

## シンガポール政府観光局と成城石井の共同企画 「新・食文化 シンガポール・フードを楽しもう！プロジェクト」がスタートします

株式会社成城石井は、日本・シンガポール外交関係樹立50周年にあたる本年、シンガポール政府観光局との共同企画としてシンガポール風惣菜を開発し、新しい食文化を日本の消費者に紹介する「新・食文化 シンガポール・フードを楽しもう！プロジェクト」をスタートいたします。成城石井自家製の惣菜を開発・製造する「セントラルキッチン」のプロの調理人たちが、シンガポール政府観光局の案内で実際に現地のホーカー（屋台）やレストランを視察し、本場の味を徹底研究。シンガポール人も認める本格的な味わいを実現しつつ、日本人の口にも合うような絶妙な工夫を凝らした惣菜4品（※）を4月26日（火）から順次発売いたします。成城石井の企業理念「食にこだわり、豊かな社会を創造する」の通り、新しいこだわりの食でお客様の食卓を豊かにするのみならず、食を通じて両国の親交をさらに深めます。

株式会社成城石井（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：原 昭彦）は、日本・シンガポール外交関係樹立50周年記念を記念し、シンガポール政府観光局と共同で「新・食文化 シンガポール・フードを楽しもう！プロジェクト」を推進します。

※「10種スパイスのチキンカレー」以外の3品は、成城石井の関東、山梨県、静岡県内の店舗限定発売となります。

### ■シンガポール政府観光局と成城石井が、「食にこだわる」パートナーとして「シンガポール・フード」の食文化を広げます

成城石井は、世界中から厳選した高品質でおいしい商品をお買い求めやすくお客様へお届けしています。また、「プロの味を気軽に楽しみたい」というニーズにお応えするため、自社惣菜製造工場のセントラルキッチンでプロの調理人が開発したお惣菜を極力手作り。そんな成城石井の食への姿勢と、シンガポールの食文化を日本人にも広めたいというシンガポール政府観光局（以下、STB）の思いが合致しました。このきっかけとなったのが、当社の代表的なエスニック惣菜「シンガポール風ラクサ」。本格的な味わいを実現しつつも、隠し味に胡麻油やみりんを使用し日本人の口にも合うよう工夫を凝らしました。その結果、一般社団法人新日本スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜大賞 2015 麺部門」で最優秀賞を受賞。この商品と出会ったSTBが成城石井の商品開発力の高さに着目し、今回の共同プロジェクトがスタートしました。



シンガポール風ラクサ

### ■調理人が現地を訪れ、その食の魅力を徹底研究。シンガポール人も認める商品を開発

当社における「シンガポール風ラクサ」をはじめとする東南アジアのエスニック惣菜やデザートの上は前年比109%。特有の調味料を用い、ご家庭での調理が難しいとされるエスニック料理を気軽に味わえるとして、同カテゴリーの惣菜は年々お客様からのご支持が高まっており、今後も成長が期待できる分野です。今回、STBとのシンガポール・フードの共同開発により、バラエティを増やし、お客様へ更なるエスニックの可能性をご提案することが可能になります。商品開発にあたっては、プロの調理人がSTBの案内でシンガポール現地のホーカー（屋台）やレストランをいくつも視察。現地の味を試食するだけでなく、シェフから直接アドバイスをいただくなど、実り多い視察となりました。帰国後は、日本ではなかなか手配し難い食材の代用品を探しながら、何度も試行錯誤を重ねて商品を開発。STB北アジア局長のマーカス・タン氏による2度の試食会を経て、アドバイスをいただきながら、ようやく両者が太鼓判を押す4品が出来上がりました。



当社社長プレゼンテーションによる試食会



STB北アジア局長 マーカス・タン氏も試食

## ■成城石井に立ち寄れば見つかる、本格的なシンガポールの味

STB は今回のプロジェクトを推進するため、日々の生活の中で気軽に立ち寄っていただけるスーパーマーケットこそが、新しい食文化を紹介していくために適していると考えました。しかし、シンガポール料理はホーカーで出来立てを食べるのが本場のスタイルで、そのおいしさを惣菜として再現するのは至難の技。そこで、高い商品開発力を持ち、こだわりの惣菜をお求めやすい価格でお客様にお届けしている成城石井がパートナーとして選ばれました。セントラルキッチンで作る惣菜は、スーパーマーケットならではの調達力を活かして仕入れた質の高い食材を使用。商品の開発や調理を手がける調理人は有名ホテルや飲食店で腕をふるってきた達人ぞろいです。

食材を知り尽くし、長年お客様に愛される商品を世に送り出してきた当社セントラルキッチンの調理人が手がけることで、本格的かつ日本人にも親しみやすい惣菜に仕上がりました。この味がお客様に新しいエスニック料理との出会いをもたらす、シンガポールの食文化を広める一翼を担うものと考えています。

### 「シンガポール風海南チキンライス」(価格 599 円) 4 月 26 日発売



シンガポール料理の代表格ともいえるチキンライスは、ライスとチキンの味わいのバランスがポイント。ご飯は本場で使用される「長粒米」に、濃厚なチキンのうまみを絡ませ生姜とともに炊き上げています。チキンはしっとり柔らかく、職人の技が光る仕上がり。中国醤油とシーユーダム(※)を合わせてコクとまろやかな甘みを出したソースをかけて日本人好みの味付けに。添付のチリソースは本場にならってピリ辛に仕上げました。お好みでかけてお召し上がりください。

※大豆から作られたコクのある醤油

### 「シンガポール風海老麺」(価格 699 円) 4 月 26 日発売



現地では「ブラウン・ミー」という名前で親しまれる料理です。味付けには、海老のペーストに少し辛味を効かせた「サンバルブラチャン」と「蝦醤(シャージャン、えび味噌)」を使用。有頭海老をまるごと一匹トッピングした、まさに海老づくしの逸品。シンガポール人だけでなく日本人も大好きな海老のうまみをぎゅっと詰め込んでいます。

### 「シンガポール風甘辛五目焼きそば」(価格 499 円) 5 月 10 日発売予定



「チャー・クエイ・テオ」と呼ばれるこの料理は、現地ではラクサと並び、ホーカーセンターでよく食べられる麺料理。特長であるまろやかで甘めの味付けを再現するため、中国醤油とオイスターソースを使用し卵と一緒に炒めました。さっぱりと召し上がっていただけるよう、麺のトッピングには生姜や紫玉ねぎ、パクチーを添えています。麺のコシを味わっていただくため、平打ちの米麺を使用しているのも調理人のこだわりのひとつです。

### 「10 種スパイスのチキンカレー」(価格 599 円) 6 月 2 日発売予定



有機のトマトとココナッツクリームをベースに、10 種のスパイスを独自にブレンドして使用。特に、わずかな量で風味が変わる「八角」の使用量は何度も試作を繰り返しながら調整。味わいに深みを出しつつ、日本人にも親しみやすく仕上げました。トマトの酸味とココナッツクリームのまろやかさの中に、香り豊かなスパイスをきかせて味わい深く仕上げた逸品です。

※価格は全て税抜きです。

※成城石井 麻布十番店限定で、4 月 26 日に上記 4 商品すべてを先行販売します。

## SUPERMARKET 成城石井

### <「新・食文化 シンガポール・フードを楽しもう！プロジェクト」について>

日本とシンガポールの国交 50 周年を記念し、シンガポールの食文化を日本に広め、日本人に親しんでいただくことを目指して発足しました。STB と成城石井が共同で開発した惣菜を、成城石井の店舗を通じてお客様にご提供。シンガポール料理の認知を高め、その食文化に興味・関心を持っていただくことで、シンガポールへの観光誘致を目指します。上記 4 品の惣菜の販売のほか、6 月より関東、山梨県、静岡県内の成城石井で店頭キャンペーンを実施。シンガポール・日本外交関係樹立 50 周年記念、両国政府観光局マスコット(ドリたん&ハローキティ)を利用したノベルティ等を抽選でプレゼントするなどの企画を予定しております。

また、成城石井が経営するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(ル バー ラ ヴァン サンカンドゥ アザブ トウキョウ)」各店においても、6 月から「シンガポールフェア」と題してシンガポール料理を展開予定です。

### <成城石井 セントラルキッチンとは…>



成城石井の惣菜・パン・デザート・ソーセージなどを製造する自社惣菜工場。東京・町田市の当キッチン内では、調味料の配合、食材のカット、下処理から調理、盛り付けまで全ての工程を実施し、毎日 300 種類以上の自家製惣菜を極力手作り。調理人たちは、週 1 回行われる検討会に新商品を提出。検討会には社長も参加し審査します。お客様によりおいしいものをお届けするため、2 回 3 回と試作を求められることも。こうした厳しい審査を通過した商品のみが店頭に並んでいます。