

Fusion Japanese Tasting Party

for Singapore Market Entry



シンガポールにて強く感じた事をベースに、第一回目のティスティングの会にて関係各位に
ご試食頂くメニューとして、下記を提案致します。

皆様の忌憚の無いご意見、ご指導を頂ければ幸いです。

Local Foodsとのコラボレーションをテーマにメニューを考えてみました。

料理毎にどのような形でJapanese Tipを取り入れたかを補足説明させて頂きました。

今回は特にシンガポールを代表するLocal Foodsの食材、

調理法を出来る限り取り入れた内容にてメニューを組んでみました。

特に、チキン、海老(Prawn)を使った料理が多く見られたことから、これらの食材をメインにした
コラボレーションを楽しんで頂きたいと思います。

1. シンガポール チキンライス



最も代表的なLocal Foodsの一品

ベースになるチキン、生姜に加えシンガポールのLocal Foodsには欠かせないブラック
タイガーを加え、和食の昆布出汁にて味付けを試みます。

又、Garnishとしてチキンの味付けをした後の生姜をみそ漬けにした物を添え、Local Foods
としての良さ、和食の良さ、両方を楽しめる一品を目指します。

又、極力他のメニューとの食材の共有を目指し、メニュー③で使用するスープと蒸し鶏を
作る時に出るスープを合わせたスープにてライスを炊き上げ、より深みのあるライスに
仕上げるようにします。本メニューの仕込みはメニュー③の基本的な仕込みにも繋がる
という事です。

2. ジャコと水菜のパスタサラダ



シンガポールのHawker's Foodsと呼ばれるフードコートでは多くの店舗にて、日本の
煮干に近いDried Salted Sardinがトッピングとして、提供されていました。

今回は、日本のジャコを使いイタリアン仕立ての冷制サラダに仕上げます。

シンガポールで安価で入手できるDried Salted Sardinをトッピング食材ではなく、和食、
イタリアンの重要な食材にグレードアップする事を目指します。

隠し味として、小エビの塩漬け(タイ料理で有名なカビ)を使ってみます。

3. 海老ワンタンスープ 豆腐餡かけ スパイシーオクラ乗せ



シンガポールのHawker's Foodsにて代表的な料理の一つに、ナンプラーをベースに

したスープにてワンタン、麺類を提供している店舗が多数ありました。

しかし、どの店舗も海老から出る芳醇なエキスの良さを引き出しておらず残念でした。

そこで、出汁を重視する和食の考え方を取り入れ、海老の出しの訊いたスープをベースに
辛味をきかせた豆腐餡かけを熱帯地方ではお馴染みのオクラと合わせてみます。

米酢をベースにした辛味の利いた味付けは、和食、アジアの以外なコラボレーションの
発見が出来ると思います。



4. 寿司／裏巻ロール 生ハム、海老、胡瓜 (スパイシーマヨネーズ)

シンガポールではスペイン産のイベリコ豚の生ハム料理が人気があるようですが、
イベリコ豚の生ハムを日本の生ハムに置き換える、裏巻ロールでは定番の海老、胡瓜
スパイシーマヨネーズの組み合わせで楽しんで頂きたいと思います。

5. ベジタリアン寿司…胡瓜の共和え (ワサビ、昆布フレーバー)



シンガポールに限らず、ベジタリアン料理の進化、発展は近年急速に高まっています。

和食に欠かせない昆布エキスを、生ワサビとミックスさせ、夏野菜の代表格きゅうりと
合わせる事でオーソドックスな寿司、創作料理としての寿司両方を楽しめると思います。

見た目にも色鮮やかなグリーンを楽しめます。



6. 豆乳プリン フルーツソース乗せ



プロのパティシエではなくとも、簡単に作れる豆乳プリン、しかしちょっとした和食の調理技法を
取り入れる事により、より滑らかに口当たりのよい食感になります。

茶碗蒸しを仕上げる時と同じ要領で(実は簡単な事です)誰にでも豆乳の素晴らしいを
感じる事が出来ると思います。