

アジアのおいしさがひとつになった、シンガポールのご馳走 海外料理フェア『シンガポールフェア』開催



5月16日（水）から全国のロイヤルホストでスタート

協賛：シンガポール政府観光局 シンガポール航空



ロイヤルホストは、多民族国家で多彩な食文化を育むシンガポール料理をご紹介する海外料理フェア『シンガポールフェア』を5月16日（水）から全国215店舗で開催します。

中国、マレー、インド料理のほか、中国とマレー料理が融合したプラナカン（ニョニヤ）料理やフュージョン料理など、個性際立つ食を楽しめるシンガポール。今回のフェアでは、シンガポールの国民食ともいわれる“チキンライス”を「チキンライスボウル ZEN」「シンガポールチキンライスプレート～チキンスープ付～」で、ローカルフードのひとつである“チリクラブ”を「海老と蟹爪のチリソース」（「チキンライスボウル ZEN」「ビーフブラックライス ZEN」内メニュー）で表現しました。また“ブラックフライドライス”をジャスミンライスに黒醤油（ブラックソイソース）を加えフライパンであおって仕上げる「ビーフ、海老、チキンのブラックピラフ～黒醤油風味～」など、多民族の食文化の融合したシンガポールの料理を、ロイヤルホストスタイルで表現しました。

ロイヤルホストは、1998年にシンガポール航空日本就航30周年にあたり、ロイヤルホストで初のシンガポールフェアを開催しお客様にご好評をいただきました。今回は20年ぶりの開催となります。2018年はシンガポール航空の福岡就航30周年、日本就航50周年の節目の年であり、シンガポール政府観光局と共に協賛いただき、本フェアの実施に至りました。ロイヤルグループでは、事業のひとつである機内食事業にて、1988年から福岡空港、1994年から関西国際空港でシンガポール航空に機内食を搭載しています。



シンガポールチキンライスプレート
～チキンスープ付～



ビーフ、海老、チキンのブラックピラフ



プーチ・マンゴーサゴ
～マンゴー、タピオカ、グレープフルーツ～

ロイヤルホストは、今後も豊かな食の時間を過ごしていただき「おいしさの共有・共感」をしていただけるレストランを目指してまいります。

【季節フェア『シンガポールフェア』概要】

販売期間：2018年5月16日（水）～2018年6月下旬（予定）／販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト215店舗（沖縄ライカム店・駒沢店除く）

協賛：シンガポール政府観光局 シンガポール航空

※一部取り扱いのない店舗、販売期間・価格が異なる店舗がございます。

※天候や収穫状況により、予定産地からの入荷ができない場合は、異なる産地の食材を使用させていただく場合がございます。

※食材の収穫状況などによって、一部商品およびフェアメニューの販売終了時期が予定と異なる場合がございます。

<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 朝比奈、横山、五味淵
TEL：03-4580-9105 FAX：03-4580-9131 e-mail：royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

【 『シンガポールフェア』 メニュー概要 】

アジア各地から集まった多彩な食文化をもとに育んできたシンガポールの食。今回のフェアでは、現地で受けたインスピレーションをロイヤルホストスタイルでラインアップしました。



シンガポールチキンライスプレート ～チキンスープ付～

【単品】 1,680円 (税込 1,814円) / 1040kcal

シンガポールの名物料理のひとつであるチキンライス。ロイヤルホストでは20年ぶりの登場です。丁寧にボイルされたしっとり柔らかいチキンを、店舗で炊き上げた香り高いジャスミンライスに添えました。コクのあるチキンスープをセットに。



ビーフ・海老・チキンのブラックピラフ ～黒醤油風味～

【単品】 1,680円 (税込 1,814円) / 890kcal

CAB®アンガスビーフと野菜を一緒にソテーした黒醤油（ダークソイソース）風味のジャスミンライスのピラフ。スパイシーシュリンプとフライドチキンも盛り合わせました。ライムを絞って爽やかな風味をお楽しみください。



チキンライスボウルZEN

【単品】 2,480円 (税込 2,678円) / 1042kcal

ハーフサイズのチキンをチキンライス丼に仕上げました。お好みでジンジャーソース、チリソース、ダークソイソースを付けて。セットの「海老と蟹爪のチリソース」はシンガポールで有名な「チリクラブ」と「チリプロウン」をアレンジした一品。饅頭（マントウ）をソースに付けてお召し上がりください。



ビーフブラックライスZEN

【単品】 2,780円 (税込 3,002円) / 1101kcal

シンガポールの醤油であるダークソイソースを混ぜた香り豊かなジャスミンライスに、アンガスサーロインステーキをのせました。香りが良く甘じょっぱいライスが、ジューシーなステーキとよく合います。「海老と蟹爪のチリソース」を組み合わせ、ステーキとシーフードが楽しめる豪華な一品。



プチ・マンゴーサゴ ～マンゴー、タピオカ、グレープフルーツ～

【単品】 380円 (税込 410円) / 82kcal

シャーベット状のマンゴーピューレともちもちした小粒のタピオカを、ココナッツミルクを加えたマンゴーソースと合わせました。トッピングにグレープフルーツを添えて。

～ シンガポール料理の豆知識 ～ プラナカン料理（ニョニヤ料理）

マレー料理に中国の料理法をミックスし、インドやヨーロッパの調味料も使用され、スパイスやココナッツミルクを用いることが特徴です。

プラナカンとは、19世紀後半までにシンガポールやペナンの活況だった港に定住した中国貿易商人の子孫を指し、マレー語で「この地に生まれた」という意味です。女性の場合「ニョニヤ」、男性の場合「ババ」と表現します。



※写真はイメージです。