

## MEDIA RELEASE

報道関係者各位

2023年7月6日  
シンガポール政府観光局

### 「シンガポール・フード・フェスティバル」30周年記念企画フードプロモーション シンガポールフェアや旅行会社とのコラボ施策を日本で実施 2023年夏、多彩なシンガポールの食の魅力を発信



シンガポール政府観光局(以下、STB)は、毎年シンガポールで開催される「シンガポール・フード・フェスティバル」(別紙参照)が今年で30周年を迎えることを記念し、2023年7月1日より、パートナー企業各社とともに「食」をテーマとしたキャンペーン施策を日本で展開いたします。このキャンペーンにより、多彩なシンガポールの食の魅力を通じて日本の皆さまにシンガポール観光の新たな一面をお伝えいたします。

国際都市であり多民族国家でもあるシンガポールの食は、様々な文化が融合し、伝統や慣習が息づきながらも、美食家の情熱を刺激する革新的かつ新鮮な体験として、ローカル料理からファインディングまで観光客を惹きつける魅力のひとつです。

STBの北アジア局長 セリーン・タンは次のように述べています。「シンガポールは世界有数の食の都であり、様々な文化や人種の影響を受けたダイナミックで個性的なダイニングシーンがあります。フーディーの方々には、老舗のホーカー(屋台)からモダンダイニングまで、シンガポールのあらゆるエリアで数々のローカル料理や世界各国の料理を楽しむことができます。日本からの海外旅行の機運が高まる中、シンガポール政府観光局は、さまざまなパートナーとの協力を通じてシンガポールの食の魅力をアピールし、シンガポールへの旅行を促進することを目指しています。」

## フードフェアおよびコラボレーション企画概要

- 「シンガポールフェア」(2023年7月1日～31日): 帝国ホテル 東京のオールデイダイニング「パークサイドダイナー」とホテルショップ「ガルガンチュワ」にて、「シンガポールフェア」が開催されます。帝国ホテルでは、国際理解のために、これまで20以上の国と地域のフードフェアを開催してきました。本フェアは海外旅行需要の喚起を目的に、4月から続くフードフェアの一環であり、シンガポールフェアは初開催となります。在京シンガポール大使館から提供されたレシピを元に、帝国ホテルのシェフが本場の味に限りなく近づけた「プラナカン料理」5品(ポピア、ビーフ・レンダン、シンガポール・チキンライス、ニョニヤ・ラクサ、パンダン・プリン)を「パークサイドダイナー」で、3品(ビーフ・レンダン、イカン・アサム・ペダス・ナナス、桜海老香る豚バラと落花生の炊き込みご飯)を「ガルガンチュワ」で販売します。
- 動画クリエイター「MrFuji from Japan」のフードレポート(2023年8月から): 世界各国出身のメンバーとともに日本・世界の文化を紹介する動画で話題の、YouTubeを中心に活躍する動画クリエイター「MrFuji from Japan」とのコラボレーションを実施いたします。  
定番から日本ではあまり馴染みのない料理まで、シンガポールの日常を彩る多様なローカル料理、そして現地ではか手に入れることができないようなシンガポールの最新お土産事情とともに、より新鮮でより多様なシンガポールの文化を視聴者の皆様にお届けします。その他、日本でもお楽しみいただけるシンガポール料理も紹介しながら、シンガポールの食の魅力を広く発信いたします。コラボレーションの動画は [MrFuji from Japan の YouTube チャンネル](#)にて順次公開いたします。
- 「エアトリのシンガポールキャンペーン」(2023年8月から): オンラインに特化した旅行会社エアトリとともに、8月からシンガポール観光キャンペーンを実施します。エアトリサイト内に特設ページを開設し、旅の大きな楽しみの一つである食の情報を中心に、海外旅行先としてのシンガポールの魅力と実際の旅行に役立つ情報を発信いたします。旅行メディア、トリップエディター内で展開される食をテーマとしたシンガポールの連載ともリンクします。
- 「トリップエディターでシンガポールの食の連載」(2023年8月から): 旅行メディアのトリップエディターにて、シンガポールの食にまつわる連載記事を8月より公開します。シンガポール現地での取材をもとに、シンガポールの多様な食のシーンを計7回の連載で紹介予定です。今回の連載企画では、2016年に日本・シンガポール外交関係樹立50周年を記念したシンガポール・フェアを開催いただいて以来、シンガポール風総菜やデザートの商品開発を手掛けている株式会社成城石井 代表取締役社長 原昭彦氏(2017年STBフーディ・アンバサダー)と同社シェフにホーカー(屋台料理)やローカルレストランへの現地取材に同行いただき、レポートいたします。同社では、この取材を契機とし、シンガポール風総菜・デザートの新商品企画を展開予定です。
- 「明治屋シンガポールフェア」(2023年8月9日～15日): 明治屋は、シンガポールで20年にわたり「シンガポール明治屋スーパーマーケット」の店舗を構えています。今回、日本とシンガポールの食文化の架け橋となるようなフェアとして、「広尾ストアー」、「恵比寿ストアー」にて、8月9日(水)～8月15日(火)までの期間で「シンガポールフェア」を初めて開催いたします。今後も、継続的なフェアの開催、そしてフェアを通じてご紹介するシンガポールからの明治屋直輸入品を「明治屋ストアー」で継続販売ができる商品として育成してまいります。
- エイチ・アイ・エスとのコラボレーション: 株式会社エイチ・アイ・エスでは、11月より旅行成約特典として日本製のシンガポールフード製品を顧客にプレゼントする予定です。

\* \* \* \* \*

## シンガポールの多様なダイニングシーンについて

異文化の影響を受けたシンガポールのダイニングシーンは、伝統と慣習が息づきながらも、革新的で新鮮な体験を提供いたします。地元の人々やシェフたちの食への深いこだわりによって形作られたシンガポールの多様なダイナミックな食の風景は、すべての美食家の情熱を刺激し、無限の可能性を生み出しています。

ローカル料理においては、2023年7月19日からシンガポールで開催されるローカル料理の祭典「シンガポール・フード・フェスティバル」(別紙参照)が今年で30周年を迎えました。また、2020年には、シンガポールの屋台文化がユネスコの世界無形文化遺産に登録されるなど、シンガポールのローカル料理の魅力が再認識されています。

ファインダイニングでは、アジア地域の国際的なレストラン・ランキング「アジアのベストレストラン 50」(2023)において、6位を獲得した「オデット」を筆頭に9軒がランクインしています。また、2023年6月27日に発表された最新の「ミシュランガイド・シンガポール」では、計55軒(三つ星3軒、二つ星6軒、一つ星46(1軒の屋台を含む))が選ばれました。

## シンガポール政府観光局について

シンガポール政府観光局(英文名 Singapore Tourism Board)は、シンガポール通商産業省に所属する政府機関の1つです。シンガポールの経済の主要な産業である観光において、その促進と観光資源の開発に従事しています。現在、海外に20の支局と5のマーケティング・オフィスを持ち、日本においては1973年に東京オフィスを設立しました。

URL: <http://www.visitsingapore.com>

コーポレートサイト: <https://www.stb.gov.sg/>

公式 Facebook ページ: <https://www.facebook.com/VisitSingaporeJP>

公式 YouTube チャンネル: <https://www.youtube.com/channel/UCB7oQc4Ip6XRty2SP4TGW5Q>

(別紙)

## シンガポール・フード・フェスティバル(SFF)

# SINGAPORE



# FESTIVAL

19 Jul - 30 Jul 2023

今年で30周年を迎える毎年恒例の「シンガポール・フード・フェスティバル(SFF)」は、シンガポールにて2023年7月19日から30日まで開催されます。マリーナ湾のベイフロント・イベントスペースにはフェスティバル・ビレッジが置かれ、その他にもシンガポール各所でイベントが予定されています。

フェスティバル・ビレッジでは、以下の体験を通じて、シンガポールの様々なローカル料理を楽しむことができます。

### 「SG フードウォーク」

シンガポールの多民族料理と多様な味を紹介するこのキュレーション・ビレッジには、ホーカーズ(屋台)やレストラン50店舗が集結します。伝統的なものからコンテンポラリーなものまで、進化し続けるシンガポールのグルメシーンを味わうことができます。

### 「フード・カルテル」

ポップアップやバーのコンセプトからマスタークラスまで、シェフやパーソナリティによる没入感のある体験ができます。ぜひ彼らのパフォーマンスをお楽しみください。

### 「カフェ・ブルバード」

シンガポールのカフェ・カルチャーに触れることができます。シンガポールのカフェ・カルチャーの豊かさ、温かいおもてなし、コーヒー職人の情熱を感じていただきながら、最高級のコーヒーと熟練のペストリーをお楽しみください。

### 「スイーツ・アレー」

食欲をそそるシンガポールのあらゆるスイーツが集合します。

### 「グルメ・マーケット」

肉や魚介類、チーズや工芸品、ワインやスピリッツ、農産物など、美食家のための選りすぐりの食材を集めています。また、ワークショップや料理教室なども開催予定です。

### 「SG ママショップ」

ママショップ(雑多な日用品を取り扱う小さな店)をテーマとし、子ども時代を思い出せるようなシンガポールのスナックなどをご紹介します。

### 「フード・オブ・ザ・フューチャー」

生産や消費など食に関係するサステナビリティについて、製品や行動を通して実践されている一流ブランドの取り組みを学ぶことができます。

その他、ハイブリッド・マスタークラス(ライブストリーミングとフード・ビレッジでの料理教室)や、ワークショップ、様々なレストランとのコラボレーションも各所で開催します。