

MEDIA RELEASE

報道関係者各位

2024年12月9日
シンガポール政府観光局

シンガポール政府観光局が、食文化を通して新たな旅を提案 西武鉄道のレストラン車両「52席の至福」で味わう 「予想外の体験。シンガポール」

野田達也シェフの創作シンガポール料理と、多彩なコラボレーターによる演出も
期間は2025年1-3月の特別運行



(画像提供: 西武鉄道)

ブランド・キャンペーン「Made in Singapore - 予想外の体験。シンガポール」を展開するシンガポール政府観光局(日本支局: 東京都千代田区、北アジア局長: セリーン・タン、以下、STB)は、西武鉄道株式会社(以下、西武鉄道)との共同企画により、シンガポール料理を通して、観光地としてのシンガポールの魅力を伝える取り組みを行っています。

この度、2025年1月から3月期の期間限定で、大人気の全席レストラン車両「西武 旅するレストラン『52席の至福』」にて、東京・日本橋「nôl」でディレクターを務めるシェフ・野田達也氏が監修した創作シンガポール料理をご提供いたします。野田達也シェフは、本企画に先立ちシンガポールを視察。ホーカー(屋台)からファインダイニングにいたるまで多様な食文化を体験し、イノベーティブなメニューを考案しました。ベースとなったグルメツアーの様子は、独自の視点からシンガポールを発見する動画で人気を集める、シンガポール在住の日本人 YouTuber ジブおじさん(Ghib Ojisan)のアカウントでお楽しみいただけます。

さらに、シンガポールのデザイン・ブランド「スーパーママ(Supermama)」によるオリジナルのテーブルウェアが野田達也シェフの創作料理を彩り、シンガポールならではの魅力を楽しむ美食旅を演出します。

シンガポール政府観光局

〒100-6334 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 3414 電話 03-6268-0861 ファックス 03-6268-0862
URL: www.visitsingapore.com Instagram: https://www.instagram.com/visit_singaporejp/

「予想外」のシンガポール体験を提供する西武鉄道とのコラボレーション

日常の何気ない瞬間を「予想外の体験」に変える場所としてのシンガポールを紹介する STB と、極上の料理と観光が楽しめる車両「52 席の至福」を東京と秩父間で運行し、新しい旅のスタイルを提供する西武鉄道の両者は、「特別で新鮮な体験を届ける」という共通のテーマで連携し、旅と食を通して国内外の観光誘致を目指しています。8 月にはシンガポールの定番料理を提供する 1 日限定の特別列車を運行し、好評を博しました。今回は第 2 弾の企画として、野田達也シェフが監修した創作シンガポール料理を 3 ヶ月にわたりお楽しみいただけます。

シンガポール初渡航の野田達也シェフが生み出した独創的なメニュー

本企画の料理監修を担当した野田達也シェフは、事前にシンガポールを訪れ、多民族国家ならではのシンガポールの食文化を体験。そのインスピレーションを活かし、秩父の新鮮な食材や和の要素と融合させた、特別なメニューが完成しました。野田達也シェフは、次のように語っています。「初めて訪れたシンガポールでは、多様な価値観が共存し融合する中で、常に新たな文化が生み出されているエネルギーに、大きな刺激を受けました。今回の創作料理では、シンガポールで感じた想いを一皿一皿に込め、『予想外の体験』を表現しています。私にとっても、シンガポールは再訪したい国となりました。『52 席の至福』の乗客の皆様にも、料理を通じてシンガポールを訪れたいと感じていただけましたら本望です」

● 野田達也シェフ監修の創作シンガポール料理概要

<p>ブランチ</p> <ul style="list-style-type: none"> - アミューズ 「52 席の至福」オリジナルアミューズ - 冷前菜 シンガポールバリエーション - 温前菜 チリクラブのフラン - メイン チキンライスルーロー - デザート ボボチャチャ〜ココナッツミルクパンダン リーフアイス〜さつまいものクーリ 	<p>ディナー</p> <ul style="list-style-type: none"> - アミューズ 「52 席の至福」オリジナルアミューズ - 冷前菜 シンガポールバリエーション - 温前菜 チリクラブのフラン - メイン バクテー・オ・ブッフ - デザート ボボチャチャ〜秩父食材の饗宴
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



(画像:ブランチ)



(画像:ディナー)

ブランチおよびディナーの前菜でご提供する「ドリアンのフロマーージュブランタルト」は、ドリアンに馴染みのない方には、特にご賞味いただきたい逸品です。野田達也シェフは、ドリアンから受けた独特な印象を視察後に探り、南国のフルーツらしい豊かな風味を最大限に引き出すために、パイナップル、マンゴー、パッションフルーツとフロマーージュブランを合わせ、調和のとれた一皿に仕上げました。

(右:ブランチの前菜画像。左から「ラクサのクリームコロッケ」、
「ドリアンのフロマーージュブランタルト」、「鹿肉サテのパイ包み焼き」)

(画像提供:西武鉄道) ※料理名・料理内容・盛り付け方法は変更になる場合がございます。



シンガポールの食のシーンを彩るコラボレーターとの企画

本企画では、シンガポールの多様な食文化とそのユニークさを表現するために、様々なコラボレーターとの共同企画を展開しています。

人気 YouTuber ジブおじさんによる野田達也シェフとのグルメツアーの配信

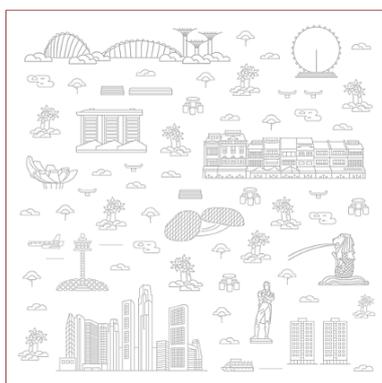
シンガポール在住 YouTuber のジブおじさん (Ghib Ojisan) は、シンガポールに渡航した野田達也シェフに向けて、シンガポールの食を象徴するホーカー(屋台)を中心にグルメツアーを実施。野田達也シェフが現地の食材やメニューに初挑戦する様子は、ジブおじさんの YouTube アカウントでご覧いただけます。

- シンガポールで最高の「バク・チョー・ミー」を発見
[I Found the Best Bak Chor Mee in Singapore](#)
- シンガポールで一番高いホーカー料理を食べてみた
[I Tried the Most Expensive Singapore Hawker Food](#)

シンガポールのデザイン・ブランド「スーパーママ」による特別なテーブルウェア

テーブル・アイテムには、シンガポールを代表するデザイン・ブランド「スーパーママ (Supermama)」を採用しています。シンガポールで最高のデザイン賞である「プレジデント・デザイン・アワード (President's Design Award)」を受賞した、ブランド初の青と白の磁器コレクション「シンガポール・アイコン (Singapore Icons)」がデザインされたナプキンや、「ミラノ・デザイン・ウィーク 2022」でも披露された、シンガポールの障がいを持つアーティストとの共同制作によるバティック柄のコースター「ブリージング・バティック (Breathing Batik)」など、料理に彩りを添えるシンガポールのアートを、是非お楽しみください。

- ナプキン
- コースター



(画像提供: Supermama)



Fish



Peranakan Tiles



Bouquet



ArchiNature
Asian Civilisations Museum

シンガポールへの航空券が当たる特別抽選会

ディナーコースの乗客を対象に、抽選会をご用意しています。当選者には「パークレジス バイ プリンス シンガポール (Park Regis by Prince Singapore)」や、「スクート (SCOOT)」のペア航空券を含む豪華賞品をプレゼントいたします。列車での美食体験が忘れがたい思い出となり、シンガポールでの「予想外の体験」に繋がりますよう、皆様のご乗車をお待ちしております。

「52 席の至福」の詳細およびご予約は、[西武 旅するレストラン「52 席の至福」公式ウェブサイト](#)をご覧ください。

「西武 旅するレストラン『52席の至福』」について

「西武 旅するレストラン『52席の至福』」は、特別で優雅な空間と時間を楽しむことのできる全席レストラン車両として2016年4月より運行を開始した西武鉄道の観光列車です。4両編成で定員は52名、西武新宿駅もしくは池袋駅～西武秩父駅の間を結び、土休日を中心に年間 100 日程度運行しております。

外装、内装のデザインは建築家の隈研吾氏が担当し、外装は当社線の代表的な観光地である「秩父」の四季と、自然豊かな秩父や武蔵野を流れる荒川の水をダイナミックに表現しています。車内のインテリアは、渓谷などの自然をモチーフとしてイメージしており、また沿線の伝統工芸品や地産木材を一部に使用します。

車内とデッキの仕切り(2号車・4号車)には、秩父銘仙を使用しています。

2号車の天井には、柿渋和紙を使用し、4号車の天井には、西川材を使用しています。

料理は有名店・シェフ監修のコース料理を季節替わりで提供しています。

現在ご提供している料理は以下よりご確認いただけます。

<https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/meal/>

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: https://www.visitsingapore.com/ja_jp/

コーポレートサイト: <https://www.stb.gov.sg/>

公式 Instagram ページ: https://www.instagram.com/visit_singaporejp/

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>

* * *

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

シンガポール政府観光局 広報代理

エデルマン・ジャパン株式会社

Mobile: 080-4369-2299

Email: STBJapanPR@edelman.com

担当: 安藤(あんどう)、船越(ふなこし)、浜津(はまつ)

または

シンガポール政府観光局

広報担当 吉田 Tel: 03-6268-0861(代表)

参考資料

<p>野田達也</p> 	<p>東京都日本橋「nôl」／ディレクター 1985年福岡県生まれ。半導体エンジニアから料理人へ転向。 地元福岡の調理師学校を卒業後、都内フレンチレストランを経て2012年に渡仏。 ミシュラン二つ星「Passage 53」の佐藤伸一氏(現:Restaurant Blanc Paris)の薫陶を受け研鑽を積む。帰国後、食品製造からバルまで食にまつわる様々な見識を広げるなか、ケータリング事業に携わり再渡仏。世界各国のシェフやアーティストとのコラボレーション、イベントのフードオーガナイズを務める。現在は、フリーランスの料理人として活動をする傍ら「kitchen space nôl」のディレクターを務め、同店をミシュラン一つ星へ導く。2024年には、新たにグリーンスター(持続可能な活動において業界の最先端を行くレストランが授与される新たな指標)を獲得。日本最大級の若手料理人コンペディション RED U-35にて大会史上初となる三度の準グランプリを受賞。新たな美味しさの創出をテーマに食 × 医療、Art、Tech など越境・共創による価値創造に取り組む。</p> <p>「52席の至福」監修実績 ・2016年10～12月期ランチコース監修 ・2023年1～3月期ランチ・ディナーコースともに野田達也氏、広島県尾道市「Azumi Setoda」秋田 絢也 氏の2名で監修 ・2020年10月18日(日)「シェフズトレイン 52席の至福 × 野田達也」実施</p>
<p>Ghib Ojisan (ジブおじさん)</p> 	<p>登録者30万人を超える、シンガポール在住 YouTuber。名前の由来はスタジオジブリの楽曲を世界中の路上で弾き、その様子を YouTube に公開していたため。シンガポール人との結婚を機に、現在はシンガポールと日本の架け橋になることを目標に、シンガポール人の義理の家族との飾らない日常や、シンガポールの穴場観光&グルメ情報を発信。日本語とシングリッシュ(シンガポール訛りの英語)を交互に喋る独特なスタイルはシンガポール人にも支持されている。現地のテレビやラジオ番組にも多数出演。 YouTube https://www.youtube.com/@GhibOjisan Instagram https://www.instagram.com/ghibli_ojisan/</p>
<p>Supermama SUPERMAMA</p>	<p>Supermama は、シンガポールの文化シーンにおいて重要な役割を果たしているデザイン・ブランド／ミュージアム・ストアです。現代的なデザインと伝統的な職人技を融合し、シンガポールの豊かな文化を発信しています。Supermama の中心には、考え抜かれたデザイン、意味のあるストーリー、卓越した職人技が特別なギフトを生むという理念があります。同ブランドを代表する「シンガポール・ブルー (Singapore Blue)」コレクションは、日本の有田焼窯元とコラボレーションして制作されたコバルト・ブルーと白の磁器シリーズで、特に「シンガポール・アイコン (Singapore Icons)」は、シンガポール最高のデザイン賞である「プレジデント・デザイン・アワード (President's Design Award)」を受賞しました。2010年の創業以来、Supermama は100人を超えるシンガポールのデザイナーやアーティスト、日本の職人たちとコラボレーションし、多様な才能と視点を融合してきました。Supermama は、ショップという枠を超え、シンガポールの文化的対話において欠かせない存在となり、厳選されたプロダクトを通じて、伝統・革新・変革というシンガポールの進化する物語を守り伝えています。 詳しくは WEB サイト https://supermamastore.com/ (英語)をご参照ください。</p>
<p>Park Regis by Prince Singapore</p> 	<p>パークレジス バイ プリンス シンガポールはシンガポールの中心部に位置しています。活気あるナイトライフを楽しめるクラーク・キーや豊かな文化が絡み合ったチャイナタウンに囲まれたパークレジス バイ プリンス シンガポールは他にはない利便性とアクセスの良さで多くのお客さまに愛されています。 ホテルから最寄りの地下鉄駅までは徒歩わずか5分の距離で、シンガポールの人気観光地へスムーズな移動が可能です。 ショッピング街として知られているオーチャード・ロードからアトラクションやアクティビティが満載なセントーサ島まですべてアクセス抜群で、ビジネス街には徒歩で行ける距離であるため、レジャー・ビジネスいずれのご利用にも最適なホテルです。 ホテル公式サイト https://www.parkregisbyprincesingapore.com/</p>
<p>SCOOT</p> 	<p>スクートはシンガポール航空グループのLCCです。2012年6月よりサービスを開始し、現在世界71都市へ就航しています。(2024年6月)スクートは、シンガポール航空グループの一員として高い安全基準をクリアし、高い信頼性と現代的な旅のスタイルをお求めやすい価格でご提供し、これまで累計8,200万人以上のお客様に搭乗いただいております。 詳しくは WEB サイト https://www.flyscoot.com/jp、またはソーシャルメディアをご参照ください。</p>