショウガ、コリアンダー、クミンなど、山岳地帯を取り囲む様々なアジア料理の影響を受けたスパイスをブレンドした独特の風味が特徴。また、モモといえば、ボリュームたっぷりの肉の具材が有名ですが、同店ではベジタリアン向け、かつハラール対応のメニューも提供しています。

<https://www.instagram.com/momsmomo18/?hl=en>

<インド系料理>

NY Dosas

★トラック駐車場所：345 Park Ave., New York, NY 10154

ニューヨークのフードトラック文化と近東料理が融合した同店では、定番のインドドーサ（Indian dosa - 南インドの伝統料理で、米と豆を発酵させた生地で作るクレープのような料理）を提供。また、店名とは裏腹に、同店では様々な地域の人気料理を提供。おすすめは「マサラドーサ」。サクサクのクレープ生地にたっぷりのジャガイモを挟み、ふわふわのライスとクリーミーなレンズ豆を添えたメニュー。

<https://www.yelp.com/biz/ny-dosas-new-york>

Kwik Meal

★トラック駐車場所：100 W. 45th St., New York, NY 10036

インド、ギリシャ、アジアの料理が融合した同店では、それぞれの文化圏の食材を来店者が自由に選べる、ニューヨークで最も独創的なフードトラックのひとつ。

おすすめは「チキンカティロール」。伝統的な具材を柔らかいインド風フラットブレッドに包み、定番のジャイロを風味豊かにアレンジ。

<https://kwikmealnyc.shop>

<タイ料理>

Mr. Khao Man Gai

★トラック駐車場所：28 Jackson Ave., Long Island City, NY 11101

ニューヨークのフードトラックファンに、シンプルで洗練されたプレゼンテーションと、ヘルシーなタイ料理を提供。「本格的なのにお手頃な価格」が、来店客がリピートする秘訣。おすすめは、カリカリに揚げたチキンに、キュウリのスライスと風味豊かなディップソースを添えたメニュー。

<https://www.facebook.com/KhaoManGaiNY>

<ベトナム料理>

Banh Mi Cart

★トラック駐車場所：10 Hanover Sq., New York, NY 10005

ベトナムで愛されているサンドイッチ「バインミー」を販売する同店の、焼きたてのお肉、野菜、トッピングがぎっしり詰まったバゲットは、食欲をそそり、何度も食べたくなる人気メニュー。

おすすめは「グリルポーク・バゲット」。ヒーロー（Hero Roll）サイズの柔らかいパンに、キュウリのスライスと新鮮なコリアンダーを挟んだ、ボリューム満点のサンドイッチ。

https://banh-mi-cart.restaurants-world.com/#google_vignette

<ジャパニーズ>

MUSUBIN'

★トラック駐車場所：13th & 5th Ave / 61st & Broadway in NYC

ここ数年にわたる「おにぎりブーム」の中で登場した同店は、おにぎりを販売する MUSUBIN' トラックと、オリジナルの「抹茶ラテ」各種を販売する MUSUBIN' CAFE トラックを展開。おすすめは、クリーミーなマヨネーズで和えたツナを、爽やかな柚子の風味でさらに引き立てた一品である「Yuzu Tuna」おにぎり。

https://musubing.comhttps://www.instagram.com/p/DMs_fkTR77G/