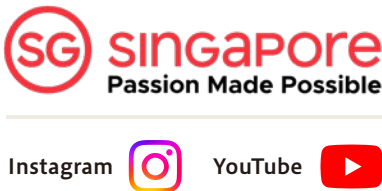


MADE IN SINGAPORE. (メイド・イン・シンガポール) おすすめの店

シンガポールならではのかつ予想外に多様な食とカクテルバー



中国系、マレー系、インド系などさまざまな人種で構成されるシンガポールは多民族国家ならではの多種多様な食文化が
楽しめ、現地での食が旅の目的にもなっている。シンガポール政府観光局(STB)が「Made in Singapore. (メイド・イン・シンガポール)」のキャンペーンで魅力を訴求するなか、商品に組み込んだり、おすすめする上で、シンガポールの多様な文化を感じられる店を紹介する。

多様な文化と歴史を 反映したレストラン

ミシュランの星を獲得した店から屋台のホーカー、各国料理まで、中国、マレー、インド、プラナカンなど多民族国家ならではの料理が独自に発達したシンガポール。歴史や文化などシンガポールらしさを打ち出した店も増えており、食はシンガポール訪問の楽しみのひとつとなっている。現地の人によるとシンガポールの人は食に関心が高いため、外食店の競争が激しいことが美味しい店の多さにつながっているという。

ケン・エン・キー Keng Eng Kee

ズーチャ（煮炒）は中国の福建省をルーツとする料理にマレーの要素が加わった家庭的な料理。その代表的な店がホーカーから始まったケン・エン・キーで、英米の人気シェフが通うなど海外でもその名を知られている。シグニチャーはコーヒーで味付けしたコーヒー・ポーク・リブとブラックベッパークラブ。豚や魚の胃袋（魚肚）が入ったコーゲンのスープも人気。タンビネスとボンゴルのSAFRA（軍人と家族のための施設）内と、アレクサンドラビレッジに海鮮の店がある。



鍋も炒め物も分け合って食べる

客層はほぼローカル

サミーズカレー Samy's Curry

デンプシーヒルにある南インド料理店。1960年代にインド商人のコックとしてシンガポールにきた創業者が屋台から始めた店で、1970年代にデンプシーに移転。パナナの葉の上に提供されるカレーが名物で、ライスは白飯かビリヤニを選ぶ。マサラチキン、カレーフィッシュヘッド、フィッシュカツレツ、スパイシーながら旨みもあるマイソールマトンが人気のシグニチャー。タンドーリーやナンなどの北部インドのメニューもある。



インド南部の料理

室内とテラス席がある

ブルー・ジンジャー Blue Ginger

1995年の創業以来ミシュランのピブグルマンにも選ばれているプラナカン料理の人気店。プラナカン料理はマレー半島へ移り住んだ中国人と現地の文化が融合して生まれた料理で、中国料理の素材と調理法に、ココナッツミルク、サンバル、バンダンリーフなどマレーの香辛料や調味料を使う。揚げたパイに野菜とエビが入ったクエパイティ、魚のすり身を蒸し焼きにしたオタオタ、牛肉をココナッツミルクと香辛料で煮込んだルンダンなどが名物。



マレーの香辛料と調味料が使われる

上階は円卓でグループ向け

チーファ CHIFA!

リゾート・ワールド・セントーサ内にあるシンガポール初の南米ペルーの中国料理店。店名のチーファは1850年頃に広東からペルーへの移民が、地元食材で作り出した中国料理のこと。店内はペルーを象徴する鮮やかなレインボーマウンテンと織物、中国建築やランタンなどペルーと中国の文化をインテリアで表現。シグニチャーは香り米にキヌア、揚げワニタンが混ざったシーフード炒飯のXOアエロブエルトで、焼売にもキヌアが使われている。



キヌアなどペルー食材を使う

中国とペルーが融合した内装

ヤクン・カヤトースト YaKun Kaya Toast

カヤトーストは焼いた食パンに砂糖・ココナッツミルク・卵・バンダンリーフで作ったカヤジャムとバターを挟んだトーストで、温泉卵と一緒に食べるのが定番の朝食。1940年代にコーヒー屋台として始まったヤクンは現在はカヤトースト専門店として国内外に約70店舗以上を展開し、トーストとともにシンガポール流のコーヒー（コピ）や紅茶（テ）を楽しむ人で一日中賑わう。チャイナタウンにある本店では炭火でトーストが焼かれる。



こんがり焼かれたトースト

コーヒーに練乳を入れているところ

チャターボックス Chatterbox

ヒルトンの5階に店を構えるチキンライスの老舗店。もともと1971年にマンダリンホテル内にオープンし、屋台料理だったチキンライスやローカル料理をホテルのダイニングとして洗練させて提供した店。黒醤油、ショウガ、チリのソースを添えた柔らかくしっとりしたチキンライスが有名だが、ラクサやホッケンミー、バクテ、クエパイティ、サテーなどからバンダンケーキなどのデザートまでシンガポールの名物メニューが揃う。



絶品のチキンライス

ホテルブランド変更で店も改装

クリムゾン・レストラン Crimson Restaurant

鳥をテーマにしたパーク、バードパラダイス内のクリムゾン湿地帯にあるレストラン。フラミンゴをイメージした明るい店内のガラス越しにフラミンゴやショウジョウインコなどの鮮やかな鳥を見ながら食事が楽しめる。メニューはシンガポールの有名シェフ、エリック・テオ氏が手がけた西洋料理を基本に、肉や魚のほか、ベジタリアン、ラクサの選択肢もあり。カクテルやビール、ワインも提供、15時からはハイティーも楽しめる。



インボッシブルバーガーもある

窓側の席がおすすめ

マカンストラ・グラットンズ・ベイ Makansutra Gluttons Bay

ユネスコの無形文化遺産に登録されたシンガポールの屋台、ホーカーを手軽に試せるのがマカンストラ・グラットンズ・ベイ。マリーナベイを望めるロケーションで、各ホテルからもアクセスがいい。12軒ほどのストールにチキンライスやチリクラブ、チキンやシーフードのBBQやサテー、ミーゴレンなどの麺料理などシンガポール料理のほか、タイやパキスタンなど多国籍の料理が味わえる。トイレもあり、政府主導で管理されているため衛生面も安心。



BBKia Stingrayの料理

夕食時は家族や旅行者で混み合う

世界で高評価を受ける シンガポールのバー

ナツメグ&クローブ Nutmeg & Clove

世界のベストバー常連のカクテルバー。シンガポールの歴史や文化、アイデンティティを表現する独創的なカクテルで人々を魅了。2023年のメニューは「シンガポールのパーソナリティたち」で、料理、音楽、テレビ、ラジオの著名人をイメージしたカクテルを提供。プラナカン料理のミシュランシェフ、マルコム・リーをイメージしたカクテルはじめ、店名を冠したナツメグ&クローブなどカクテルを通してシンガポールを知ることができる。



カジュアルな雰囲気

マンハッタン Manhattan

アジアのベストバーで2年連続1位に選ばれたバー。コンラッドホテルのブランドは変わったものの、エレガントな内装の大理石のバーはそのまま残される。酒のビンテージコレクションがある貯蔵庫、フレーバーを付けた酒をオーク樽で熟成させる部屋も備え、味の追求も超一流で、スマートに捌くスタッフの気配りも的確。メニューはニューヨークをイメージしたカクテルから、各種のお酒の選択肢が豊富。ドレスコードはスマートカジュアル。



目の前でサーブしてくれる

プルム PLUME

パン パシ フィックシンガポールの1階にあり、シンガポールの鳥からインスピレーションを得たカクテルが話題のバー。鳥の色だけでなく、鳥が食べる果物もヒントに、鳥の美しさを表現した12種類のカクテルを提供。シグニチャーのBanded Woodpecker（シマベニアオゲラ）は、この鳥がアリを食べることから、柑橘の香りのあるグリーンアントのジンベースに使っている。予約制のVIP空間もあり、イベント利用も可。



落ちついた店内

そのほかの注目 レストラン・カフェとバー

ミシュラン3つ星の店を持つストックホルムのフランツェン・グループがオープンしたBrasserie Astoriaは話題のノルディックキューズを提供する店。カフェで注目されるのがHDBフラット（公団）をテーマにしたLou Shang（楼上）で、ノスタルジックな雰囲気が人気。また、世界的なバー人気の中、2023年の世界のベストバー50にランクインしたシンガポールのバーはJigger & Pony、Sago House、Atlas。それぞれすでに地元では絶大な人気店で日本でも関心が集まっている。



アール・デコ様式が豪華なアトラス