

2023年8月31日

各位

株式会社グリーンハウス

シンガポール TWP 社のトップシェフ共同 現地の本格メニューを社員食堂で提供する「シンガポールフェア」を実施

株式会社グリーンハウスは、シンガポールでコントラクトフードサービス事業を展開する The Wok People Pte. Ltd. (グリーンハウスの 100%子会社、以下 TWP) のトップシェフと共同で、「一時間の海外旅行」をテーマに本格的なシンガポール料理を社員食堂にて提供する「シンガポールフェア」を実施いたしました。食文化の創造や魅力を発信していくことも目的に、当社の新たな試みとして関東圏内の 20 カ所以上の営業所にて展開しています。



昨年 10 月、社内外の料理コンテストで入賞した TWP のトップシェフら 4 人がシンガポールより来日し、お互いの食文化の交流と調理技術の共有を目的に研修を実施しました。これをきっかけに、多様性のある食文化で育まれてきた本場のシンガポール料理を社員食堂で楽しんでいただけるよう、TWP のシェフから共有されたノウハウを基に展開準備が進められてきました。

当社のメニュー開発担当による試作会では、全ての食材を現地と同様に取り寄せて使用することは社員食堂では難しい面があることに加え、大量調理のオペレーションにも考慮した検証が行われ、本場の味の再現に努めました。



昨年の現地シェフ来日研修の様子と、今年の 5 月に行われたメニュー試作会の様子

こうして何回かの試作・試食を重ね今回、日本でも人気の高い3つのシンガポール料理を提供する運びとなりました。

●シンガポールチキンライス



シンガポールをはじめ、中国の海南省・広東省・香港、マレーシア、タイなど多くの国で浸透している屋台料理。柔らかくゆでたジューシーな鶏肉と香り高いライスを、本場仕込みの2種のソースで味わいます。

●ラクサ



シンガポール定番の麺料理。ココナッツミルクのほんのりした甘さとエビの出汁、香辛料のきいたスパイシーなスープが特徴。暑い季節にも食欲をそそります。

●バクテー



スペアリブをガーリックなどの薬味と一緒に煮込んだ醤油ベースのスープ料理。チキンライスともやしの葱生姜ソースと合わせて本場の定食スタイルで提供します。

グリーンハウスグループは、これからもアジアを中心に国内外に食を通したさまざまなサービスを展開しながら、お客様にさらに喜ばれるよう、食文化の創造と魅力を発信していくことに努めてまいります。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当：相野正貴 TEL：03-3379-1249 e-mail：masaki-aino@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17F HP：<https://www.greenhouse.co.jp/>