

パルコシンガポール社が「和食」のよさをシンガポールに伝える特別企画を初開催！**「和食」UNESCO 無形文化遺産登録 10 周年記念****PARCO プロデュース アル・ケッチャーノ奥田 政行シェフ 特別イベント**

株式会社パルコの 100%子会社 PARCO(Singapore) Pte Ltd(パルコシンガポール)は、同社がシンガポールで運営する和食飲食ゾーン「イタダキマス by PARCO」の開業 7 周年、及び「和食」のユネスコ無形文化遺産登録 10 周年 を記念し、地産地消料理の第一人者であり、「ユネスコ食文化創造都市・鶴岡」で活躍されるレストラン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ 奥田 政行氏による特別イベントを 3/18(土)よりシンガポールにて開催致します。奥田氏はフランスの権威あるレストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2023」のテロワール賞を受賞。その受賞後、初の企画となります。

PARCO
SINGAPORE

×

Al
ché-cciano

「毎日楽しめる日本の味」をコンセプトにシンガポールに和食をお届けしている「イタダキマス by PARCO」にとって、「日本人の伝統的食文化」である「和食」がユネスコ無形文化遺産であることは 大変誇らしいことです。パルコシンガポールは「和食の良さを通じ 平和と笑顔の輪を広げよう」をテーマに、シンガポールのお客様に新たなアプローチで和食の魅力を伝えたく、この節目の年に本企画を実施することとなりました。

パルコシンガポールでは、イタダキマス by PARCO の他、「ジュラシックワールドカフェ」「ミニオンカフェ」などキャラクターカフェをシンガポールにて期間限定開催するなど、シンガポールに食を通じてより豊かな生活を提供してきております。今回の奥田シェフとの新たな取組みを皮切りに、今後は、イタダキマス by PARCO を基盤としながら、更に幅広い「食文化創造事業」に取り組んでいきます。

株式会社パルコにおいても、パルコシンガポールを通じて、当社が国内事業で関わった様々な日本の魅力あるコンテンツを海外に発信し、より一層、日本ブランドを高める活動を推進してまいります。

PARCO プロデュース「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフ 特別イベント概要

<企画第1弾>「イタダキマス by PARCO」レストランとのコラボレーション



現在、ご出店頂いている9店舗の日系飲食レストランのうち、「麺やこころ」「マグロプラザーズ」「平城苑」「サバー」の4店舗が、奥田シェフ監修のスペシャルコラボレーションメニューを期間限定で提供いたします。

■実施期間 : 2023年3月18日(土)~4月30日(日) 44日間

■開催場所 : シンガポール「100AM」(商業施設) 2F&3F イタダキマス by PARCO 参加各店舗内

■提供メニュー : 各店舗 特別メニュー 各1~2アイテム



奥田シェフ 監修のスペシャルメニューの一例

<企画第2弾> 奥田シェフ スペシャルディナー @AMARA Singapore(アマラ シンガポール/ホテル)

奥田シェフご本人 ならびに 日本人シェフチームが現地に赴き、自らが腕を振るうスペシャルディナーです。

世界初の塩とオイルで味わう新たな「オイル寿司」をメインに、ユネスコ食文化創造都市 鶴岡市の食材を使ったアル・ケッチャーノ流の特別ディナーをご提供いたします。

■実施期間 : 2023年5月12日(金)~21日(日)9日間 (5月15日(月)は開催無し)

■開催場所 : シンガポール AMARA SINGAPORE(アマラシンガポール/ホテル) 1F レストラン「ELEMENT(エレメント)」

■予約可能人数 : 各日 60名 (予定)

■ディナー料金 : 2コース S\$248(約 24,800 円)、S\$348(約 34,800 円) (税・サービス料別) ※ 1 S\$ = 100 円換算

■庄内の日本酒ペアリング料金 : 2コース S\$100(約 10,000 円)、S\$160(約 16,000 円) (税・サービス料別)

<主催・関連団体>

■主催 : パルコシンガポール (PARCO(Singapore)Pte Ltd.)

■メインスポンサー : AMARA HOTEL PROPERTIES PTE LTD

■協賛 : 全日本空輸株式会社、東日本旅客鉄道株式会社、サントリー株式会社、ZEN-NOH International Asia Pte. Limited
株式会社 LCC トレーディング (庄内テロワール推進)

■後援 : 鶴岡食文化創造都市推進協議会、庄内観光コンベンション協会、「食の都庄内」ブランド戦略会議、
HIS International travel

【参考】

1. 地産地消の第一人者 「アル・ケッチャーノ」奥田 政行シェフ

- ・ユネスコ食文化創造都市である山形県鶴岡市生まれ。
- ・アル・ケッチャーノ開業以降「生産者の顔が見えるメニュー」提供。
- ・2004 年 山形県庄内支庁より「食の都庄内」親善大使任命。
- ・2012 年 スイスダボス会議「Japan Night2012」で料理責任者を務める。
- ・2014 年 鶴岡市のユネスコ創造都市・食文化部門認定に貢献。
- ・2016 年 イタリアミラノ世界野菜料理コンテスト世界 3 位。
- ・2016 年 農林水産省より第 1 回料理マスターズシルバー賞受賞。
- ・2017 年 著書「食べもの時鑑」が「グルメン世界料理本大賞 2017」グランプリ受賞
- ・2018 年 同氏経営する(株)オール・ケッチャーノが農林水産省より「平成 30 年地産地消等優良活動表彰」される。
- ・2022 年 著書「ゆで論」が「グルメン世界料理本大賞 2022」グランプリ受賞。
- ・最新・2023 年「ゴ・エ・ミヨ 2023」テロワール賞受賞



2. イタダキマス by PARCO <https://www.parcoitadakimasu.com/>

パルコシンガポールが、シンガポール有数のオフィス街 Tanjong Pagar（タンジョンパガー）にある商業施設「100AM（ハンドレッドエム）」内で運営する、和食レストラン集積ゾーン。2016 年開業。東京まぜそば「麺やこころ」、日式洋食「マ・メゾンキッチン」、しゃぶしゃぶ「牛陣」、焼肉「平城苑」、定食レストラン「YAYOI」、居酒屋「サバー」、ラーメン「けいすけ鶏王(トリキング)」、まぐろ専門店「マグロブラザーズ」、「東京純豆腐(スンドゥブ)」をラインナップ。



3. パルコシンガポール(PARCO(Singapore)Pte Ltd) <http://www.parco.com.sg>

株式会社パルコの 100%子会社。1991 年に設立され、現在では、親会社のグローバル推進部と連携しながら、シンガポールを拠点にパルコの海外戦略のハブとして機能すべく、イタダキマス by PARCO の運営の他、商業施設開発・運営のコンサルティングや日本とシンガポールの架け橋となる事業を行っている。商業施設として PARCO Bugis Junction、The Central at Clark Quay や PARCO Marina Bay などを手掛けた後、2016 年に現在の「イタダキマス by PARCO」を「100AM」内に outlets。また、「ジュラシックワールドカフェ」「ミニオンカフェ」とキャラクター Pop Up カフェも開催している。

問い合わせ先：株式会社パルコ グローバル推進部 中田 (naka-yoko@parco.jp)