

成城石井

「シンガポール風惣菜」4品発売

～シンガポール政府観光局との共同プロジェクトを開始～

成城石井は4月26日（火）に発売した「シンガポール風海老麺」「シンガポール風海南チキンライス」の2メニューを皮切りに、シンガポール風惣菜計4品を順次発売する。

同社では日本・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「新・食文化 シンガポール・フードを楽しもう！プロジェクト」を開始。同プロジェクトではシンガポールの食文化を日本の消費者にアピールすることで、シンガポールへの観光誘致を目指している。

同社調理人達は現地ホーカー（屋台）やチキンライスの有名店など計13店舗を視察・実食し、本場の味を研究。今回開発・販売されるシンガポール風

惣菜は現地人も認める本格的かつ、日本人の口にも合う味わいに仕上げられ、同社セントラルキッチンで製造されている。

同社でのエスニック惣菜やデザートは売上前年比109%（2016年3月昨対比）と好調に推移。エスニック料理は特有の調味料を必要とするため家庭での調理が難しいとされるが、同社のエスニック商品は気軽に楽しむことで年々支持が高まっており、今後も成長が期待できる分野であるという。



シンガポール風海老麺

販売価格：699円

発売日：4月26日

内容：シンガポールでは「プロウン・ミー」という名前で親しまれている麺料理。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「蝦醬（シャージャン＝えび味噌）」を使用。隠し味に乾燥コアミ、トッピングには有頭海老を丸ごと使用し、海老づくしに仕上げた。



製造本部中華グループ
勝本浩二氏

「シンガポール風海老麺」開発者の同社製造本部中華グループ 勝本浩二氏は「シンガポール視察の際にホーカーセンターで偶然出会ったのが開発のきっかけです。これまで色々食べてきましたが、『プロウン・ミー』は全く知りませんでした。現地で使用している調味料や原材料は日本では調達できないものも多く、フィッシュケーキ（魚のすり身を揚げたかまぼこ）は“さつま揚げ”で代用するなど、本場の味に近付けつつ日本人の口に合うように仕上げました」。

※続きは正規版をご覧ください。

1
契約企業以外の閲覧・利用、非契約者への譲渡を固く禁じております。
不正利用は利用規約違反であり、著作権法に抵触する恐れがあります。