



【ふぐを安全に美味しく！】
玄品シンガポール店がリニューアル OPEN
東南アジア全体へ「日本のふぐ食文化」をシンガポールから発信



～リニューアルを記念し、職人の日本式ふぐ料理提供&伝統的パフォーマンスを披露～



アジアのふぐ文化発信拠点へ 5月31日・6月1日リニューアルOPENイベント開催！

国内外でとらふぐ専門店「玄品」を68店舗展開する株式会社関門海(本社：大阪府松原市 代表取締役社長：山口 久美子)が運営するシンガポール唯一のとらふぐ料理専門店「玄品シンガポール」が東南アジアへの「日本のふぐ食文化」発信拠点としてリニューアルオープン。再出発に際して、5月31日(水)、6月1日(木)とふぐの聖地「下関」からふぐ職人を呼び、様々な日本式ふぐ料理と伝統的パフォーマンスをシンガポールで初披露致します。

<今、東南アジアに求められるふぐの安全性>

2023年3月、マレーシアで起きたふぐ毒による夫婦死亡事件をうけ、東南アジアではふぐなど有毒部位を持つ食材に対する安全性を求める声が高まっています。知識、技術、制度などふぐを取り扱うあらゆる側面において「日本のふぐ食文化」がより安全であることが理解され、東南アジア全体に広く浸透することが重要だと考えております。

東南アジア諸国の中心的経済発展都市シンガポールで唯一のとらふぐ料理専門店として、「日本のふぐ食文化」の安全性を継続的にアピールすることは当社の大きなミッションと位置づけ、この度のイベント開催に至りました。玄品シンガポールは、安全なふぐを安心して美味しく食べられる東南アジアのハブ拠点として、国内外へ正しいふぐ食文化について発信し続けて参ります。

<玄品シンガポールにおけるふぐの安全性>

昨年2022年8月31日よりシンガポール政府が養殖ふぐの筋肉部位だけでなく、白子、皮、ヒレの部位についての輸入を解禁したことにより、シンガポール国内におけるふぐへの関心は高まっております。

玄品で使用しているふぐは、専門のライセンスを取得しております弊社国内工場で有毒部位の除去、加工、検査を行った後、シンガポールへ発送、シンガポール到着後もシンガポール政府による検疫があり、これらをクリアした100%安全性が認められたふぐのみを使用しています。

安全性に加え、弊社特許技術(特許番号：2005-295928)である玄品独自の「熟成加工」を施しており、シンガポールでも日本と変わらない旨味の濃いとらふぐを味わって頂けます。

<イベント概要>

ふぐ職人のパフォーマンスはまさにアート！安全なふぐを楽しく、美味しくお召し上がりください。

■日程

5月31日(水)、6月1日(木) 2部制：16時～、19時～

※お席に限りがあるので、早めのご予約をお願い致します※

■コース内容

おまかせとらふぐコース：SG\$200 ※ワンドリンク&お土産付※

- ① 付き出し（ふぐ皮の湯引き、フグ手毬寿司、ふぐぶつ刺し）
- ② 菊盛り てっさ（ふぐ刺し）
- ③ 豪快ふぐ唐揚げ
- ④ 焼きふぐ
- ⑤ てっちり（ふぐちり鍋）
- ⑥ 濃厚ふぐ出汁の雑炊
- ⑦ フルーツ

■会場

玄品シンガポール店

32 Maxwell Road #01-06 SINGAPORE 069115

TEL: +65-6634-2916

ご予約は、TEL または WEB フォーム: <https://www.tettiri.com/shop/guenpin-singapore/>

【会社概要】

株式会社関門海 代表者：代表取締役社長 山口 久美子

大阪本社：〒580-0041 大阪府松原市三宅東1丁目8番7号

事業内容：玄品グループの運営管理、とらふぐの調達、商品開発、海外展開など

店舗数：国内64店舗、海外4店舗（2023年5月1日時点）

関門海：<https://www.kanmonkai.co.jp/>

玄品：<https://www.tettiri.com/>

【本件に関するお問い合わせ】 担当：池田正之、伊熊明子

株式会社関門海

Tel : 072-349-0029 Fax : 072-349-0023 E-mail : info@kanmonkai.co.jp