

報 道 各 位

新潟市食と花の推進課長

新潟市食材フェア in シンガポールについて

本市では、海外における本市の食材の知名度向上と需要拡大を図るため、シンガポールの飲食店において本市の食材を活用したフェアを 10 月 27 日から 11 月 11 日まで開催します。

フェア開催にあたり、9 月には飲食店のシェフを本市に招へいし、活用する食材の産地視察をはじめ、料理を通じた学生との交流、市長との懇談など、本市への理解を深めていただき、それらを踏まえた創作料理が提供される予定です。

つきましては、下記食材フェアについて、取材報道にご協力くださいますようお願い申し上げます。

記

- 1 期 間 平成 29 年 10 月 27 日（金）～11 月 11 日（土）
- 2 会 場 Tong Le Private Dining（トン レ プライベートダイニング）
【住 所】 OUE Tower Level 8 & 1060 Collyer Quay
【T e l】 +65-6634-3233
【U R L】 <http://www.tong-le.com.sg/>
- 3 その他
・フェア初日（10/27）の 12:30～15:00（オープン 12:00）には、現地メディアや関係者を招いたレセプションを開催いたします。

<担 当>

新潟市農林水産部 食と花の推進課 長澤・榎本

TEL : 025-226-1794

FAX : 025-230-0423

E-mail : shokuhana@city.niigata.lg.jp

平成 29 年度新潟市戦略的輸出プロモーション事業 概要

1. 概 要

- 平成 28 年度に実施した「流通システム構築モデル事業」で得たシンガポール国内飲食店とのつながりを活用し、継続的にプロモーションを行うことで、新潟市食材への理解を深め、継続取引を促すほか、現地における新潟市食材の認知度向上による新規需要の創出を目的に実施するもの。
- シンガポールで情報発信力のある飲食店のシェフと食材を選定する担当者を市内に招へいし、食材だけでなく食文化も併せて体感していただき、同飲食店において新潟市食材を活用したフェアを開催するもの。

2. 協力飲食店

TUNGLOK グループ

特 徴

- シンガポールで最も大きい中華料理店チェーン。30 年以上の歴史があり、シンガポールを中心に、インドネシア、中国、日本、ベトナムに 40 店以上のレストランを展開。
- 平成 28 年度「流通システム構築モデル事業」における「第 3 回新潟市食材フェア」開催店舗。食材が流通したローカルの飲食店のうち、最も情報発信力が高い。

3. シェフ招へい

(1) 日 時

平成 29 年 9 月 10 日（日）～9 月 13 日（水）

(2) 招へい者

シェフ+ゼネラルマネージャー

4. 新潟市食材フェア in シンガポール

(1) 会 期

平成 29 年 10 月 27 日（金）～11 月 11 日（土）

※10 月 27 日（金）12:30～メディアや関係者を招いたレセプションを開催

(2) 会 場

Tong Le Private Dining

(Address: OUE Tower Level 8 & 1060 Collyer Quay, Tel : 65-6634-3233)

■TUNGLOK（トンロック）グループ



シンガポールで最も大きい中華料理チェーン。30年以上の歴史があり、シンガポールを中心に、インドネシア、中国、日本、ベトナムに多数のレストランを展開。

■「Tong Le Private Dining」（トン レ プライベートダイニング）

TUNGLOK がプロデュースする、優雅な空間で独創的な中華料理が楽しめる高級レストラン。独創的な中華料理が、最高のプレゼンテーションで提供され、店内はウォーターフロントに建つタワーを中心にゆっくりと回転。マリーナベイサンズや金融街を見渡すことができる眺望と店内の優雅さが来店客を魅了。

客室は 8F と 10F の 2 階層でどの席からもパノラマを楽しめます。インテリアはシックな色合いの洗練された木製品で統一され、優雅な空間を演出しています。提供される料理は、贅沢な食器類や食卓用金物で彩られ、プライベートな空間を演出します。



■招へい者



OUR RESTAURANTS / SINGAPORE

Tóng Lè Private Dining（トン レ プライベートダイニング）

Senior Executive Chef Mr.KEN LING（ケン リン）

Tunglok グループの創造的な料理チームの上級メンバーとして、1997年にシンガポールで最初の現代的な中華料理店のオープニングスタッフとして鍵となる役割をはたしました。

30年の経歴を持ち、彼の情熱と創造力で、印象的な数々のすばらしい料理を生み出し、世界の偉大な著名人たちが、彼の料理のファンとなっています。シェフケンと、彼が率いるチームは、国際的な多数の料理賞を受賞しています。



OUR RESTAURANTS / SINGAPORE

Tóng Lè Private Dining（トン レ プライベートダイニング）

General Manager Mr.JUN CHONG（ジュン チョン）

Tong Le Private Dining をマネジメント。

スタッフの教育や、食材調達、経理など、店舗の運営をおこなう反面、提供する料理法や使われている食材、その背景を学び、料理に物語を添えて、来店客にプレゼンテーションを行うエンターティナー。

来店客を楽しませ、満足してもらうことを常に考え、同店をけん引しています。

新潟市食材フェア シェフ招へいの様子

■ 産地視察



水産市場（万代島）



鮮魚店



柿の園場



日本なしの園場



精米工場



酒蔵

■ 学生との食文化交流会



調理デモンストレーション



学生へアドバイス



集合写真

■ 市長表敬訪問



懇談の様子



シンガポールからのお土産



集合写真