

# 四川飯店初の海外店舗シンガポール版「ミシュラン」星獲得レストラン 『 Shisen Hanten by Chen Kentaro 』 12月16日（月）リニューアルオープン

『四川飯店』をはじめとする四川料理店を展開する民権企業株式会社（本社:東京都千代田区 / 代表取締役:東建太郎、以下当社）は、シンガポールにて当社が監修しパートナー企業が運営する『Shisen Hanten by Chen Kentaro』を、12月16日（月）にリニューアルオープンいたします。



## ■シンガポール版「ミシュランガイド」で7年連続で星を獲得

1958年創業の『四川飯店』は、日本で生まれ半世紀にわたって培われた四川料理の味を海外にも広めることを目指しています。『Shisen Hanten by Chen Kentaro』は、2014年、“日本育ちの『四川飯店』”と国際都市・シンガポールの文化が融合する四川料理レストランとして、エグゼクティブシェフ陳建太郎と現地料理長率いるチームによってオープンした『四川飯店』初の海外店舗です。以来11年、シンガポール有数の目抜き通りであるオーチャード・ロードの中心に位置するホテル「Hilton Singapore Orchard」34・35階の店舗で、ビジネスユースから婚礼まで幅広い客層にご利用いただいています。その評価は、シンガポール版「ミシュランガイド」において、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で中止となった2020年を除き7年連続で星を獲得しています。

## ■北海道産高級食材と日本酒を楽しむ、美しいインテリアにくつろぐ

今回のリニューアルでは、老舗として『四川飯店』の料理の美味しさをさらに極めてまいります。新たな食材として、シンガポールでもブランド価値の高い北海道産食材を調達。脂身の美味しさが特長で『四川飯店』の料理にも適した、北海道十勝産の「十勝ロイヤルマンガリツツア豚」を、回鍋肉などの人気メニューに使用します。また、中国料理の高級食材である乾燥のナマコは、品質の高さで知られる北海道桧山産の「檜山海参（ヒヤマハイシェン）」を使います。シンガポール店オリジナルの料理では、現地の方に親しまれている魚介料理がおすすめです。店内の水槽からアカハタ、ヒラメを使った料理も提供します。魚介料理の味の決め手は、2種類の発酵唐辛子、野山椒、腐乳、魚のあらを使って美味しさを引き出したサンラータンソースです。ドリンクのトピックは、厳選10種類もの日本酒です。現地スタッフも日本の酒蔵を訪ねて知見を深めることで、その背景を含めて提案します。

店内はメインダイニング、個室、シェフズテーブルといったエリアで構成。シェフズテーブルはシェフの調理をライブで楽しめる個室で、料理だけでなく、調理の様子を含めて五感で楽しめます。エリアのテーマに合わせて食器とカトラリーも合わせています。日本の美濃焼や九谷焼もセレクトしています。

## ■創業時の思いを大切にグローバルなレストラン人材育成も目指す

新たなシェフ・ド・キュイジーヌ（料理長）には、『赤坂四川飯店』の調理主任を務めていた林優哉が就任します。定期的にシンガポールをおとずれて指導、腕を振るうエグゼクティブ・シェフの陳建太郎とともに、現地スタッフと心を合わせたチームで、創業時からの理念「料理は愛情」を大切に四川料理の魅力を伝えていきます。『四川飯店』では、一流を目指すスタッフの挑戦を常に支援しつつ、グローバルなレストラン人材の育成にも注力しています。

当社は今後も、日本で磨かれた『四川飯店』の料理とおもてなしの心でお客様を笑顔にするために、さらなる進化を続けながら国内外へと展開してまいります。

## 【シグネチャーメニュー】

### ■北海道産マンガリツァポークのホイコウロウ(陳建民式/成都式)

78シンガポールドル

十勝ロイヤルマンガリツァ豚は霜降り肉ならではの柔らかさが特長です。霜降り肉独特の甘みが料理の風味を高め、香り豊かな料理に適しています。十勝ロイヤルマンガリツァ豚を回鍋肉にすることで四川料理の濃厚なスパイスを吸収して、肉のおいしさと同四川の風味の両方が際立ちます。



### ■北海道産檜山干しナマコのネギ煮込み

108シンガポールドル

「檜山海参（ヒヤマハイシェン）」は、北海道渡島半島の日本海側で漁獲されたナマコを同地域で加工した乾しナマコです。丁寧に水戻した後の姿がとても美しく、肉厚でネットリとした弾力ある食感が濃厚なソースとからみ合いワカヒレに近いような味わいを楽しめます。



## 【店舗デザインについて】

店舗デザインは小坂竜氏（株式会社乃村工藝社/A.N.D.）に担当していただきました。

### ■小坂竜氏のコメント

『四川飯店』が日本の食材で四川料理を表現してきたように、『Shisen Hanten by Chen Kentaro』では和の空間に四川の風景を想像させる川や水、中国を感じるディテールなどをデザインとして取り入れることで、『四川飯店』らしい和の空間を創出しました。具体的には、星を持つ『四川飯店』のクラス感を醸し出す為に、銅板、大理石等上質な素材と和素材の融合を試みました。また、日本と中国のディテールを持つ格子やスクリーンにより大空間を仕切り、その中に照明やアートを吊り様々なシーンを創出しました。



和の空間に中国を感じるデザインを取り入れたメインダイニング



ライブ感あふれるシェフズテーブル

## 【店舗概要】

店名： Shisen Hanten by Chen Kentaro

住所： Level 34・35, Hilton Singapore Orchard, 333 Orchard Road, Singapore 238867

電話： +65 6831 6262/ +65 6831 6266

営業時間： ランチタイム（月曜日～金曜日）12時～15時（ラストオーダー14時30分）

ディナータイム18時～22時（ラストオーダー21時30分）

URL： <https://shisenhanten.com.sg>

## 【シェフプロフィール紹介】

### 『Shisen Hanten by Chen Kentaro』

#### シェフ・ド・キュイジーヌ（料理長）

林 優哉 Yuya Hayashi

2013年民権企業株式会社入社。中国出身、3歳から日本在住。調理師専門学校を卒業し横浜中華街の店を経験したのち、一流の料理人を目指して四川飯店に入社。新卒入社ではなかったこともバネにして努力を重ね、各種コンテストにも入賞。『赤坂四川飯店』の調理主任を務めるにいたり、その技術と人間性、中国語の習得に励んでいたことから、『Shisen Hanten by Chen Kentaro』リニューアルにあたって、シェフ・ド・キュイジーヌに就任する。

#### 四川飯店グループオーナーシェフ

### 『Shisen Hanten by Chen Kentaro』エグゼクティブシェフ

陳 建太郎 Kentaro Chen

日本に四川料理を広めた陳建民を祖父に、中華の鉄人 陳建一を父に持つ。2002年、『四川飯店』を展開する民権企業株式会社に入社。修業を開始するとともに2年半にわたって四川大学へ留学し、四川省成都の「菜根香」で本場の四川料理を学ぶ。帰国後は四川飯店グループで腕を磨き、2011年、同グループ調理部長に就任。2014年、初の海外店舗であるシンガポールの『Shisen Hanten by Chen Kentaro』を手がける。同店は2016年より7年連続シンガポール版ミシュランガイドで星を獲得。同年12月、民権企業株式会社 代表取締役社長に就任。四川飯店グループの三代目として、“日本育ちの四川料理”の魅力を国内外に広めるべく、多彩に活動中。



『Shisen Hanten by Chen Kentaro』  
四川飯店グループオーナーシェフ 陳 建太郎（右）  
料理長 林 優哉（左）

## 【四川飯店グループについて】

『四川飯店』は、日本で最初に四川料理を広めたといわれる料理人・陳建民が1958年に創業。本場の料理を再現するための食材や調味料の入手が難しかった当時の日本で、創意工夫を重ねてオリジナルレシピを開発し、日本の四川料理の礎を築きました。そのパイオニア精神は、「料理の鉄人」として広く知られた二代目陳建一、そして三代目の陳建太郎へと受け継がれています。

現在、『四川飯店』『スーツアンレストラン陳』『陳建一麻婆豆腐店』など四川料理の魅力を伝える店舗を全国に展開。今年10周年を迎えるシンガポール店は、2016年から7年連続シンガポール版ミシュランガイドで星を獲得。

<https://www.sisen.jp/>

## 【会社概要】

社 名 : 民権企業株式会社  
本 社 所 在 地 : 東京都千代田区平河町2-5-5 全国旅館会館5,6階  
代 表 : 代表取締役 東 建太郎  
設 立 : 1970年  
事 業 内 容 : 中国四川料理店経営

本件に関するお問い合わせ先  
民権企業株式会社広報 菅・大城

mail : [info@office-hirose.co.jp](mailto:info@office-hirose.co.jp) 電話 : 03-6849-2812  
菅携帯 : 090-9607-4921 大城携帯 : 070-4566-3270