

パルティ

Vol.46
1997 10月号

MITA (P) NO.102/12/96 ●毎月10日発行
●シンガポール在住日本人向けのコミュニティーペーパー

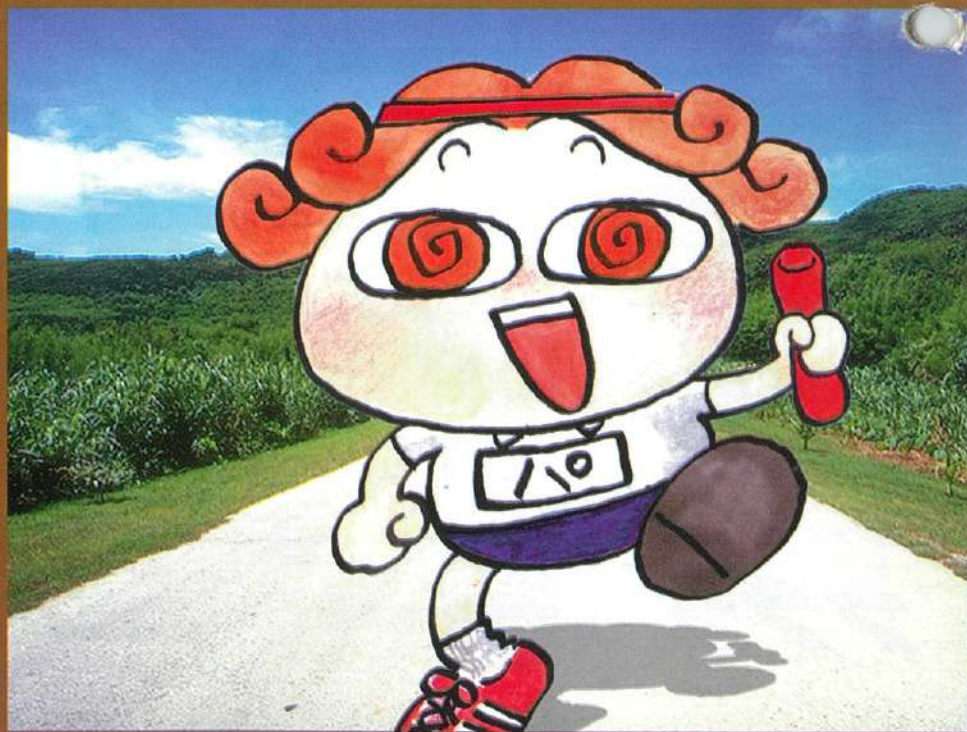
パルティはシンガポール在住日本人の方なら、
どなたでも無料で定期送付いたします。
まだ送られていない方は巻末の申込用紙に
ご記入の上、FAXまたは郵送してください。

特集

英国式 ハイティーンファッション

新コーナー シンガポールの食材

「月刊アジア」希望者無料提供！ (先着順)



FREE MAGAZINE FOR JAPANESE RESIDENCE
10
1997
IN SINGAPORE

ANA

快適をお約束します
全日空



10月26日のウィンター・スケジュールより

- 東京線に待望の金曜便が開始！ (火曜を除いた毎日運航)
- 関西線に最新鋭機ボーイング777 (トリプルセブン) 就航 *水曜・日曜を除き毎日

航空券の手配、呼び寄せ便、家族旅行はもちろん、
旅の手配は私たちにおまかせください。



郵船トラベル

YUSEN TRAVEL (S) PTE. LTD.

391A ORCHARD ROAD #09-03
NGEE ANN CITY TOWER A SINGAPORE 238873
AGENCY LICENCE NO.577

お問い合わせ先 TEL: 7321511 (担当: Ms.中嶋, Mr. 谷まで)

ANA WINTER SCHEDULE NEWS



10月26日から全日空がますます便利になります。

成田線 成田線に待望の金曜便登場

ボーイング 最新鋭機 777 就航

ボーイング777(トリプルセブン)就航
 関西線に就航するボーイング777はエコノミークラスにもパーソナルTVを導入するなど機内エンターテイメントも充実。電話、FAXも搭載してみなさまのご利用をお待ちしています。

さらに充実 CLUB ANA
 和食メニューを一新『味物語』をお楽しみ下さい。また、チャンギ空港ラウンジでは文庫本をサービスいたします。(数に限りがございますので、あらかじめご了承ください。)



WINTER SCHEDULE SINGAPORE—NARITA & SINGAPORE—OSAKA

シンガポール	Mon.	Wed.	Thu.	Fri.	Sat.	Sun.
← 成田						
SINGAPORE	23:30	NH902			06:55	NARITA
	21:55	NH901			15:45	

* 成田線は火曜日を除いて毎日運航いたします。

シンガポール	Mon.	Tue.	Wed.	Thu.	Fri.	Sat.	Sun.			
← 関空										
SINGAPORE	23:40	NH112		06:35	OSAKA	08:30	NH142		09:45	HANEDA
	22:05	NH111		16:25		13:30	NH143		12:15	

* 予告なく機材が変更されることもございますのであらかじめご了承ください。
 * はトリプルセブン運航日。

話題の 日本食レストラン 「厨(くりや)」を直撃取材!!

厨日本料理店は、カウンター、個室を含めて全120席もある。木目調が落ち着いた雰囲気を出し、広々とした店内は好感が持てる。カウンター越しに厨房が見えて清潔感もあり、お客を安心させてくれる。カウンター越しに

で、トリプルセブンがいった一番高価なもので、\$18と酒家にはワレシイ。「日本酒は保存する以外は手間のかけられないものだから、高く取ってしまいがち。高くないからダメ。本当にお酒だけをより安く提供したい」と思っています。10月からは、日本酒のメニューも総入れ替えで、デパートに置いてあるようなものは入れません。家でも飲めるような日本酒は置かない、出来るだけ安く日本酒を楽んでもらいたい、という思いが込められています。



おいしい! 中トロサラダ
 肉、しかし、美味しいまぐろを提供したい、とこだわった同店は直接仕入れるルートをつかんだのであった。一本まるまる仕入れるので、頭からしっぽまでメニューに加わります。メニューの本まぐろの項では、かまの塩焼き、中トロ煮、付け焼酎など、並々としている。「まぐろの、かま、が定番メニューであるのは現在シンガポールではうちだけなんです。店主は自信を持っているが、これも一本まるまる仕入れるから出来るんです。ランチタイムの日変わらさずの中トロの、安い値段でありながら、中トロの、かまにきりかわっています。厨のまぐろ、毎夜でも一度はお試してみたい。」



営業時間 12:00~2:00 & 18:00~22:00

☆こだわりの日本酒
 厨には、現在日本酒が12種類ほどある。そして、これらのお酒がなんの料理にあっても、どんな香気や味をもたせよう、という説明付きなので、つい、いろいろ試してみたくなってしまう。1合あたりの価格も\$9.9から、とお手頃



木目調の店内が落ちついて明るいムード
 オーストラリアやインドネシアから冷凍されて築地に入り、築地から海外へというケースがほとんど。パルティ読者のまぐろの通なら、みなさんご存じのことだ



大ぶりの牛タン塩焼きはぜひオーダー!

神様の贈り物「本まぐろ」

シンガポールで初めて築地をスキップし、オーストラリアより直空輸に成功。鮪を丸ごと1匹仕入れるため、いろいろな種類のお料理が新鮮なままリーズナブルなお値段でご賞味頂けます。

メニュー (一例)

大とろ刺身 \$29.80	中とろ刺身 \$18.00	中とろサラダ \$18.00	寿司中とろ \$18.00
まぐろスープ \$4.80	尾の身酒蒸し \$22.00		

厨 KURIYA

Japanese Restaurant
 ご予約: 7355300

オーストラリアより直輸入! くりやまぐろ祭り



やっぱり、シンガポールはハイティール天国

もうすっかり見飽きたブランドショップリストとともに、ガイドブックで目に付くのは「ハイティール特集」。でもガイドブックに載るハイティールはいつもbuffetスタイルの食べ放題強調型で、つい腹一杯詰め込んで元を取らねば、などと思いがちです。しかしこの地でも「伝統的イギリス式のハイティール」が結構主流なのにお気づきでしょうか。気取っているなどと言わず、たまにはこの伝統的「午後のお茶」に思いを馳せ、押し寄せる団体客とは少し違ったティールの楽しみ方をしてみませんか。

「ハイティール物語」

1840年頃 イギリス南東部、ベッドフォードの美しい公爵夫人アンは毎日4時頃になると空腹から来る倦怠感に悩まされるのが常であった。ひかえめな婦人のアンだったが、ある日ついにお腹をすかせ、メイドに命じて紅茶、バターつきパンにジャム、ケーキを部屋までこっそり持ってきて食べることに成功した。以来これがすっかり癖になり、上流社会の婦人達の間に広まるようになった。

1880年になるとこの習慣にも相当なこだわりが出てくる。貴婦人達はロングドレスに身を包み、四輪馬車での散歩をしながらお茶を嗜むといった優雅なものであった。エドワード七世の時代になると、ティールタイムも遅くなり、公爵夫人アンの秘かなつまみ食い時代とはかなり様相も異なり、楽園有り大勢の給仕有りと華やかな社交生活には欠かせない日常行事の一つであった。

アフタヌーンティールは必ず、キウウリやサーモン、チーズの入ったサンドウィッチで始まる。それを飛ばしてスコーンや他のケーキに手を伸ばすのは作法知らずのすることである。

このアフタヌーンティールは現在ではハイティールとも呼ばれ、良き時代ほど典雅なものではなくなりつつあるが、日の暮れかかる六時頃に食され、夕食代わりには十分。今でも北インフランド、スコットランド地方では一日の労働が終わった後の大切なひとときとして皆で集い、濃く煎れた紅茶、スモークハム、卵、ベーコンハム、チーズパイ、トマト、蜂蜜、バタートーストで楽しい時間を過ごす習慣があるそうです。

(リッツカールトン・シンガポール、ハイティール資料より)



インターコンチネンタル



リージェント

一度は行きたい!
イギリスの伝統的な
アフタヌーンティーを
試せるどころ

Hotel Intercontinental Singapore
80 Middle Road, Singapore 188966
電話: 0065-0170000
場所: コーリアンシティ
時間: 午後2時~5時

Ritz Carlton Millenia Singapore
7 Raffles Avenue, Singapore 039799
電話: 0065-0000000
場所: コーリアンシティ
時間: 午後2時~4時

Four Seasons Hotel Singapore
190 Orchard Boulevard, Singapore 179805
電話: 0065-4111100
場所: コーリアンシティ
時間: 午後2時~4時
値段: 平日 \$25++
週末 \$35++
平日はイングリッシュコンチネンタルで週末のみbuffet、お茶の種類、週末のbuffetの内容が充実。



シャングリラ

Regent Singapore
1 Cuscaden Road, Singapore 249715
電話: 0065-0000000
場所: ティーラウンジ
時間: 午後1時~5時
値段: \$19.50++
コンチネンタル イングリッシュコンチネンタル
Shangri-La Hotel Ltd.
22 Orange Grove Road, Singapore 258350

Conrad International Continental Singapore
コンラッド インターナショナル コンチネンタル
2 Temasek Boulevard, Singapore 038982
電話: 0065-0000000
場所: コーリアンシティ
時間: 午後2時~5時
値段: \$19.50++
コンチネンタル イングリッシュコンチネンタル

Hyatt Regency Singapore
ハイアット リージェンシー
10/12 Scotts Road, Singapore 228211
電話: 0065-1120004
場所: スコッツロード
時間: 午後2時~5時
値段: 大人 \$18.50++
小人 \$13.00++

The Westin Stamford
ウエスティン スタンプォード
2 Stamford Road, Singapore 178882
電話: 0065-0000000
場所: リンバスターズバー
時間: 午前11時半~午後5時半
値段: 五曜 \$21.80++
土、日、祝日 \$22.80++
小人 \$12++
ブロンクススタイル。世界一高いビル70階の「Highest Tea」が楽しめる。

JAPANESE RAZOR Cut Studio
有名 Yumei
16th years Anniversary
世界のトップのアーティストテクニック

コイケ&マイケル
がつくる
ヨーロッパ流
アレンジヘア
シンガポール



イギリスのヘアスタイルアカデミー TONI&GUY じこみの二人があなたのご来店をお待ちしております。
Shaw Centre(伊勢丹スコットの隣)
1 Scotts Road #05-04 Singapore 228208
営業時間 9:00AM~6:30PM(日曜・祭日は休み)
TEL: 734-3112/738-7993 小池和子まで(予約は日本語でどうぞ)



拉麺 (ラーメン)
 麺にこだわり始めた
 巨大な胃袋

中国の麺の本場は、いままでもなく中国だ。日本の麺は「中華そば」で、四十年の歴史「なまこ」原産の小麦が添われてい

「中国の麺は小麦の品質が非常に良い。日本では小麦の品質が劣るため、強力粉の割合が多くなっている。また、麺の断面が平らで、煮ると縮む性質がある。これは、中国の麺と異なる。中国の麺は、断面が丸く、煮ると縮まない。これは、小麦の品質と製法の違いによる。中国の麺は、小麦の品質が非常に良い。日本では小麦の品質が劣るため、強力粉の割合が多くなっている。また、麺の断面が平らで、煮ると縮む性質がある。これは、中国の麺と異なる。中国の麺は、断面が丸く、煮ると縮まない。これは、小麦の品質と製法の違いによる。

中国料理の第一人者である高橋徳夫氏は、「麺を作る小麦の品質が非常に良い。日本では小麦の品質が劣るため、強力粉の割合が多くなっている。また、麺の断面が平らで、煮ると縮む性質がある。これは、中国の麺と異なる。中国の麺は、断面が丸く、煮ると縮まない。これは、小麦の品質と製法の違いによる。中国の麺は、小麦の品質が非常に良い。日本では小麦の品質が劣るため、強力粉の割合が多くなっている。また、麺の断面が平らで、煮ると縮む性質がある。これは、中国の麺と異なる。中国の麺は、断面が丸く、煮ると縮まない。これは、小麦の品質と製法の違いによる。」

中国料理の第一人者である高橋徳夫氏は、「麺を作る小麦の品質が非常に良い。日本では小麦の品質が劣るため、強力粉の割合が多くなっている。また、麺の断面が平らで、煮ると縮む性質がある。これは、中国の麺と異なる。中国の麺は、断面が丸く、煮ると縮まない。これは、小麦の品質と製法の違いによる。」

アジアでの グローバル・ビジネスを 日本語で読む!

THE
ASIA
(かんき出版)

企画協力 ● 三菱総合研究所
 アーサーアンダーセン/朝日監査法人

年間\$300(送料込)

「月刊アジア」THE ASIA (かんき出版) 年間定期購読制

現場主義、事例主義、徹底取材でアジア情報に差をつけます。

推薦人

丸紅相談役 春名和雄

マイクロソフト株式会社 代表取締役社長 成毛 真

一橋大学商学部 教授 竹内 弘高

他多数

推薦人の言葉一例



我が社では「新国際ビジネスプラン」に沿って海外、とりわけアジア地域での事業に力を入れている。この地域では、多種多様なニーズに応える自動車を積極的に開発し、投入していきたい。

その上でも、「月刊アジア」は様々なビジネスのヒントを与えてくれるものと期待している。

私はアジアに住んでいた時期に、スピーディな判断の必要性をはじめ、世界に通用する経営哲学を学んだ。世界のビジネスが収めるアジアに打って出るために、明日の日本を担う企業ビジネスマンの道標として本誌を薦める。

トヨタ自動車株式会社
 取締役社長 奥田

お申し込み・お問い合わせ

☎ 65-732-9647

1 SCOTTS ROAD #23-09 SHAW CENTRE SINGAPORE 228208 FAX:65-732-9648
 担当/鈴木康子・松永紀子 私たちが、いつでも、ご説明に伺います。

アジア全域で麺食が急激に増えている。その最大の要因は拉麺専門店店の登場である。日本では「中華そば」であるラーメン屋が、中国では数年間までなかった。中国人にとって拉麺は「年に何回か食べるもの」で、我々ほど頻りに食べるものではない。そもそも、複数の多国籍料理を複数人で食べるのが中国人の食文化。食卓に一品だけというのはいない。一杯のラーメンで腹いっぱいにするのは日本人の特徴なのだ。

ブームは屋台から始まり、またもとと拉麺だけの屋台は数が少なく、揚げ物・焼き物・煮し物の屋台が多かったが、数年前から汁物に野菜や麺を入れた屋台の人氣がでてきた。

一杯の拉麺は、屋台で4〜7元(1元は約14・8円)、中国料理店では15元〜28元程度。その中間の10元前後の価格を狙った拉麺専門店が徐々に登場している。一般の中国人の月給が20元(約2,400円)だから一杯10元の拉麺は高いが、最近ではたいてい10元前後の屋台の拉麺専門店には中産階級のファミリーやカップルが好んで足を運んでいて、「味はさすのん、具や麺の量も屋台より多いので一杯で十分に満足している。味や「上海・野菜をたくさん入れた麺の」も、従来のよりおいしい感じがしている。

人気を集める日本のインスタント麺アジア全域で目を向ける。日本並みに麺を食べているのが韓国、ほとんどが拉麺店に種類があり、鍋物に入れたら、拉麺にキムチや肉・野菜をたっぷり入れたら、おいしい。

タイにも、タイラーメンがある。

が、一日5食の食文化があるため量が少ない。米で作ったキノコ類の「クワン」や「マッシュ」など、それを焼いた料理がおいしい。

インド、インドネシア、マレーシアでは麺を「ミー」と呼ぶ。ミーは「うどん」に近い焼きそばが主食の一つとなっている。イスラム教徒には牛肉や豚肉を一切使わず、手で食べる習慣も一部残っていて、拉麺はだしを少な〜くして、風味がよい。

中国、インドネシア、マレーシア、タイなどでは「日本のヌードルはうまい」と現地の人々が口を揃える。日本のメーカーが輸出や現地生産している袋入り即席麺やカップ麺を食べている。煮たり焼いたり加工されたアジアでは、お湯を入れるだけでいいのは、お湯と抵抗があり、カップ麺を日本並みに受け入れるには時間がかりすぎる。が、即席麺は簡単に料理ができる。とても美味しくて主婦層の支持が高い。カップ麺はやはり若者・男性に人気だ。

93年以降、アジア全域で年率20〜30%のペースで売り上げを伸ばしている日清食品では「即席麺やカップ麺は現地の企業も業績を伸ばしています。これらが勝負です」(国際部・安田節和)と力が入る。

アジア全域の一年間の即席麺消費額は、なんと1,000億(約96年度概算)を超える。それでも「まだ一人あたり年間10食、いずれ日本並みの40食までは伸びるでしょう」(前田・安田)といやはやアジアは巨大なマーケットだ。

THE ASIA
 今年6月5日に日本で創刊された「月刊アジア」(かんき出版)はアジアでのグローバルビジネスと読む新しいタイプの情報誌。日本では、一般書店での販売はしておらず、年間定期購読のみ入手可能だがシンガポール内では紀伊屋で購入可能。また、復元的にお得な年間定期購読を希望する方はバルティ編集部が代理店となっていますのでご連絡ください。
 年間定期購読料金/300ドル!!
 FAX 7329648 E. MAIL-parti@pacific.net.sg

月刊アジアにご興味のある方へ、いまなら在庫がございますので、無料で1冊送付いたします。(お申し込み)ご希望の方は左記申込書にご記入の上、ファックスまたは郵送でバルティ編集部までお送り下さい。

「月刊アジア」購読申込書

送付先住所 _____

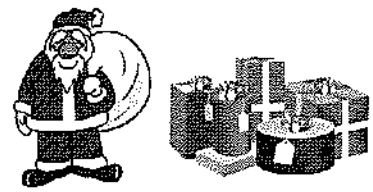
お名前 _____

会社名 _____ TEL _____

屋番号 _____ FAX _____

お申込回数 _____

先着順のためお申込み頂いてもお送りできない場合がございます。どうぞご了承下さい。



冬休み旅行情報

オーストラリア AUSTRALIA



ゴールドコースト

さあ、何から始めましょうか。アトラクションが盛りたくさんな最も楽しいこの街で。SQ利用、メルキュールリゾートサーファーズパラダイス

4泊6日出発日限定

12月25日・30日 大人\$1555

2名1室利用・半日市内観光・毎朝食
現地日本語ガイド・空港-ホテル間送迎
シンガポール出国税 以上含まず

パース

スワン川のほとりの美しいこの街では、どのように過ごしてみようか? SQ利用
ハイヤットリージェンシーパース

5泊6日出発日限定

12月28日・28日 大人\$1580

4泊5日出発日限定

12月31日 大人\$1440

2名1室利用・毎朝食・空港-ホテル間送迎
シンガポール出国税 以上含まず

THE 定番

パリ

旅のスタンダード・パリ
GA利用、メリアベノアホテル(ヌサドゥア)

3泊4日出発日限定

12月25日 大人\$800

12月31日 大人\$920

4泊5日出発日限定

12月28日 大人\$980

2名1室利用・毎朝食・現地日本語ガイド
半日市内観光(昼食付)・空港-ホテル間送迎
シンガポール出国税 以上含まず

呼び寄せ便、格安航空券、ホテルの手配、社員旅行等、また、お客様のご要望に応じてお創りするカスタムメイドのツアー、そしてセイシェル、モーリシャス、モルディブ、ブーケット、ランカウイ、ピンタン島、地中海クラブ、各種パッケージツアーのご案内等、旅行のことなら何でもご相談下さい。それから花の“持ち”がいいと評判の蘭の日本宅送も承っております。

どうぞ、お気軽にご連絡下さいます様、お願い申し上げます。

☆各ツアー共に子供料金もございます。

春休み、夏休みも大好評、そしてー

日本の冬 里帰り便スペシャル!!

東京行 ▶ 12/23・12/24

大阪行 ▶ 12/24

名古屋行 ▶ 12/25

大人\$950
子供\$800

JAL日本航空出発日限定 (30日間有効)

郵船トラベル

YUSEN TRAVEL (S) PTE. LTD.

電話 732-1511
FAX 733-0216
場所 高島屋(ニーアンシティ)タワーA・9階
営業時間 平日 朝9時~午後6時(昼休み12:00~13:00)
土曜 朝9時~午後1時(日・祝休み)

待ち遠しいなーチャイニーズ・ニューイヤー ツアー速報

オーストラリア ゴールドコースト・シドニー トルコ
モルディブ ブーケット パリ ツアー立案中! 乞うご期待!

新発売 97.98年度版

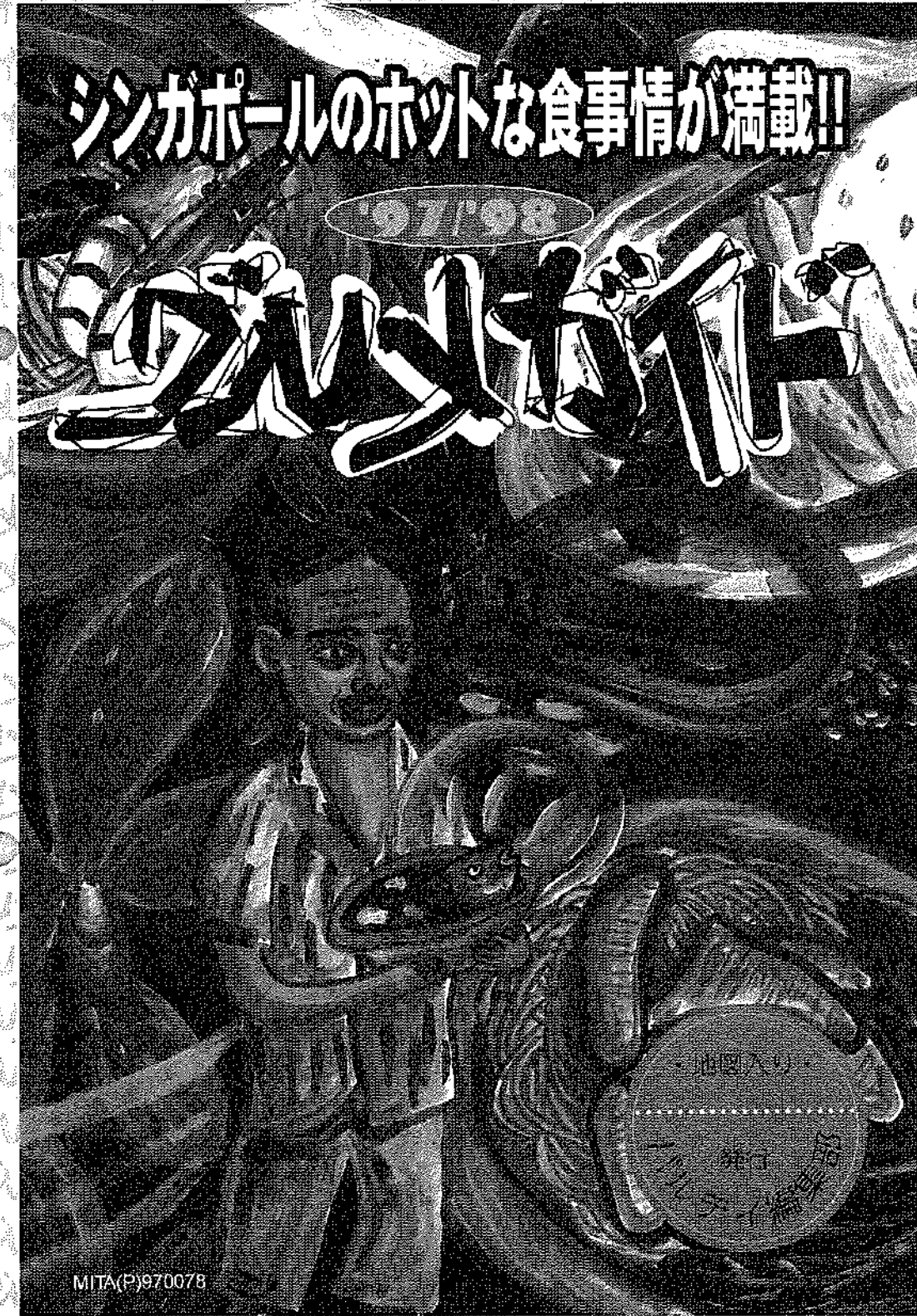
パーティ編集部発行

食欲

くすぶる

胃袋

ガイド



シンガポールのホットな食事情が満載!!

グルメガイド

お父さん、急な接待用に車に1冊
お母さん、食べ歩きの友に家庭に1冊
パーティのグルメガイドをよろしく。

紀伊国屋・丸善 各書店で好評発売中!!
GST込み2.8ドル

**ここが
お薦め!**

CROWN ENTERPRISE

クラウンエタープライズの今月のお住まい探し

オフィススペースおよび倉庫、軽工業向きスペース、その他ご相談下さい
従業員を集めやすく、交通の便がよい、行なう事業に適したロケーション。
適正な賃料で移転メリットのある良い物件をご紹介します。

特選物件



GOODLUCK GARDEN
グッドラックガーデン
トータックロードの中程にあり、クレメンティまでバスで1本。全面リノベーション済。全室スピリットエアコンに交換済。11月始めより入居可能。
● 3RMs S\$3500~ 1600 sqft



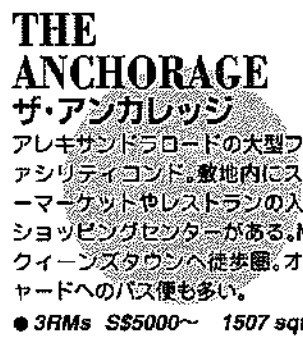
LEEDON HEIGHTS
リードンハイツ
ファシリティ全面改装完了。プールが豪華になったうえミニマートも入って更に便利。サイドゲートよりホーランドロードのバス停まで5分。
● 3RMs S\$4300~ 1700sqft~



THE REGARIA
ザ・レガリア
リバーバレー沿い。MRTサマセツトへ徒歩圏。オーチャード、セントンウェイまでバス1本で行ける。
● 3RMs S\$4800~ 1250 sqft~



CENTRAL GREEN
セントラルグリーン
MRTティオンバル前の最高のロケーション。MRTと併設したティオンバルプラザにはゴールドストレージや日本食レストランがある。
● 2RMs S\$4500~ 775 sqft
● 3RMs S\$5300~ 1292 sqft



新築

THE ANCHORAGE
ザ・アンカレッジ
アレキサンドラロードの大型フルファシリティコンド。敷地内にスーパーマーケットやレストランの入ったショッピングセンターがある。MRTクイーンズタウンへ徒歩圏。オーチャードへのバス便も多い。
● 3RMs S\$5000~ 1507 sqft



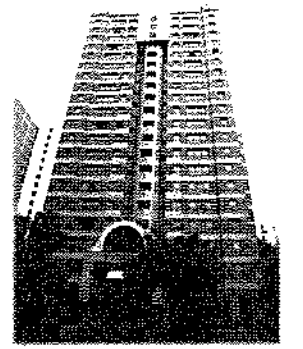
VALLEY PARK
バレーパーク
リバーバレー沿い。フルファシリティ。オーチャード、セントンウェイまでバスで1本。大型ショッピングセンター、グレートワールドシティへ徒歩5分。
● 2RMs S\$4500~ 1109 sqft
● 3RMs S\$5200~ 1249 sqft



新築



PARBURY HILL
パーバリーヒル
イーストコーストの小高い丘の上に建つ新築コンド。バスタブにたっぷりお湯が溜められる給湯器付き。
● 2RMs S\$3500~ 829 sqft
● 3RMs S\$5500~ 1184 sqft



7 CLAYMORE
7クレイモア
オーチャードホテルの裏手にあり、クレイモアを下ればすぐオーチャードロードに出られる。MRTオーチャードまで徒歩5分。向かいにはスーパーマーケットがある。
● 2RMs S\$5500~ 800 sqft
● 3RMs S\$6800~ 1200 sqft

「シンガポール人とシンダグリンミッシュ語」

いったいシンダグリンミッシュとは

何か?と聞いてしまおう。このあいだ日本人の友達と、シンダグリンミッシュについて話した。みんな、シンダグリンミッシュに対してネガティブなイメージが多々ある。勿論、肯定派もいたけれど、あのシンダグリンミッシュを聞くともムカムカするとか、腹が立つなど結構辛辣な意見もあった。はたしてそんな「ヒドイ」言語なのだろうか。どうしてこの移民社会のシンガポールで、こんなにシンダグリンミッシュが浸透したのだろうか。

第5回

教えて〜! II
SINGAPORE LIFE

文: 星 希来



を公用語にして、更に政治的、歴史的、地理的状況をわきま添えてマレー語をベースとした「シンダグリンミッシュ」に仕上がった。実際は儀式につかわれるなど、使用範囲は狭い。そして、メディア、教育等あらゆる分野に実用的な言語政策を実施した結果、急速に公用語は浸透して、中国語が補完語に代

わって中国人の間で話されるようになって、英語がバザールマレー語に代わり、異民族間の共通語として受け入れられるようになった。昔の植民地時代は、英語は一部のエリートシンガポール人に話されるだけだったけれど、独立後は急激に一般の人にも開かれ、学校では皆で教えられる結果、教育レベルや年代によっても、英語能力の違いが著しく見られるようになった。でも、この短い期間でこれだけ一般の人々が英語を話せるよ

うになったのだから、中国語やマレー語の影響があるシンダグリンミッシュ、シンガポールで受け入れられた英語といっている。シンダグリンミッシュの発音が汚いと言っている人がいるが、ミスを気にして日本人のように黙っておられるのは、シンガポール人のコミニカティブな態度は評価すべきだと思つた。それなのに、この国でもその標準語がある。ワールズやスコットランドではアクセントの強い英語が話されている他、イギリス国内でも皆がクイーンズイングリッシュを話さない。英国人は社会階級によってアクセントが違うので英語の発音を聞いたばかりで、バックグラウンドがわかるイギリス人は、更に英語と米語、カナダ英語、オーストラリア英語も各々違うし、これが一番いいという問題じゃない。日本人は皆同じように日本語を話すので、他の国民もそれと同じで話している。シンガポール人がシンガポールで話される言葉に愛着を持ち、シンガポール人として誇りを持つのは、自然な傾向なのだ。

また、買物や仕事をしている、シンガポール人の態度がムカつくとかよく聞く。日本人とシンガポール人との態度への価値観の違いも言葉に表れている。日本人は、自分の思っていることは言わなかったり、仕事の面でも無理して感情を隠すから優秀なサービスにこながるのだが、個人としてはストレスが溜る生活を余儀なくされる。若いシンガポール人は欧米人のようにはっきり言って気にしない方。善し悪し抜きでこれは文化的価値観の違いなんだ。

シンガポール人バイリンガルの特徴は、日本人が敬語を話す相手や場合によって使い分けるところができるように、TPOに合わせて自由な言葉の運用から他の言葉へ、また高いレベルから低いレベルへとスイッチできることだ。だから、教育の受け手は、プロフェッショナルなイングリッシュ英語まで使いこなせる。

日本人が日本人の英語はひどいと言っている人が少なくないけれど、シンガポール人の英語はヒドイという人は沢山いる。ただ、この日本人の英語を一所懸命聞いて分かることと、シンガポール人を見ること、自分自身を向ける代わり、優越感を感じたがけの、日本人の欠点かな、と思ってしまうのは私だけでしょうか。

PS いざいざと情報を提供して下さる方々、お疲れ様です。

シンガポール発のご旅行に関することなら...

Geo NANKAI

GEO NANKAI TRAVEL PTE. LTD.

タカシマヤ4F (アンガスステーキハウス向い) TEL 7350800 FAX 7357054 (池田まで)

TRAVEL LESSON その46
旅情報に関する、無料ホームページの紹介PART2 「旅メール」は条件に合わせたツアーを検索できるスグレもの。

<http://www.tyo.or.jp/tab/>

お問合せご相談は...らち・よしや・木下・鈴木・海老原まで

クラウンエタープライズ (海外引越のクラウンラインの兄弟会社)

Tel: 266-0606 / 261-0880 Fax: 261-2112

住宅オフィス物件お問い合わせホットライン 9633-7853

クラウンエタープライズは政府公認の不動産業者です。ライセンス NO. 041-2030

NO.2 PENJURU LANE JURONG, SINGAPORE 609183

C.E.C. シンガポールコンドミニアム200選(仮題) 近日発行予定! シンガポール初の日本語によるコンドミニアムガイド



COOKING

リリー先生のお料理教室は、週1回(月4回)S\$140で、スケジュールに合わせて好きな日に参加出来ます。1回のメニューはデザートも含めて3品!多めに作り、残りは生徒全員で持ち帰りが出来るのが魅力。参加ご希望の方はリリーさん(235-2204)まで。

リリー・ウオンの おまかせ! タツキング

宮保鶏丁 (コンパオティーテン)

ピリリと唐辛子の風味が効いた四川料理。一方砂糖の甘みも利いていて、コクのある鶏肉料理の一品です。

つ < り か た

①一口大に切ったもも肉を味付け調味料の材料で下味をつけておく。

②調味汁の材料を混ぜておく。

③鍋に油180℃を熱し、①のもも肉を入れ、さっと揚げる。

⑤最後に、水ときカタクリ粉(カタクリ粉小さじ2、水大さじ1 1/2)を入れて、胡麻油をかける。



④別の鍋に油大さじ2を熱し、干し唐辛子を入れ、浅い黒色になるまで炒めたら、次にショウガ、にんにく、青ネギ、花椒粉の順に入れて炒める。さらに③を加えて②を入れて、中火で煮込む。



できあがり

材料(5人分)

鳥のもも肉	300g
にんにく	薄切り6枚
青ネギ	2本
胡麻油	大さじ1
干し唐辛子	50g
ショウガ	薄切り6枚
花椒粉	小さじ1/2

肉の味付け調味料

塩	小さじ1
砂糖	小さじ1
しょう油	小さじ1
卵	大さじ1
カタクリ粉	小さじ2

砂糖	大さじ2 1/2
酒	大さじ1 1/2
しょう油	大さじ2
黒酢	大さじ1 1/2



ワンポイントアドバイス

☆お子さんがいる家庭では干し唐辛子を入れな
いか、量を減らすとよいでしょう。

☆花椒粉がなければ、山椒の実でも代用できま
す。

カロリー

..... 279kcal	
タンパク質	15.6g
脂肪	17.8g
コレステロール	47mg
塩分	2.2g
炭水化物	13g

ドライチリをたっぷり含んでいるので、ビタミンA、カロチンも多くピリ辛で食欲を増進させるメニューです。

監修: 山田美恵子

それではまた来月ネッ!

この号がでるころはディバ
バリのライトアップが始ま
グリーロードで始まったとこ
るだと思いません。
間近のクリスマススライ
ップ、チャイニーズ・ニ
イヤールイトアップ、ゲ
セライのハリラヤ・ライ
アップとつくづくシンガ
ポールのライトアップが好
ましいです。しかし、それ
はライトアップには民族
や宗教色が表れていて、注
意して見ると、なかなか
楽しいものです。

編集後記

Publisher Parti(Pte)Ltd
Editor Chief Paruko
Editors Paruru/Chiro
OtherWriters Hoshi Kirara

Illustration Kindo Nichiyo
DTP Production PARTI PTE LTD
Printer Le-Tech Industries Pte Ltd

◎本誌に掲載されている記事を無断で流用する
ことを禁じます。ご了承ください。

宛先

Parti Pte Ltd 編集部
1 Scotts Road #23-09
Shaw Centre S'pore 228208
FAX: 7329648

今年もそろそろ年末に近づき
忙しい時期になりますね。

年末におけて
心機一転。

新しい広告や
オリジナルのクリスマスカード、
年賀状を制作いたしませんか?

(翻訳、会社案内、パンフレットもおまかせください。)

JSP (Pte) Ltd.

230 Victoria Street #04-02 Bugis Junction Towers, Singapore 188024

TEL: 3376616 FAX: 3376559

担当: 高村(Ms.)、塚田(Ms.)、脇方(Ms.) お待ちしております

シンガポールに来たばかりの方や国外のお友達にも
ぜひパーティをご紹介ください。

シンガポール国内は無料です。
バックナンバーをご希望の方は、1部につき
発送手数料としてS\$1.00分の切手を同封の上
編集部までお送りください。

海外の方は1部につき送料+手数料で
S\$5.00(約400円)いただきます。

パーティは、ご自宅への無料送付の他、
丸善書店および紀伊国屋書店にて入手可能です。
無料ですのでどうぞご利用下さい。

きりとり

いずれか(✓)してください Mark (✓) where appropriate.

新たに無料定期送付希望します
I would like to subscribe for Parti Newsletter.

住所変更をお知らせします
My address has changed to:

送付を止めてください
I wish to cancel my subscription.

投書します
My comments on Parti Newsletter.

フルネームでお書き下さい

Name: _____ (Mr. / Ms.)

Address: _____

POSTAL CODE (_____)

住所変更希望の方は、コンピューター処理の都合上、宛名シールにある登録コードと旧住所を必ずご記入ください。宛名シールをお送りくださっても結構です。
(No. _____)

Old Address _____

パーティへのご意見、ご感想、ご希望

ビジネスシーンでも



朝日新聞

語らいのひとときにも

朝日新聞はあなたの話題を豊富にします。

シンガポールを中心とする東南アジア地区において過去一年間に10数回程度、文化講演会を始めとする各種イベント（無料）を実施いたしております。その募集も本紙や日曜版の広告欄にて発表しております。

— イベント実例 95年・96年 —

- 「朝日さわやか寄席 橋家円蔵・おぼん・こぼん」(8月)・「ダークダックスコンサート」(9月)・「小・中学生作品コンクール」(8月～9月)
- 「河合準雄講演会」(9月～10月)・「笹田茂絵画展」(10月)・「鮎川真夫講演会」(11月)・「林真理子講演会」(11月)
- 「湯山昭指揮 女性コーラス」(11月)・「朝日レディース日本代表招待テニス大会」(12月)・「桐野夏生・逢坂剛講演会」(12月)
- 「ラグビー現地チーム対抗親善試合」(1月・2月)・「朝日さわやか寄席 桂枝雀」(2月)・「写真展シンガポールの今昔」(4月)
- 「倉本聡講演会」(8月)・「朝日レディーステニスアジア予選大会」(9月)・「黒川清講演会」(9月)・「女子プロレス公演」(11月)
- 「石坂啓講演会」(11月)・「朝日さわやか寄席 桂ざこば」(11月)・「阿川佐和子講演会」(12月)など

◇ご購入のお申し込みは **OCSシンガポール** Tel: 2258288, Fax: 2208644

または朝日新聞インタナショナル Tel: 2250667, Fax: 2250709

販売地域: シンガポール、タイ、インドネシア、マレーシア、ブルネイ、ベトナム、カンボジア、ミャンマー
◎広告掲載 (アジア地区) についてのお問い合わせは朝日新聞インタナショナルまで

Asahi Shimbun International Pte., Ltd.
10 Anson Road #23-07 International Plaza, Singapore 079903

日本航空なら

11月から増便

成田へ毎日 朝便と夜便



ベストなスケジュールをお選びいただけます

成田へ毎日 朝便と夜便

ゆとりのスケジュールで体に楽な朝便

DAILY **JL712** 便シンガポール発0825 ▶▶▶ 成田着1545 **水・増便**

時間をフルに活用できる夜便

DAILY **JL710** 便シンガポール発2300 ▶▶▶ 成田着0620*

大阪(関西)へ毎日

DAILY **JL722** 便シンガポール発2340 ▶▶▶ 大阪着0630*

名古屋へ週5便

月・火・木・土・日 **JL716** 便シンガポール発0135 ▶▶▶ 名古屋着0830 **火・土・増便**

成田発毎日 昼便と夕方便

快適な昼便

DAILY **JL719** 便成田発1135 ▶▶▶ シンガポール着1745

当日のスケジュールも充分に取れる夕方便

DAILY **JL711** 便成田発1745 ▶▶▶ シンガポール着2355 **火・増便**

大阪(関西)発毎日

DAILY **JL721** 便大阪発1140 ▶▶▶ シンガポール着1715

名古屋発週5便

月・木・金・土・日 **JL715** 便名古屋発1000 ▶▶▶ シンガポール着1550 **月・金・増便**

1997年11月からの冬ダイヤ。*印は出発日の翌日到着になります。



16 RAFFLES QUAY #03-01 HONG LEONG BUILDING (S) 048581 TEL 2210522