

Free Mar 2012 vol.219
パーティ 毎月1日発行

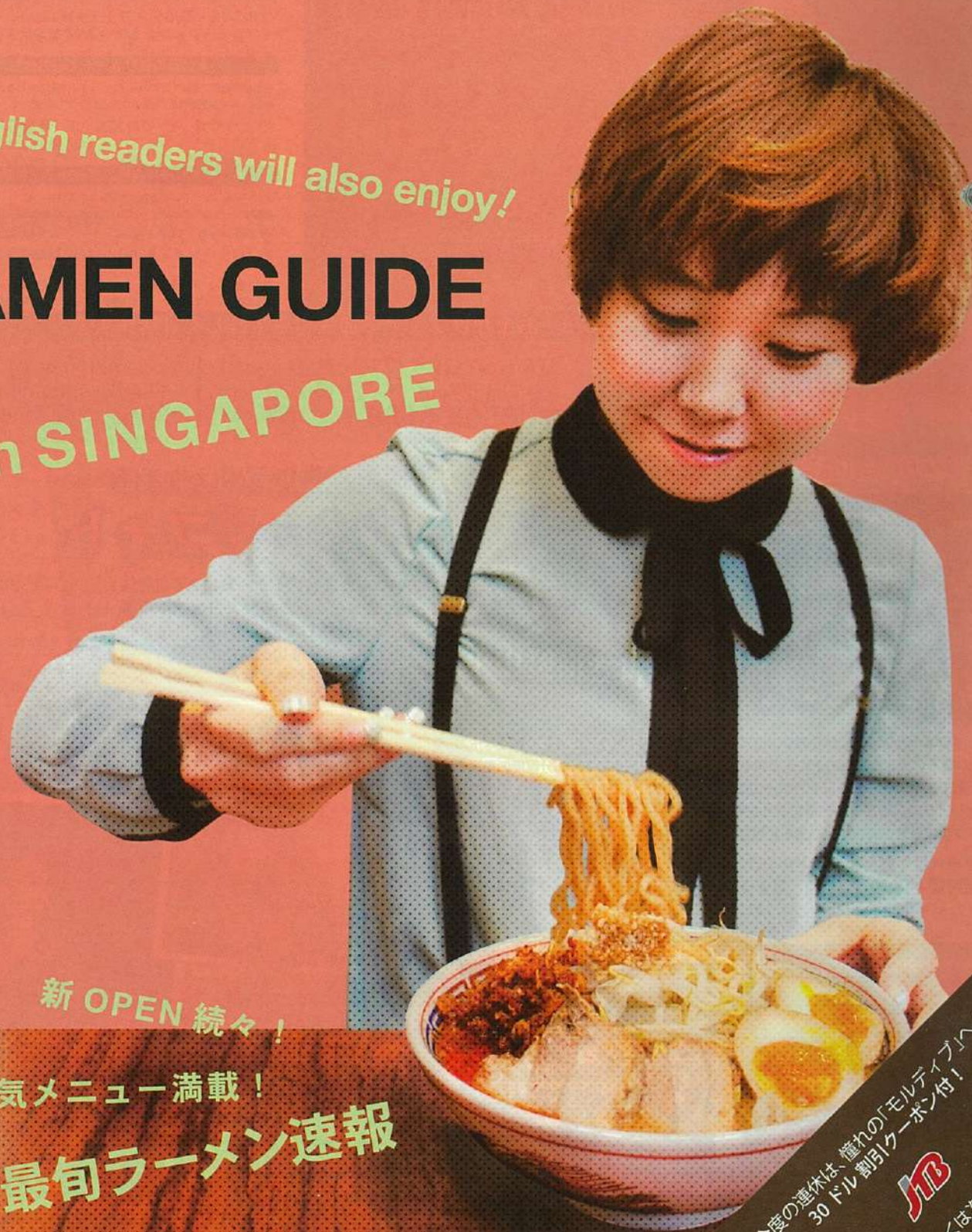
parti.

自宅まで無料でお届け!
お申込みは www.parti.com.sg まで

English readers will also enjoy!

RAMEN GUIDE

in SINGAPORE



新 OPEN 続々!

人気メニュー満載!

特集 最旬ラーメン速報

今度の連休は、憧れの「モルディブ」へ!
30ドル割引クーポン付!
詳しくは次頁で



parti. / パーティ March 12 vol. 219 2012年3月発行 \$50 発行/Parti Pte Ltd Bldg1 Lengkok Bahru #01-452 Singapore 150061 TEL: (65)6474-9009 FAX: (65)6474-708



wanakarn
Wanakarn
Beach Resort & Spa

Wanakarn Beach Resort & Spa, a proud member of the prestigious Relais & Chateaux, is located on Thaimuang beach, 40 minutes' drive from Phuket International Airport, and is situated on 15 acres of pristine beachfront land facing endless white beaches and turquoise waters of the Andaman Sea. Set in a tranquil and peaceful environment it offers the discerning traveller complete relaxation and an escape from the outside world while being pampered in true Thai style. The grounds are a natural botanical garden exploding with the colours of exotic flowers and lush greenery and utmost care is taken to preserve the natural beauty and the environment.

"SPECIAL INTRODUCTORY PROMOTION"

SilkAir
3 Days / 2 Nights
S\$ 898~(Adult) S\$ 368~(Child)
Validity: 01March ~ 31 October 2012 Stay
(Booking/Ticketing by 31Mar'12)

< Added Benefits Offer: Min. 3 nights stay >
* Complimentary 1 x Sunset Romance 4-course Dinner plus
One bottle of house wine

Package Includes:-

- * Return economy airticket to Phuket on SilkAir
- * Private Mercedes luxury airport transfer
- * Refreshment towel and welcome drink upon arrival
- * Guaranteed early check-in and late check-out till 4pm
- * 02 nights accommodation at your choice of villas
- * Daily A la Carte breakfast served with Champagne in Restaurant or Villa
- * Fruit basket and flowers in villa, replenished daily
- * Wellness Service by main pool and beaches
- * Complimentary VOSS drinking water in guest villas
- * Complimentary WiFi connection in guest villas and public areas
- * Complimentary shuttle service to Khao Lak or Phket Town, Patong Beach by Mercedes luxury transfer



Above offers excludes: Airport Tax, Airline Fuel Surcharge & Security, Tax Terms & Conditions apply

ツアーの種類と価格に自信あり。他社と比べて違いがわかる、それがホリデーツアーです。

HOLIDAY TOURS
www.holidaytours-sin.com

15 Cairnhill Road #06-05
Cairnhill Place
Singapore 229650

Tel: 6735-5002 (日本語ホットライン)
営業時間: 10:00~18:30(月~金曜)
9:00~13:00(土曜) ※日・祝日休

04 特集 最旬らーめん速報 in Singapore

- 24 東日本大震災から一年
- 25 magazine antenna Gourmet
- 26 PARTI REPORT the moving body
- 27 心ひも解くヒント
助けることが助けになるのか?
- 28 しゃものこと、ねずみのこと。
スクールに行こう!
- 29 シンガポールの健康生活 外耳炎
- 30 マーライオンとワルツ ずんこの一時帰国
- 31 Editor's Eye
Resorts World Sentosa, PAUL, リアル脱出ゲーム
- 32 美肌相談サロン 化粧品とローションバック
- 33 時事速報ピックアップ
- 34 Pick Up by Nishino Pharmacy
ARIMINO シャンプー・トリートメント
- 34 英会話誌上レッスン
気になるリサのその後……。最近どう?
- 35 シンガポールの住宅・不動産事情
佐藤さんの住宅探し47
- 37 伝言板 Jalan Jalan
- 38 インフォメーション
- 39 イベント情報



■ パルティ MICA(P)096/10/2011
 ■ Publisher Parti Pte Ltd
 Blk 61 Lengkok Bahru #01-452 Singapore 150061
 info@parti.com.sg
 Tel: 6474-8003 Fax: 6474-6703
 ■ Chief Editor Takamori Tetsuo
 ■ Sales Hattori Emi (hattori@parti.com.sg)
 Tsujimura Aki (tsujimura@parti.com.sg)
 ■ Writer Aoki Asami / Nitta Kumi
 ■ Designer Aihara Yuki
 ■ Printer Innotech Communication Pte Ltd
 本誌掲載の記事・写真を無断で複製及び転載することは禁じられています。特別な記載がある場合を除き、表示価格には税・サービス料は含まれません。

待望のお役立ち
シンガポール電話帳アプリが登場!

気になるお店の詳細が検索でき、
クーポンやお得情報をチェックしよう!

アプリはiTunesでハローアジア又はhelloasiaで検索を。
(価格0円で無料です)

あ Hello Asia
アジアをつなごう

人材募集

パーティを一緒に作りませんか

編集・ライター募集-経験者優遇-

- ◆ 仕事内容: パルティの企画、取材、執筆、校正など
- ◆ 雇用形態: パートタイム
- ◆ 勤務時間: 週3~4日、6~7時間程度
- ◆ その他: PR・DP保持者歓迎

ご興味のある方はinfo@parti.com.sgまで



連休・憧れのモルディブへ

30分割引クーポン
 2012年3月10日(土)~3月11日(日)有効
 予約受付時間: 10:00~18:30(年中無休)
 予約受付場所: JTB各店舗

シンガポールから直行便でいける特別なリゾート、モルディブ。
 今はピークより最大5割お得&3泊で4泊目無料キャンペーンあり♪
 3月はJTBとっておきのリゾートををご紹介します。



- キッズと一緒にアクティブ&リラックス●
 空港から約10分なのでぐるぐるもリゾート到着!
 あとはキッズフレンドリーな施設を満喫して親子で満足の旅を!
クルンバ・モルディブ ピーク時2400ドル→**今なら! 1280ドル~**
 ★プロモーション★ 6/1~7/24 宿泊は3泊すると4泊目無料!
- 話題の新リゾートで心も体もハッピーに●
 お部屋の色使いやビーチにあるサンドソファがおしゃれな人気の新リゾート。
 がやいものに囲まれるビーチホリディはとってもハッピー!
ヴェラサル ピーク時2290ドル→**今なら! 1540ドル~**
 ★プロモーション★ 5/1~7/24 宿泊は3泊すると4泊目無料!
- ハウスリフ自慢の高級リゾートで癒しの大人時間●
 美しいハウスリフに囲まれ人気デラックスリゾート。
 高級リゾートならではのサービスに癒される、最高の休日に。
ヴィヴァンタ・パイ・ターズ ピーク時2980ドル→**今なら! 1960ドル~**
 ★プロモーション★ 4/1~4/30 宿泊は3泊すると4泊目無料!

4/6~8 グッドフライディ
 連休特別パッケージ
 限定セレクト「アンコールワット」
 フライト確保済み!
830ドル~
 残席わずか。お早めに!!

5/8 お出かけフェア参加受付中! 詳しくは店頭まで。



JTBトラベルサロンION店(地下4階)
 2 Orchard Turn, #B4-29 ION Orchard
 TEL: 6595-0600 FAX: 6737-5701

Email: jtbion.sg@jtbap.com
 URL: www.jtbsingapore.com
 営業時間: 10:00~22:00(毎日) ※旧正月を除く

シンガポール生活の素敵な思い出の1ページに~

トライショーとチリクラブ付き海鮮中華

トライショーとは、昔ながらのシンガポールの交通手段で、サイドカーのような形をし、後ろの大きな車輪の上に人が乗ることができる自転車です。30分程度の乗車は新鮮で、活気あふれるシンガポールの夜の顔をご覧いただけます。インド人街や色とりどりの果物が並ぶ市場を回った後のシンガポールの料理といえばそう豪華チリクラブ付きの海鮮中華料理をご堪能ください! 南国フルーツの試食付きです。

ツアー代金: おとな 130ドル / こども 80ドル
 所要時間: 18:30~22:00 最少催行人数: 2名様より
 ※ツアーの詳細・スケジュールはウェブサイトにてご覧いただけます。

撮影写真にうめほれます
 イメージフォト

いつもと違うメイクとドレスで気軽に大変身。せっかくだからシンガポールの思い出の一枚を残してみるのはいかがでしょうか? 誰も知らないあなたの素敵な一面を発見できるかもしれません。



ツアー代金: おとな・こども 100ドル
 所要時間: 90分
 最少催行人数: 1名様より
 含まれるもの:
 ●ヘアとメイクアップ料金
 ●コスチューム1着(1種類)のお貸し出し料金
 ●写真撮影料金: 縦15cm×横10.5cmの写真(シングルショットを2枚)
 ※パティック衣装は5着をご用意しております。
 ※こどもの場合も、ご自身でのお着替えとなります。
 撮影場所: アイリンドリーエーション
 ラッフルズホテル・ショッピングアーケード2階
 時間: 11:00~18:00(祝日休み)



MY BUS
 マイバス

シンガポール発着の日帰りツアーなら
 マイバスへ

マイバスツアーのお問い合わせ・お申し込みは日本語で
 JTB オーチャードラウンジ(DFS 2階) 25 Scotts Road DFG Galleria @ Scotts Walk 2nd Floor
 TEL: 6735-2847 予約受付時間 10:00~18:30(年中無休) ウェブサイト: www.jtbsingapore.com

新OPEN続々!
人気メニュー満載!

特集 最旬ラーメン速報 in Singapore



ラーメン職人五人衆 座談会 @ILUMA

シンガポールのラーメン事情
世界で愛されるラーメンの未来像



田中健太郎(元助) T3 料理人歴: 18年 趣味: 募金 座右の銘: 自分を信じろ

筒井幸祐(一幸舎) ILUMA・T3 料理人歴: 10年 趣味: カラオケ 座右の銘: 猪突猛進

鈴木光一(つげめん TETSU) ILUMA 料理人歴: 10年 趣味: 仕事 座右の銘: すべてのお客さんに満足

橋本健太郎(大勝軒) ILUMA 料理人歴: 14年 趣味: 釣り 座右の銘: 麵粋心の味

萬屋雅樹(らあめんがんでつ) ILUMA・T3 料理人歴: 18年 趣味: カメラ、サーフィン 座右の銘: 頑固一徹

日本各地から名店の看板を背負い、当地の大人気フードテーマパーク「ラーメンチャンピオン」に集い、5人の職人が座談会を決定。シンガポール店の笑いあり、涙ありのお話を語ってくださいました。なぜこれほどシンガポールで日本のラーメンが愛されているのか? そして、ラーメンの未来像とは? そんな熱いトークにご注目!

—シンガポールでラーメン屋さんをしていて、驚いたことってありますか?—

筒井:一番びっくりしたのは、「麵抜き」って注文。価格はそのままんだけど、具を多くしてって言われて。それで中国の人が好きなキクラゲいっぱい入れてあげただけで、普通にスープとして楽しんでくれた。

萬屋:うちは「スープなし」っていうお客さんがいた。これだと味がしないから何度も確認したんだけど、頼まれて仕方なく……。たぶん間違ったラーメンのツウ情報みたいのをどこかで聞いたんだと思う。でも可哀そうにのどに麵がかえちゃってたよ。

橋本:ラーメンをテイクアウト

筒井:ある日ね、ローカルのおばあちゃんと孫が食べに来たの。そしたら次の日、おばあちゃんが手紙とチョコプレートを持ってきてくれて「孫がすごく美味しかったから手紙を書きたいって言うので」って渡された。日本でもこんな心温まる交流はなかなかないと思う。

萬屋:家族で毎週のように来てくれるお客さんが少しずつ日本語を勉強して、話し掛けてくれるのはうれしいよ。

海外での食材探しは大変ですか?—

橋本:動物系は意外と日本と変わりなく手に入る。けど最初、豚肉に骨と皮が付いたまままで来てびっくりした。

萬屋:そうそう、解体方法が違うんだよね。

橋本:そう! 今は「骨抜き・皮ナシ」で注文してるけど、何より魚介系が高くて困るね。とはいえ味に妥協はできないし。

鈴木:うちは魚粉を日本から送ってもらってるよ。

橋本:誰かが日本から飛行機に乗るときとか、材料を運んでもらうときもあるよね。

鈴木:白い粉は、靴のチェックのとき困るんだよね(笑)。

田中:うちは巨大なスープのまぜ棒を機内持ち込みしようとしたとき大変だった。ハイジャックには使いたせんでしょ!

鈴木:シンガポールの水のニオイにはびっくりしたよ。しかももろくて麵を洗ってもしまらないから、氷を使ったり工夫している。

萬屋:日本人の舌は世界でも群を抜いて繊細だから、水のニオイに気付いちやうよね。僕はこっちのマーケットに行ったときに英語で調味料の名前が分からないのが困る。専門用語だからさ。

橋本:だけど、スパイス系はいっぱいあるから、新たなラーメンの開発ができたら面白いかも。

するっていう感覚は日本ではないよね。うちはつけめんしかテイクアウトできないけど。

筒井:確かに。けどお昼休みとかテイクアウト多いよね。

橋本:あとうちは、つけめんの食べ方が分からないお客さんが多いかな。ひと口ずつ蕎麦みたく麵をスープに付けて食べるのが正しいのに、最初に麵を全部スープに入れてちゃってしょっぱくなっちゃう。

鈴木:うちもつけめんだから、大勝軒さんの気持ちよく分かる。すごい残念だね。

田中:外国人には「つけ」の意味が日本語のままだと分からないもんね。

橋本:そうなんです、だから「Dip」って教えてます。これからもっとつけめん文化を広めていけたらなって思ってます。

—シンガポール店でうれしかったことは?—

筒井:ある日ね、ローカルのおばあちゃんと孫が食べに来たの。そしたら次の日、おばあちゃんが手紙とチョコプレートを持ってきてくれて「孫がすごく美味しかったから手紙を書きたいって言うので」って渡された。日本でもこんな心温まる交流はなかなかないと思う。

萬屋:家族で毎週のように来てくれるお客さんが少しずつ日本語を勉強して、話し掛けてくれるのはうれしいよ。

橋本:みんなシンガポールのお客さんと仲

—シンガポールでは、なぜこんなにラーメンが人気だと思いますか?—

萬屋:そもそも日本食がブームだね。日本人の作るものは繊細だっていう信用性ができてる気がする。

橋本:もともと麵は中国から来ているし、こちらの人に馴染みがあるんじゃないかな。それから、パススタも含めて麵料理は世界中で人気があるよね。

鈴木:こちらではラーメンの地位が確立されていて、ラーメンシエフとして見られる。

筒井:日本から看板背負って来てるし、日本人としてプライドを持ってラーメンを作っているよ。

—未来のラーメンはどうなっていくと思いますか?—

橋本:原点に戻ると思うな。創作したこころ系や、オシャレな雰囲気のあるラーメン屋がどんどん増えていくけど、昔ながらの素朴なラーメンに結局帰る気がする。

筒井:麵がピンクのイチゴミルクラーメンとかはダメ?

田中:緑色の麵のホウレン草ラーメンなら実際にあるよね。

橋本:まぐろラーメンとか、トマトラーメンとか、変わり種も。

田中:食べ方もいろいろだよ。今やカップラーメンでも同じ味が出る技術があるもの。コンビニで600円。そうなるならラーメン屋行かなくなっちゃうかな!?

鈴木:僕は逆に、日本で常連だった顔馴染みのお客さんが、シンガポールに来たときに、食べに来てくれてうれしかったなあ。

橋本:たまに日本人のお客さんに「こっちは何が旨いよ」なんて声掛けてもらえるとお世辞でも励みになるよね。

—「ラーメンチャンピオン」の良さを教えてください。

萬屋:やっぱりひとつの場所でのいろんな味を楽しんでもらえることだよ。海外にいながら、日本の北から南まで、いろいろなスタイルのラーメンが揃ってる。

橋本:そうだね。日本から選ばれた店として頑張らないと、とも思っよ。

鈴木:一人の人でも入りやすい雰囲気だと思っ。女性のお一人さまもよく見るし。あとはひとつのテーブルでいろんな店のラーメンを食べられること。新横浜のラーメン博物館とかだと一軒ずつ分かれてるからそれはできないでしょ。けど、家族や友達で違う店のラーメンを持ってくるのを待つってと麺が伸びちゃうから、「先に食べたい」って思っ。

田中:味を競い合うライバルであり、同士であり、これからも高め合っていきたいよね。

鈴木:でもラーメン屋で食べる楽しさは確実にあるよね。

萬屋:どんなジャンルでも、いろいろなやつて原点に戻ってくると、僕も思っ。

田中:博多はやっぱりトンコツが人気なんだよ。

橋本:ご当地の味は、その土地に親しまれていて、それがいいんだよね。子どももときに食べていたラーメンを、大人になって今度は自分の子どもと食べに来る。いつまでも変わらない味を楽しみたい。それが、日本人の国民食であるラーメンの在り方だと思っ。シンガポールでも、長く愛されるように頑張りたいね。



ブギス「ILUMA」に、2011年に誕生した当地初のラーメンテーマパーク。レトロな雰囲気の内装に、6軒の有名店が日本から集結。半期ごとに、お客さんが投票してチャンピオンを決めるイベントも楽しみ。昨年末には、チャンギ国際空港のターミナル3(T3)に4軒が入った新店もオープン。

●ILUMA 店 201 Victoria St #04-08/09/10 Bugis Iluma Ramen Champion ☎6238-1011 11:30~22:30 (22:00 LO)

●チャンギ国際空港ターミナル3店 65 Airport Blvd #B2-58 Terminal 3 Singapore Changi Airport ☎6214-2958 10:30~22:30



二段仕込みが旨さの決め手!



超~寒い!

冷凍庫&チルド室へ

まず血抜きして臭みをとるために下茹でしたトンコツを、巨大釜で12時間煮込む。その間、一度スープを抜いてまた水を入れ、最終的に2つのスープを合わせるといふ二段仕込みによって、味に深みを与えている。混ぜ棒で味を拡散させながら、博多の心意気も注入。



一見、拳銃のような形状の温度計。離れたところからでもスープの温度を測れる優れモノ。

スープを先端に垂らしてレンズを覗くと、濃度が分かる。いつも同じ味になるよう、計測して調整を加える。手間と愛情を惜しまないことが、美味しさの秘訣なのね~。



▲適切に温度管理された一室で生骨や野菜を貯蔵。▶博多直送の地醤油で作ったタレ。



おいおい!

トリプルワン店 OPEN
いよいよ初の単独路面店が始動!
辛子高菜メニューが登場



多くのファンを迎えるべく、広々とした店内を用意。博多名物の辛子高菜をメニューに加え、より奥深い博多ラーメンの魅力をアピール。辛子高菜はラーメンのトッピング(\$2)にするもよし、白いご飯と楽しむもよし。ビールをグビッといきたくなること間違いなし。

職人たちの機敏な動きで、あっという間に一杯が完成する技を見て、熱い想いを感じてください。



店長 簡井幸祐

- ILUMA店
201 Victoria St #04-08/09/10 Bugis Iluma Ramen Champion ☎6238-1011 11:30~22:30 (22:00 LO)
- チャンギ国際空港 ターミナル3店
65 Airport Blvd #B2-58 Terminal 3 Singapore Changi Airport ☎6214-2958 10:30~22:30
- 2月上旬 OPEN! トリプルワン店
111 Somerset Rd #02-15 TripleOne Somerset (313@Somerset 裏手) ☎6235-7360 11:30~22:00

ラーメンチャンピオン 一般投票 第1位!
2月上旬、サマセット 111 に新店 OPEN!



トンコツ100%! ガチ博多の味
キレとコクが際立つ、やみつきスープ

博多っこの熱い心意気が込められた一杯は、トンコツ100%の動物系スープがくせになる! こってりなのにしつこくない、コリとした食感がアクセントとなるキクラゲには、脂の吸収を抑えるうれしい効果も。「バリカタ」など

麺 Noodle	100g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ あっさり Mild	こってり Heavy rich	
ダシ Dashi	■(頭、丸骨、背骨)		
具 Topping	チャーシュー(豚肩ロース)、タマゴ、キクラゲ、ネギ		

▲博多 豚骨 味玉ラーメン (並 \$13、大 \$14.50)
 Hakata Tonkotsu Ajitama Ramen

博多 一幸舎

オープンキッチンの湯気の向こうで、職人たちの威勢のいい声が聞こえてくる。博多の細麺は、茹で加減が肝要。約1分と非常に短い。だからこそ、職人たちは常に気を張り、リズムを大切に。「厨房はまさに博多の山笠祭り状態の活気です」と店長。そんな男気溢れる彼らを眺め、目で舌でラーメンを楽しんでほしい一軒だ。

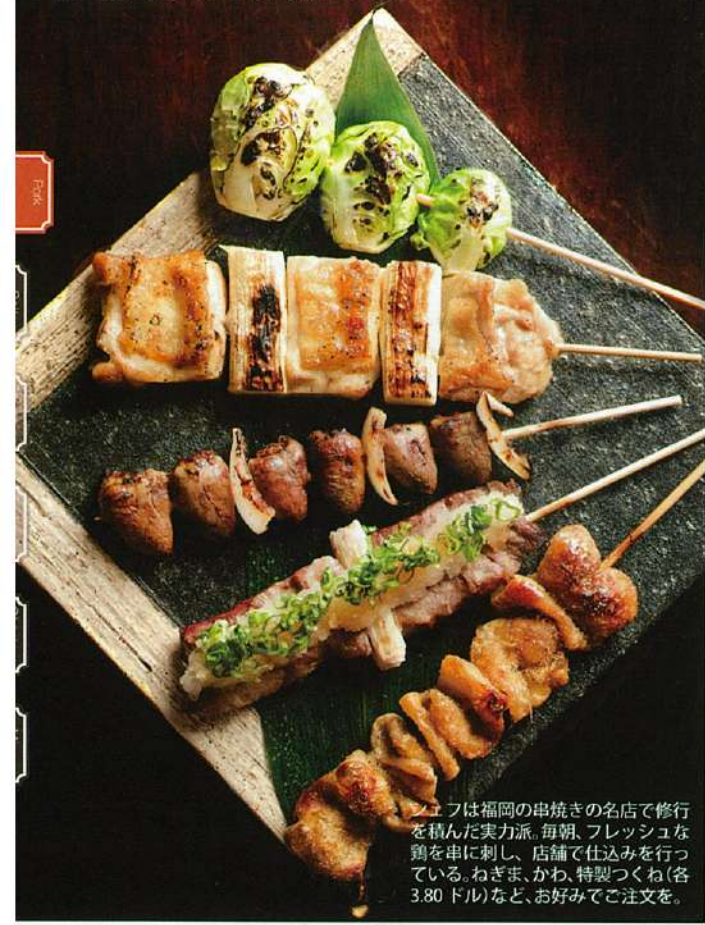


▲ゴッドファイヤー (\$15)
 God Fire
 辛口好みのお客さんのために、シンガポールで生まれ、博多に逆輸入されたメニュー。一味の辛さに、隠し味として砂糖を加え、甘辛のスープに仕上がっている。

ラーメンチャンピオン 祝・第1位獲得!

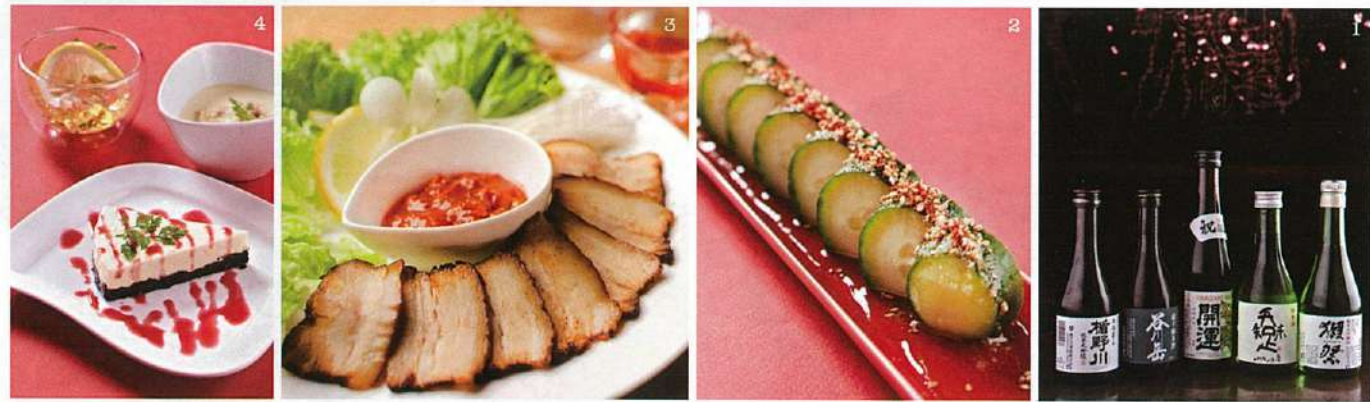
半期に一度行われる、「ラーメンチャンピオン@ILUMA」投票結果発表にて、強豪5軒を抑えて見事トップの座を獲得。一幸舎は初代チャンピオンとなった。授賞式では博多本店から来星した創業者の吉村幸助氏にトロフィーが授与された。





シェフは福岡の串焼きの名店で修行を積んだ実力派。毎朝、フレッシュな鶏を串に刺し、店舗で仕込みを行っている。ねぎま、かわ、特製つくね(各3.80ドル)など、お好みでご注文。

1. 豊富に揃う日本酒は、「RAMEN DINING」の隠れ目玉。貯蔵にも細心の注意を払い、日本から冷蔵で届けられる。お手頃なミニボトル(\$20)も。2. おつまみ一番人気の胡麻きゅうり(\$6)。胡麻油とすり胡麻の香ばしさが瑞々しいキュウリとマッチ。3. チャーシューをレタスで巻いてさっぱり食すチャーシューのデジャ巻き(\$14)。4. カスタードプリン(\$8)をはじめ、デザートもよりどりみどりで。



IPPUDO Constantly Seeks Changes

RAMEN DINING という 新機軸

名店の地位に胡坐せず、時代を読み常に進化を続ける、それが「一風堂」。ラーメンの新しい楽しみ方として海外で打ち出したのは「RAMEN DINING」というスタイル。まずは駆けつけ一杯のビールと本格串焼き。そして日本酒やカクテルを楽しみながら、一品料理に舌鼓。メにはもちろん、ラーメン。女子は別腹デザートもいっちゃいますか。雰囲気、サービス、メニューのバラエティ、三拍子揃った完璧なダイニングと言えそう。週末は深夜まで営業しているのもうれしい。さて、今宵は誰と供に出掛けようか。



◀ラーメン屋さんにかクテル!? はい、あるんです。カシスオレンジ(\$9)など、女子向けも充実。

完成度の高い豚骨スープに 特製香油とブレンド味噌でアクセント



◀赤丸新味(\$16) Akamaru Shin-aji 定番トンコツの白丸をベースに、さらにコクと深みを増した一杯。特製香油とオリジナルブレンド味噌を溶かして、スープの変化を楽しんで。



IPPUDO SG
■ ■ とんこつ ■ ■
一風堂 SG

「一風堂」の代名詞であるトンコツ以外のスープも充実しているマンドリン・ギャラリー店。味噌、醤油、ペジタリアンなどに加え、期間限定で登場するスペシャルメニューも楽しみ。ハイエンドなショッピングモール内で、スタイリッシュな空間だから、女性お一人さまも多いとか。女子飲みにも最適!

333A Orchard Rd #04-02/03/04 Mandarin Gallery ☎6235-2797 11:00~23:00(日は22:00まで) ※LOは閉店40分前、一品料理は閉店60分前。※一風堂TAOとメニューは異なりますので、ご注意ください。

パンチのある焦がし醤油に、極太麺 ファン駄溺の骨太トンコツ



▲TAO・黒(\$15) TAO KURO

博多トンコツに細麺、これが従来の「一風堂」。それを打ち破ったTAO・黒は、口内で暴れる極太麺を使用。「一風堂」自慢のマイルドな味わいのスープと極太麺を繋ぐのが、焦がし醤油。博多の地醤油屋から届くオリジナル醤油を、一日分ずつ丁寧に火にかけて、香ばしさとパンチのある特製ダレに仕上げている。揚げニンニクなど数種の野菜で作る香味油がさらに奥行きをプラス。パワフルなTAO・黒で、ひと味違った「一風堂」をご堪能あれ。

麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ 濃さ	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	■ (頭、ゲンコツ)	■ (貝柱、昆布)	
具 Topping	チャーシュー(豚バラ)、キクラゲ、キャベツ、ネギ、タマネギ		

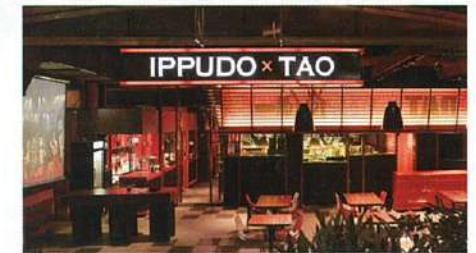
Photos by: Bene Tan, Cause and Effect Studio

IPPUDO TAO

一風堂 TAO

■ ■ とんこつ ■ ■

「一風堂」の新潮流「TAO」は福岡に次いで、二店舗目としてシンガポールに誕生。ラーメンは、醤油ダレのTAO・黒、辛味味噌をアレンジしたTAO・赤、定番の一風堂・白、この3種のみ。一方、NY店で大フィーバーとなった「RAMEN DINING」としてのコンセプトのもと、アラカルトメニューのバラエティは豊富。エンターテインメント性を重視した内装は、カウンター越しに職人の姿が見え、まるで舞台装置のようだ。昼は、プラス5ドルでお得なセットを用意。活気溢れる店内で、エネルギーをチャージ!



207 River Valley Rd #01-55/56 UE Square ☎6887-5315 11:30~15:00、17:30~24:00(金土は2:00まで) ※日祝11:30~23:00 ※LOは閉店30分前、一品料理は閉店60分前 www.ippudo.com.sg



店長 矢野皓平

3月には新作ラーメンが登場します。ぜひお試しを!



豚バラの余分な脂身は、適度なボイルで取り除く。博多の地醤油屋から届くオリジナルブレンド醤油に加え、香味野菜や酒、みりんに漬けて、ジュシーかつ風味豊かなチャーシューに仕上げている。



「女性も食べやすい豚骨スープ」を目指し丁寧な灰汁取りで豚骨特有の臭みを取り除き、うま味を最大限に表現。16時間以上かかる工程の中、3段階に分けてスープを抽出しコクのある一風堂オリジナルの味を完成させる。



その日の天候によって麺に加える水分量を毎日調整。(例えば、湿気が多い雨の日は加える水の量を減らす)サクサクとした歯切れの良い細麺、もっちりとしたコシのある極太麺と、きめ細かい対応で数種の麺を表現。

旨さの秘密は コシだ!

日本人常駐の自社工場
細部までコントロール

店舗との連携を大切に、常に工場長が店と工場を行き来してクオリティチェックを怠らない。工場働くスタッフの誠実な姿勢が美味い一杯を支えているのだ。

TONKOTSU KING

■とんこつ■ **豚骨王けいすけ**

当地の「けいすけ」2号店は、1号店で最も人気の高かった豚骨の専門店。スタンダードな豚骨に加え、2種のスパイシー豚骨を用意。カウンター席のあるこぢんまりとした店構えで、昔ながらのラーメン屋を思わせる雰囲気も良い。リーズナブルな価格設定で、さらにトッピングも大盤振る舞い。毎日のように通う常連ビジネスマンがいるというも納得。

麺 Noodle	120g	細 Thin	— — — — —	太 Thick
スープ Soup	脂 少 Low fat	— — — — —	多 Fat	
	濃さ あっさり Mild	— — — — —	こってり Heavy rich	
	ダシ	(ゲンコツ、頭、トンソク)		
具 Topping	チャーシュー(豚肩ロース)、キクラゲ、ネギ			

**トッピングやスパイスで
“MY 豚骨”を創る楽しみ**

トッピングやオーダーシートで、自分好みの一杯を創る。



店長 竹林慎吾

▲とんこつラーメン (\$10.80) Tonkotsu Ramen

骨の臭みが残らぬよう、下処理に時間を掛け、丁寧に炊き上げた豚骨スープ。甘みのあるエビのローストを加えた醤油ダレが、味に深みを与えている。卓上の玉子やモヤシは食べ放題。赤と黒のスパイシーもあり、自分好みの豚骨にカスタマイズできる。麺・スープ・具材の調和が取れた一杯だからこそ可能となる、実力店ならではの楽しみ方だ。

1 Tras Link #01-19 Orchard Hotel (MRT タンジョンバガー駅すぐ) ☎6636-0855 11:30 ~ 15:00, 18:00 ~ 22:30

▶スラックスパイシーとんこつラーメン (\$11.80) Black Spicy Tonkotsu Ramen
四川山椒と一味でパンチの効いた、しびれる辛さをプラスした豚骨。クセになる旨さ。

旨さの秘密はコレだ！ 自分流カスタマイズで満足度UP

1 オーダーシート



「味の濃さ」「香味油の量」「麺の硬さ」をリクエスト可能。店頭ではなく、オーダーシートでチェックして注文できるので、的確に伝えられる。

2 無料トッピング



卓上に用意された茹で玉子、モヤシのナムル、すり胡麻が食べ放題。茹で玉子はボリューム感を増してくれ、モヤシは口内をさっぱりリフレッシュ、胡麻はスープにコクを出す。

3 スラックス&レッドスパイシー



豚骨スープのために開発した自家製のスパイシーダレで、味に変化を付ける(プラス \$1)。ブラックは、四川山椒や一味を細かく刻み、焦げないように炒めてから、オイルを入れてペースト状に。しびれる辛さが新しい感覚でやみつきになる。レッドはチリのストレートな辛さが食欲を増進。



MY 豚骨



**上品豚骨スープに
味噌ダシの香ばしさがキラリ**

▲ねぎだくとんこつ焦がし味噌 (\$14.50) NEGIDAKU TONKOTSU KOGASHI MISO

麺 Noodle	120g	細 Thin	— — — — —	太 Thick
スープ Soup	脂 少 Low fat	— — — — —	多 Fat	
	濃さ あっさり Mild	— — — — —	こってり Heavy rich	
	ダシ	(豚骨)		
具 Topping	チャーシュー(豚ロース)、メンマ、白髪ネギ、万能ネギ、ゴマ			

12時間以上煮込んだとんこつベースのスープに一味・チリ・玉ねぎ・りんごが甘みとアクセントをプラス。さらに7段階に分けて揚げた焦がしニンニクが味噌ダレに深みを加える。ゆで時間30秒の極細ストレート麺がスープに絶妙に絡む一杯だ。途中で特製香味酢を加え味を変えるのがツウの食べ方。

25種類以上のラーメンを用意しているのだからいろいろ試して。

パラゴン店店長 JUN

● PARAGON 店 209 Orchard Rd #B1-47 Paragon Shopping Centre ☎6737-5416 11:30~22:30
● Raffles City 店 252 North Bridge Rd #B1-13 Raffles City ☎6737-5416 11:30~22:00
● my Village 店 1 Maju Av #01-01 my Village ☎6509-1690 11:30~22:00

▼大黒屋つけ麺 (\$13.50) DAIKOKUYA TSUKEMEN
極太のつけ麺は豚骨醤油に魚介ダシが効いたスープにつけてレモンでさっぱりと食す。

ICHIBANTEI 一番亭

三重県発祥「一番亭」が来星して9年。日本ラーメン界先駆けとして君臨し、人気店として走り続ける理由は「ブレない味」「ニーズをキャッチする」こと。ニーズに応えるべくできたラーメン以外のメニュー(寿司、焼き物、揚げ物、鍋等)も充実。今後の新メニューにも期待したい。

● Robertson Quay 店 #01-04 The Quayside 11:30~14:30, 18:00~23:00
● China Square Central 店 #01-32/33 China Square Central-Nankin Row 11:30 ~ 21:30, 土日祝休

定番の坦担麺に加え、念願の塩とんこつラーメンが完成しました。ラーメン以外のメニューも豊富なので宴会等にもご活用ください。

▼餃子 (\$7.80) Dumpling
肉汁が溢れるジューシー餃子。さらりとした特製酢醤油でさっぱりと食して。

**常夏には塩ダレスープでさっぱり戴く
店主渾身の新作**



▶とん塩ラーメン (\$13) Ton Shio Ramen

豚のゲンコツ、鶏、数種類の野菜を8時間以上煮込んだスープを特製塩ダレで割る。塩加減、調味料の配合を試行錯誤の末、完成した特製塩ダレがスープと縮れ麺によく絡む。ほんのり塩味と隠し味のニンニクがアクセントとなって、つつい飲みほしてしまう、そんな一杯だ。ブロック豚ロースを自慢のダレで一日煮込んだチャーシューとの相性も抜群。

麺 Noodle	90g	細 Thin	— — — — —	太 Thick
スープ Soup	脂 少 Low fat	— — — — —	多 Fat	
	濃さ あっさり Mild	— — — — —	こってり Heavy rich	
	ダシ	(ゲンコツ) (丸鶏)		
具 Topping	チャーシュー(豚ロース)、タマゴ、メンマ、コーン、白髪ネギ、青ネギ、ゴマ、ノリ			



Ramen Riki

■しょうゆ■ **力**

日本の有名店をめぐり修行を重ね、海外での経験値を上げ、満を持してシンガポールで自らの看板を掲げた鈴木店主。自身も大の二郎系ファンであり、名店を通い詰め研究を重ねたとか。厚切りチャーシュー1枚35g、茹で野菜100g、極太麺120gというまさに「力」が付く一杯を提供中。かえしに漬けておむの煮玉子は、とろりと半熟。

65 Airport Blvd #B2-58 Terminal 3
Singapore Changi Airport
☎6214-2958 10:30~22:30



二郎系は野菜たっぷり男性にももちろん、女性にも人気。来月は新作も出ます！

店主 鈴木雄大

麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
スープ Soup	脂 少 Low fat	多 Fat	濃さ あっさり Mild
			こってり Heavy rich
ダシ	(バラ肉、トンコツ)		
具 Topping	チャーシュー(豚バラ)、タマゴ、モヤシ、キャベツ、ネギ、ニンニク		

キャビンアテンダントも御用達
さっぱり味で女子にもオススメな二郎系

▲豚カレーメン 煮玉子付き (\$15)
Buta Riki Ramen with Nitamago
チャーシュー用の豚バラ肉からダシを取ったややこってりのスープに、薄味の茹で野菜をドカンと盛り付け。この絶妙なバランス感覚によって、スタミナ系でありながら、女子も食べやすい一杯と好評。リクエストに応じて脂とニンニクの量を調整可。

▼煮玉子 辛カレーメン (\$14)
Nitamago Spicy Riki Ramen
揚げニンニク、一味、コチュジャン、ピーナッツなどで作る自家製ラー油たっぷり。



BAIKOHKEN
■しょうゆ■ **梅光軒**

昭和44年創業、醤油で有名な北海道旭川ラーメンの代表格、梅光軒。夜泣きソバを思わせる懐かしい味わいは、「すべて手作り」というポリシーのもと生み出されている。その安心感から家族客も多数。7割が女性であり、お一人さまの姿も。ハーフサイズがあるのもうれしいところだ。さらに、サ・税込み価格。お客目線のサービスで多くの常連に愛されている。

●ラッフルズプレイス店
7 North Canal Rd ※日休
☎6534-3808
11:00~22:00(21:30LO)
●高島屋店(B2階)
☎6235-3483
10:00~21:30(21:00LO)

副店長 鈴木慎平

一日通し営業になったので、遅めのランチもどうぞ。食べたいときに、いつでもアツアツ！



▲チャーシュー丼 (\$6.50)
Chaesiew Don
特製醤油ダレで煮込んだあと、火から下ろしてじっくり熟成したチャーシューは、ご飯との相性抜群。

安心手作り、どこか懐かしい味わい
“こてあっさり”にリピーター続出



▶醤油バターコーン (半\$12.50、並\$15.50)
Shoyu Butter Corn Ramen

動物系と魚介系のWスープで“こてあっさり”という妙味を披露。一番人気の醤油ラーメンは、肉の旨みをたっぷり含む、チャーシューの煮汁をタレに使用。北海道産バターとコーンで、ほんのりとした甘みをプラス。「また食べたい」と自然に思わせる優しい味わいが魅力。

麺 Noodle	160g	細 Thin	太 Thick
スープ Soup	脂 少 Low fat	多 Fat	濃さ あっさり Mild
			こってり Heavy rich
ダシ	(背骨、ゲンコツ) (鶏頭ガラ)		
具 Topping	チャーシュー(肩ロース)、メンマ、コーン、バター、ネギ		



麺 Noodle	135g	細 Thin	太 Thick
スープ Soup	脂 少 Low fat	多 Fat	濃さ あっさり Mild
			こってり Heavy rich
ダシ	(ゲンコツ、トンソク)		
具 Topping	チャーシュー(豚ホホ肉)、メンマ、キクラゲ、ナルト、ネギ、小梅、ゴマ		



スープもとろ肉も火加減がキモ
熟練職人の技が冴える塩トンコツ

▲特選とろ肉らーめん・しお (\$19.50)
Choice Pork Ramen

「山頭火」のスープの炊き方の習得には長い年月を要するという。愚直に各店舗でトンコツを丸二日炊くのだが、時間ごとに火加減と水位を的確に調節して、独特な甘みのある伝統の味を引き出す。とろ肉チャーシューも同様で、火加減が命。一頭の豚からわずか200~300gしか取れない厳選したホホ肉を、時間と温度の管理で極上のチャーシューに仕上げる。口に含むと、ふわりと旨みが溶け出し、芳しさが鼻孔をくすぐる。これぞまさに、匠の技！

▼しゃぶしゃぶ豚鍋 (\$60 / 2人前)
SANTOUKA PORK SHABU SHABU



「山頭火」自慢のトンコツスープで楽しむしゃぶしゃぶ。塩味と辛味噌味の2種をご用意。お肉は、チャーシューに使用しているジューシーな豚バラ。おはラーメンまたはおじやで。

店長 叶井幸司



子ども大人も楽しめる店作りを目指しています。週末はファミリーで！

カップページテラス店 限定メニュー

3月10日は山頭火の日!
■とんこつ■ **らーめん 山頭火**

「山頭火」の誕生は意外なところから。創業者の島中氏がある日、家族で映画を観に行き、帰りにラーメン屋へ。その味に満足できず、後日、家族のために作った自己流ラーメンが大好評。家族の後押しもあり、「山頭火」の創業につながった。愛情がたっぷり詰まった一杯から始まったのだ。トッピングの小梅は、大正ロマンを代表する画家・竹久夢二の描く乙女の頬からインスパイア。白いスープに真っ赤な小梅を浮かべた。これが色合いだけでなく、味もマッチ。島中氏は、まさに天賦の直観力を持った人物であった。今や「山頭火」は全国に展開。今年は台北、ジャカルタ・マニラ・バンコクなどにも進出予定。原点である旭川本店の味と心を忘れず、北海道の文化発信も行っている。



●セントラル店 6 Eu Tong St #02-76 The Central ☎6224-0668 11:00~21:45 (LO)
●カップページテラス店 (オーチャード) 21 Cuppage Rd Cuppage Terrace ☎6235-1059 12:00~24:00 (日祝は21:30まで)
※月~金は15:00~17:30は中休み。土日は通し営業 ※LOは閉店30分前

まだまだあります！お得情報

- 小学生以下のお子様には「Qoo」プレゼント
ちびっこに大人気の果汁入り清涼飲料水を無料サービス。子どもだってうまいんだもん。
- ランチタイムにコーヒー1杯無料
食後はコーヒーが飲みたくなるもの。コーヒー豆から挽いている本格コーヒーを、ランチタイムに無料で提供中。2杯目以降も1杯1ドルと良心的。※カップページテラス店のみ
- スタンプカード
13.50ドル以上のラーメンを注文すると、1つスタンプGET。スタンプカード持参で2回目の来店時、とろ肉ハーフ盛り、スタンプ5個でラーメン一杯を次回来店時にサービス。

3月10日は「山頭火の日」
1988年3月10日創業の「山頭火」。日頃の感謝を込めてプロモーションを実施。3月9日(金)~11日(日)にラーメンをご注文のお客様に
ラーメン 1 for 1 チケット 進呈
※3月12日より使用可能



鶏の旨みやサバ節が香る シンプルながら、郷愁を誘う東京醤油

▼渡り蟹ラーメン味玉入り (\$15.80)
Crab Stock Ramen with Egg
甘みのある渡り蟹、潮の風味豊かな海老、こってり感を惹き出す鶏のモミジを煮込んだ特製スープ。とくに女子に熱狂的なファン多し。



◀東京醤油ラーメン味玉入り (\$13)
Tokyo Soya Base Ramen with Egg
豚は使わず、鶏と日本直送のサバ節、そして長ネギや干し椎茸でダシを取ったクリアなスープ。醤油ダレは、宗田ガツオや桜エビ、昆布などの乾物から旨みを抽出し、上品な味に仕上がっている。シンプルで、どこか懐かしい支那そばを彷彿とさせる一杯だ。

麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ 濃さ	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ	← (サバ節) 鶏 (鶏ガラ)		
具 Topping	チャーシュー(豚ロース)、メンマ、タマゴ、ノリ、ナルト、ネギ		

「初めて自分の店を持って、ちょっと大事なことが見えてきた。お店の見せ方やPRって本当に重要。それで、店頭ディスプレイや雰囲気を変えてみたんです。そしたら、徐々に客足が増えて人気が出て、一年後には2店舗目を考え始めました」
立ち止まることはしない。常に前へ前へ。そして、ついにラーメン店の開業へと続いている。

「今の飲食の世界では『業態5年』の感覚があって、同じことをやっていては飽きられてしまう。だから、新しいことをしなきゃって思ってたんです。それで、自分もラーメン好きだったから、ラーメンをやってみようかな」と

初代「けいすけ」の難しさ
「一杯入魂」の難しさ
居酒屋で人気のあった黒炭鍋をヒントに、竹炭と味噌で黒味噌ラーメンという斬新なジャンルを切り拓いた。炭の特性で塩角の取れたマイルドなスープがウリ。黒いスープに赤い器、ビジュアルもインパクト大。「最初の1か月は、斬新さを求めてお客様がいっぱい来ました。けど、味の研究が甘かったですね。それからお客様が激減。失敗して初めて気付いたんです。フレンチでも居酒屋でも、何品かある料理のうち、ひとつが気に入れば、美味い店として記憶に残る。でもラーメンはたった一杯で勝負なんです。この一杯が好きか嫌いか、それだけなんです。からんとした店内で日夜、スープの改良に励む日々が始まりました。煮込む骨の量を調節し、使う野菜を変えた。よし、これならいけるはず！」

「お客様を呼ぶために、PRを考えました。それでラーメンフリークが噂く、ラジオのラーメン専門番組に出演しました。しばらくすると、『ブログなどで話題になり始めて、テレビ番組『王様のフレンチ』に登場した翌日から行列店になりました」

アイデアは常にストック
失敗しても成功するまで続ける
ラーメン店2店舗目は、海老そばを打ち出した。フレンチの経験から生まれた、海老のタシはラーメンに合うというアイデアをカタチにしたのだ。
「アイデアは常にストックしていますね。寝

アイデアが枯渇することはない

「今『けいすけ』ブランドで15種類のラーメンの業態があります。ラーメン店で100業態にすることが当面の目標です。もっと美味しいですね。シンガポールでも豚骨王に続く店舗を計画中です！」
さて、次はどんなサプライズを披露してくれるのか。竹田氏のアイデアの泉に期待が高まる。

シンガポール進出
目指すはラーメン100業態
2010年、シンガポール進出。海外初店舗が誕生した。自分が今まで築いてきたものを海外でも試したい、その想いで挑戦した。「シンガポールにはブrounミーがあるから、海老そばがいらないだろうと思っただけ。結果は大ハズレ。市場調査もPRも完全に不足していたと反省しています。それからから勉強し直してメニューも総入れ替えしました」
これまでに斬新なラーメンを次々に打ち出してきた竹田氏が、当地で用意したのは、シンプルなお味噌ラーメン一杯。鶏と魚介で作るクリアな醤油ラーメンをはじめ、トンコツや塩など、バラエティも増やした。
「今までは強かった。でも海外に出て、お客様の目を大事にしなきゃって思っただけです。こっちは人は主張するでしょ。だから、お客様が選べる楽しさを創り出しました。味の濃さ、香味油の量など、オーダーシートに書き込んで自分好みの一杯にできる工夫をしました」

一見、豪肝な印象を与える「ラーメン界のイノベーター」竹田氏の本来の姿は、とても地道。斬んでは起き上がり、必死に試行錯誤を繰り返す。一歩一歩、その積み重ねが飛躍につながります。



▲焼餃子 (\$3 / 3個, \$5 / 5個)
Dumpling
もちもち感がたまらない自家製餃子。

Special Interview Keisuke Takeda

ラーメン界のイノベーター 竹田 敬介



Ramen Dining KEISUKE TOKYO
けいすけ東京
■しょうゆ■
塩、味噌、醤油、トンコツ、蟹といったバリエーション豊かなラーメンに加え、サイドメニューも充実。トンカツや照り焼きなど日本の味を存分に楽しめ、家族で足を運ぶ常連も多い。味の濃さや麺の硬さをオーダーシートでリクエストでき、モヤシナムルやタマネギのみじん切りなどを無料でカスタマイズ可能。自由度の高いサービスで、自分好みの一杯を楽しめる。
9 Raffles Boulevard P3-02 PARCO Marina Bay
☎6337-7919 11:30~14:45(LO), 17:30~21:45(LO)
※土日祝は 11:00~21:45(LO)

「いつも強気な姿勢を崩さない、それでいて時折、ガキ大将のようなやんちゃな笑顔を見せる。彼には人を惹きつける不思議なオーラがある。今や『けいすけ』の看板の元に、大勢の弟子を抱え、隆盛を極めんとする竹田氏が、その出発点はいかなるものだったのだろうか。」
「十代で和食屋の見習いになったときは、ただ食いつぶれないためにやらんだ道でした。あるときフレンチの巨匠、三國清三さんがテレビに出ていた姿を見て、『格好いい、俺もやりたい!』と思ってフレンチに転向したんです。渋谷のレストランで働き出すと楽しくて、飲食業界が自分に合っていると強く感じましたね。当時は、バブルの真っ只中。チャンスが街に転がっている時代。自分自身は月給が安くて、たまにつば八で飲むのがやっとだったけど、いつか俺もチャンスを掴みたいって思っていました」

貧乏見習いからのスタート
チャンスを掴め

だって寝てる間も考えてますから(笑)

「バブル崩壊で学んだこと
居酒屋で学んだこと
24歳で新規オープンしたフレンチのシェフに大抜擢。希望に燃え、勢いは止まらなかに見えたが……」
「最初はバツと良かったんですが、テレビで紹介されてから予約が取れないほど人気が出たんです。でもその後、他の店へ行ったりしているうちに、バブルが崩壊しちゃって、街のフレンチがバタバタと潰れて、自分の店を持つのは厳しいなと感じました」
「ただ我武者羅に走ればいってもんじゃありません。世の中を見て、成功する道を模索しなくては。そのとき竹田氏が目を付けたのは、居酒屋だった。」
「バブルが弾けても居酒屋だけは元気があったんです。それで飛び込んだ。ここで学んだ経験は今も生きています。複数の店舗の味を一定に保つためのマニュアル作りの大切さと、食材の効率的な活用法とか。厳しい社長だったけどね」

34歳、いよいよ独立
なんでお客様が入らないの!!
神田の地に居酒屋を開業。コンセプトは「炭」。これまで培った料理人としての経験と、食材に對峙したときに発揮される天性的な感覚に生かしてメニューを考案。炭火焼や、イカスミを使ったオリジナル料理を用意した。店は800円、夜は3000円程とリーズナブル。しかし、売上は伸びなかった。



Profile / 竹田敬介
「初代けいすけ」に始まり、「二代目 海老そば」「つけめん四代目」「塩逸品 五代目」「魁 肉盛りつけめん六代目」「極辛 BLACK つけめん七代目」「けいすけ東京(シンガポール)」など、「けいすけ」ブランドの名の元に業態を変えてさまざまなラーメン店を展開。日本各地の支店を飛び回る日々を送る。昨年、テレビ東京の『新!東京らーめんチャンピオン』にて優勝。

TSUKEMEN-TETSU
■つけめん■ **つけめん TETSU**

日本を席巻するつけめんブームの牽引役を担う「つけめん TETSU」。冷めたスープに「焼き石」を入れる斬新な手法は、プレゼンテーションとしても面白い。このアイデア、東北地方の焼き石を入れる鍋料理から発想されたそう。ちよびり焦げて香ばしさが加わり、アツアツ感が復活したスープは、満腹でも最後の一滴まで飲み干したくなる美味。ちなみにスープはおかわり自由ですよ。



201 Victoria St
#04-08/09/10 Bugis Iluma
Ramen Champion
☎6238-1011
11:30~22:30 (22:00LO)

▼濃厚！豚と鶏の白湯つけめん (\$11)
Very Rich! Paitan Tsukemen

トンコツと鶏ガラを店の厨房で丁寧に煮込むこと二日間、リッチなのにキレのある白湯スープが完成する。そこに弾力のある中太麺をつけて、つるりと食す。最後に、カツオダシと共に「焼き石」をスープに投入する手法は斬新。「スペシャル白湯つけめん」(\$12.50)は、ノーマルスープに魚介系のダシが加わり、コクが倍増。

“焼き石”投入で湧き上がる湯気と食欲
濃厚白湯スープを飲み干して

▼鶏と魚介のラーメン (\$12.50)

Special Paitan Ramen
鶏と魚介スープでヘルシー志向の一杯。豚が苦手な人も安心して楽しめる。



新しいラーメンのカタチを楽しんで！



店長 鈴木光一

旨さの秘密はコシだ！
店で炊き上げる新鮮スープ

スープは工場で作る店が多いなか、こちらでは店内の厨房で職人が丁寧に炊いている。骨を鍋底に押し付けることで、骨髄の旨みエキスを余すところなく抽出。毎朝、味見をして細かな調整を加えている。でき立ての味を楽しめるのも魅力だ。



麺 Noodle	200g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ あっさり Mild	こってり Heavy rich	
ダシ Dashi	(豚コツ) (鶏ガラ、モミジ) (カツオ、ニボシ) ※魚介系は「スペシャル白湯つけめん」のみ使用		
具 Topping	チャーシュー(豚バラ)、メンマ、ネギ		

のど越し滑らかモチつる麺
世界にはばたく元祖もりそば

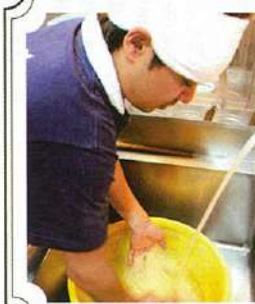


▲テラックスもりそば (並 \$15 / 大 \$18)

Tsukemen Deluxe

つややかな中太麺はモチモチツと口内で弾ける逸品。動物系と魚介系の W スープは、さっぱり感を加える甘酢の隠し味が効き、麺本来の味を際立たせてくれる。5種の調味料(お酢・チリオイル・豆板醤・一味・ニンニク)を麺に絡ませて、変幻自在に味を変えられるのも、もりそばならではの。麺は「あつもり」にすることも可能。

麺 Noodle	200g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ あっさり Mild	こってり Heavy rich	
ダシ Dashi	(豚コツ、トンソク) (鶏ガラ、モミジ) (サバブシ、ニボシ)		
具 Topping	チャーシュー(豚バラ)、メンマ、タマゴ、ナルト、ノリ、ネギ		



旨さの秘密はコシだ！
「麺は柔らかく」が先代の教え

もりそばの麺は、のど越しが命。厳選した粉にちよびりタビオカを加え、モチモチつるりとした食感を実現。先代の教え通り、柔らかく食べやすいよう、7分しっかり茹でたあと、丁寧に水洗いしている。

TAI-SHO-KEN
大勝軒

■つけめん■

昨年、開業 50 周年を迎えた、東池袋本店の大勝軒。もりそばは、なんとこの店のまかない飯から生まれた一品が、日本全国に広まったのだとか。当地では、つけめん文化を外国人に広めたいと、写真で食べ方を紹介するなどの工夫も。常夏のシンガポール限定で登場したピリ辛の「冷やし辛子もりそば」は、冷やし中華のようにさっぱり食せて女子に人気。麺 800g という圧巻の「富士もり」(\$20)は、家族みんなでわいわい楽しんで。



201 Victoria St #04-08/09/10
Bugis Iluma Ramen Champion
☎6238-1011
11:30~22:30 (22:00LO)



▲冷やし辛子もりそば (並 \$15 / 大 \$18)

Cold & Spicy Tsukemen
シンガポール限定メニュー。自家製ラー油がキモ。スパイシーな鶏ミンチを麺に絡めて召し上がれ。

つけて食べ、割って飲む。もりそばには二度 HAPPY があります。味噌ラーメンも始めますので、ご賞味ください。



店長 橋本健太郎

TETSU STEP 6



熱くなったスープを飲む。Enjoy the hot soup.

TETSU STEP 5



スープがめると感じたら、焼き石を注文してスープに入れる。If you feel the soup isn't hot enough, order the "hot stone" and put it into the soup.

TETSU STEP 4



麺がなくなったら、魚介ダシを入れる。When the noodle is finished, pour the fish base stock.

大勝軒 STEP 5



麺がなくなったら、魚介ダシを入れてスープを飲む。When the noodle is finished, drink diluted soup with fish base stock.

大勝軒 STEP 4



お好みで調味料を麺に加える。Add some spice if you like.

STEP 3



麺をすする。Eat the noodle.

STEP 2



麺をスープに浸す。浸す量はお好みで。Dip the noodle into the soup. The volume of dipping soup is according to your taste.

STEP 1



何もつけず、麺本来の味を食してみる。Taste the original noodle without dipping into the soup.

How to Eat
TSUKEMEN



トンコツ黒マー油は流行っているけど、鶏白湯と新しいマー油も試してほしいぜベイビー！

店主 古谷一郎に聞く「八福丸」誕生秘話

古谷氏は考えていた。「なんつッ亭」の看板を掲げて「トンコツ黒マー油」の旨さを追求し続け、日本で数々のタイトルを授賞、シンガポール店でも人気を得た。しかし、である。さらに一步先に進みたい。世界には、宗教上トンコツを食せない人がいる。それならば、これまでの経験を糧に、鶏を使った新しい黒マー油ラーメンの地平を切り拓いてみたい！

トンコツであっても、鶏白湯であっても、鍵となるのは「乳化」。水と脂は混ざらないとよく言うが、正しいやり方でじっくり煮込めば二つは交じり合い、美しいハーモニーを奏で始める。大切なのは手間暇を惜しまないこと。トンコツスープのプロとしてのプライドが古谷氏を奮い立たせ、試行錯誤の日々が始まった。12時間煮込むスープは30分置きにチェックし、火の高さは2ミリ。それ以上でも、それ以下でもダメだ。



スープとともに、頭を悩ませたのが黒マー油。これまでは、揚げニンニクをペースト状にすることで、トンコツと好相性の黒マー油を作ってきた。鶏白湯に合う黒マー油とは？ 考え抜いた先に浮かんだイメージ、それは焼鳥の「ねぎま」。そうだ、鶏にはネギだ！ こうして鶏の脂でネギを揚げ、ニンニク、ショウガをプラスした新しい黒マー油が完成したのだ。

鶏白湯とネギの黒マー油に塩タレを加え、さらに8種の野菜の恵みを投入。どんぶりを舟に見立て、万感の思いで「八福丸」と名付けた。そのスープをひと口飲めば、古谷氏の挑戦が称賛に値するものであったことがお分かりいただけるだろう。



かぶきモチーフの絵が記され、和テイストな店内。



揚げネギの“焦げ”もひとつの調味料 香り高い黒マー油と濃厚鶏スープがマッチ

▲らーめん 黒マー油 (\$12) Ramen Black Ma-yu Oil

ほんのり甘みのあるクリーミーな鶏白湯と、揚げネギの香ばしさがたまらない特製黒マー油の最強コンビ。黒マー油で味にひねりを効かせつつも、素直に飲み干せるあっさりスープに仕上がっているのは、まさに古谷マジック。辛口好みの方は、赤油をチョイスして。



麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ Mild	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	鶏 (丸鶏)		
具 Topping	チャーシュー(豚肩ロース)、メンマ、ナルト、ネギ		

▲八福丸らーめん 赤マー油 (\$13) Hachihukumaruru Ramen Red Ma-yu Oil
キャベツ、モヤシ、ニラ、コーンなど8種の野菜をトッピング。野菜の甘みが加わったスープに、スパイシーな赤マー油が効いて、甘辛MIXがクセになる。

サイドメニューもうまいぜベイビー！



▲鶏唐揚げ わさびマヨネーズ タルタル添え (\$6) Fried chicken "Karaage" with wasabi mayo tartar sauce



▲らーめん巻き (\$6) Sushi roll ramen style



▲明太厚焼き玉子 (\$6) Egg omelet with spicy, pickled cod roe



■とり■

八福丸 Nantsutte Group

昨年末、サマセットに誕生した「なんつッ亭」グループの新ブランド。純鶏白湯スープに、ネギを使った黒マー油を組み合わせて、渾身の新作を披露。

160 Orchard Rd #01-13 OG Orchard Point (OCBC Bank 横) ☎6737-9713 11:00~23:00 (LO)



▼味玉鶏ラーメン (並 \$13.50, 大 \$15) Ajitama Chicken Ramen

ぜひ女子に食べてほしい一杯。コラーゲンたっぷりであることもさることながら、鶏の旨みが凝縮されたスープは、シチューを思わせるまるやかさで、女子のハートを鷲掴み。スープが乗ってくる平打ち麺は、モチモチ美味しい。

鶏丸一羽から旨みエキスを抽出 コラーゲン豊富でお肌ぷるぷる!?

麺 Noodle	100g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ Mild	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	鶏 (丸鶏)		
具 Topping	チャーシュー(鶏)、メンマ、タマゴ、ノリ、白ネギ		



▼餃子 (\$5) Dumpling 食欲を掻き立てる揚げ餃子。

女性的のために作った一杯です。フライトの前後に食べれば、お疲れ肌にパワーチャージ！

店主 田中健太郎



65 Airport Blvd #B2-58 Terminal 3 Singapore Changi Airport ☎6214-2958 10:30~22:30

MARUKIN RAMEN まるきんラーメン

2011年12月オープン、シンガポールの日本ラーメン最新店！ 関東を中心に展開する「まるきん」が、上海に次いで当地に進出。当地では、東京本店の隠れ人気メニュー鶏スープを全面に打ち出し、ヘルスコンシャスなラーメンを提案中。味噌や醤油は無添加、ラードや酒類なども一切使用していない。全ての宗教の人に安心して食べてもらえるよう食材にこだわりをもつ。3月よりメニューを一新し、より注文しやすく！



6 Scotts Rd B1-11/12 Scotts Square ☎6636-3468 marukinramen.com

鶏のやさしい風味を活かして、シンガポールの好みと合わせました。一品、丼ぶりもお勧めです。御賞味ください！！



▲ネギネギ塩ラーメン (\$11.90) Negi-Negi Shio Ramen
万能ネギと長ネギがてんこ盛り。風邪引きさんの滋養にぴったり。



店長 露木哲也

鶏100%のヘルシー白湯スープ。トッピングにも鶏料理いっぱい！



▲醤油いっさいがっさいラーメン (16.90ドル) Soyou ISSAI-GASSAI Ramen

まるで幕の内弁当のおかずのような、充実したトッピングが楽しい一杯。鶏つくね、手羽先の唐揚げ、蒸し焼き鶏のチャーシュー、エビワンタン、煮玉子—これ、全て自家製。この具が、栄養たっぷりまるやかな鶏白湯に実に合う。ヘルシーだけど、食べ応え十分。

麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ Mild	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	鶏 (丸鶏)		
具 Topping	チャーシュー(鶏)、つくね、手羽先、エビワンタン、玉子、キクラゲ、ノリ、ネギ、ゴマ、スパイシーペイスト		



**まるやかな口当たりの優しい味
3種の国産味噌を合わせた至高の一杯**

▲特製味噌ラーメン (\$14.20)
Original Miso Ramen

スープを食した瞬間、優しく深みのある味噌芳香が口いっぱいに広がる。この味の深みの源は、厳選した国産白、赤、八丁の3種味噌の絶妙な配合と隠し味のピーナッツバターにあった。鶏をベースに数種類の野菜を数時間煮込んだ白湯スープは、癖になるまるやかさ。

▼店長のお勧めトッピング
Extra toppings

▲手作り餃子 (\$6.60/6P, \$10.80/10P)
Dumpling

豚挽肉、ニラ、しいたけ、オイスターソース等、具たくさん。醤油なしでそのまま食すべし。



■ ■ ■ みそ ■ ■ ■
BISYAMON 毘沙門

北海道西区の鶏白湯ラーメンの名門「毘沙門」からやってきた本格店。日本産小麦、かん水控えめの卵つなぎで、もちもち感だけでなく、健康にも配慮した麺を使用。ラーメン以外のメニューも豊富で、揚げ物やサラダなど、サイドメニューとしてオーダーしたい。グルメ派から健康志向派まで幅広く満足できる一軒となること間違いなし。

- Great World City 店
#01-22 Great World City ☎6235-6190
- Bukit Panjang Plaza 店
#01-64/64 Bukit Panjang Plaza ☎6462-2001
- Funan Digital Mall 店
#01-18 Funan Digital Mall ☎6337-5142
- Bedok Point 店
#02-32/34 Bedok Point ☎6567-0462

麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ Mild	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	鶏 (丸鶏)		
具 Topping	チャーシュー(豚肩ロース)、メンマ、タマゴ、コーン、白髪ネギ、ノリ		



**札幌のトッポブランド西山製麺直送
ほっこり美味しい小麦香る極上麺**

▼特選みそ (\$13)
Special Blended Miso

「西山製麺」から届く麺は、国産小麦使用で風味よし、歯触りよし。味噌も「西山製麺」が美春のためにブレンド。数種の北海道産味噌を合わせ、野菜類で甘みとコクをプラス。アツアツ感を保つ香味オイルは、昆布など乾物の旨みが凝縮されている。ほんのり甘く、ほっとする素直な味わいに幸せを感じる。



▼香味つけ麺 (\$12.50)
Komi Tsuke-men

酢橘でさわやかさを出した酸味のあるスープに、平太麺がマッチ。より小麦の風味が強い特注麺を使用。

■ ■ ■ みそ ■ ■ ■
MIHARU 札幌らあめん&餃子 美春

当地の“本格店進出系”の先駆けであり、今や老舗の風格漂う一軒。日本を代表する製麺所「西山」から空輸される麺は、数日間熟成させることで、味にマイルドさが増すとか。本場札幌の味にこだわり続け、味噌は不動の人気。さらに醤油、塩、つけ麺も揃い、食べ比べも楽しい。餃子の皮も「西山」から届き、その弾力とモチモチ感はずが日本産。



1 Nanson Rd #01-11/12 The Gallery Hotel ☎6733-8464
12:00~15:00, 18:00~22:00

何度来ても飽きない店です。いろいろな味をお試しあれ。

店長 広瀬礼仁

麺 Noodle	140g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ Mild	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	豚(トンコツ)	鶏(丸鶏)	
具 Topping	チャーシュー(豚肩ロース)、タマゴ、メンマ、ノリ、モヤシ、タマネギ、ネギ		

編集後記 ーラーメン店取制で感じたことー

最近、レストランのオープンニングなどでローカルメディアの方に会うと、ラーメンの話題がよく出ます。「私、ラーメン大好きなのよ。あなたはどのラーメンがオススメ？」と。その度になんだか日本人であることが誇らしくなるのです。そんな折、この特集が決まってラーメン店の食べ歩きができることに。知れば知るほど、一軒なんて選べない！だって、どの一杯にも個性があって、ストーリーがあって、作り手の想いが詰まっている。全取材が終わる頃、しばらくラーメンは……という気持ちになつていくかと思いきや、すっかりハマってしまつて、オフの日もラーメン屋さんに通つております。パルティ誌上で最も厚の厚いラーメン特集になった今月号工場見学や座談会、ロングインタビューも敢行でき、ラーメン道への奥深さをあらためて学びました。日本から名店の看板を背負つてやって来た店長さんたちのプライドと意地。彼らの心意

ラーメンのスープより“熱い”店長さんたちの想いに触れました。

私もちょうどラーメン食べて頑張ろ！この文章を書いていたらまたラーメンが食べたくなつてきました。

ラーメン行商！

編集 A

気や勢いみたいなものが渦のようにシンガポール中を巻きこんで、ここ数年の一大ラーメンブームを引き起こしているのだと感じました。

日本の景気が落ち込む一方、ラーメン店の世界進出は急増中。今やパリジェンヌがお箸を器用に扱つて、麺に舌鼓を打つ時代。職人さんたちは、ラーメンシエフとして地位を確立し、ミシュランからも認められるほど。今回、海外で勝負する職人さんたちと出会い、誇り高き日本の、物づくり精神をあらためて感じました。海外でも日本の味を再現して、お客さんに喜んでほしい。彼らの真摯な姿勢に胸を打たれ、出された一杯に元気をもらいました。余談ですが、取材をさせていただいた店長さんたち、本当に皆さん格好良く見えたものです。



**味噌と生姜でカラダほっかほか
肉も野菜もたっぷり、元気の源**

▲KING 濃厚味噌チャーシュー麺 (\$15)
KING Miso Cha shu men

日本産の赤味噌ベースに白味噌を少々加え、12種のスパイスを混ぜて3日寝かせた、濃厚タレが決め手。さわやかなおろし生姜を溶かしながら食すと、最後まで新鮮な感動とともに楽しめる。黒胡椒が効いた鶏ザンギを浸して食べる裏技も◎。



KING 味噌はボリューム満点。冷え性女子にもぴったりだよ。

店主 萬屋雅樹

■ ■ ■ みそ ■ ■ ■
GANTETSU らあめんがんとつ

食べるの大好き、好奇心旺盛、だけど頑固一徹な店主・萬屋氏が全国津々浦々の行列店を食べ歩いた末、創り上げた札幌ラーメンの真骨頂。どさんこたちは、風邪をひきそうになるとカラダが温まる味噌ラーメンを必ず食べるとか。アツアツの中華鍋で野菜を炒めて、ここぞのタイミングでスープを投入。香ばしさがたまらない一杯のでき上がり。

- ILUMA 店
201 Victoria St #04-08/09/10 Bugis Iluma Ramen Champion ☎6238-1011 11:30~22:30 (22:00LO)
- チャンギ国際空港 ターミナル3 店
65 Airport Blvd #B2-58 Terminal 3 Singapore Changi Airport ☎6214-2958 10:30~22:30

▲鶏ザンギ (\$4) Fried chicken
黒胡椒のパンチが効いた唐揚げ。

麺 Noodle	120g	細 Thin	太 Thick
脂 Fat	少 Low fat	多 Fat	
スープ Soup	濃さ Mild	あっさり Mild	こってり Heavy rich
ダシ Dashi	豚(ゲンコツ、トンソク)	鶏(鶏ガラ)	
具 Topping	チャーシュー(豚肩ロース)、メンマ、タマゴ、ノリ、ショウガ、モヤシ、キャベツ、ネギ		

らーめん **バリ男**
BARIO

男のラーメン、女性大歓迎!

らーめん **バリ男**
BARIO

Hachifukumaru 「なんつ亭」から
八福丸 参上!
Nantsutte Group

多くのお客様に愛されつつ、数々の賞を受賞してきた究極のラーメンがここにあります。

らーめん(黒マー油) 12ドル

OG Orchard Point #01-13 160 Orchard Rd
(カッパージュラザ隣り)
Tel: 6737-9713 11:00 ~ 23:00 (LO23:00)
hachifukumaru.com (英語)
hachifukumaru.com/jp (日本語)

旭川ラーメン **梅光軒**

なまらうまい

醤油ラーメン \$13.50
ハーフサイズ \$10.50
※GST込み、サービスチャージ無し! ※事前会計

ラッフルズプレイス店 7 North Canal Rd ☎6534-3808 11:00~22:00 (21:30LO) ※日休

高島屋店 (B2 階) 10:00 ~ 21:30 (21:00LO) ☎6235-3483

なんつ亭
らーめん(黒マー油) 12ドル

美味しさに夢をのせて皆様へお届けします

● Robert Quay 店 #01-04 The Quayside 11:30 ~ 14:30, 18:00 ~ 23:00
● China Square Central 店 #01-32/33 China Square Central-Nankin Row 11:30 ~ 21:30, 土日祝休

即座に解決! 中古クラブ高価現金買い入れ

▶高価買取 ▶無料査定 ▶無料出張

シンガポール最大の中古ゴルフクラブ・ボール専門店
Creative Golf By Joe

Blk 333 Kreta Ayer Road, #01-17 Singapore 080333 www.creativegolf.net
Tel: 6227-7760 Mobile: 9633-9086 ※日-祝日はお電話でお呼び出し下さい
営業時間 11:30am ~ 7:00pm (火~金) 11:30am ~ 5:00pm (週末、月休)

大黒屋
DAIKOKUYA
Ramen Dining • ラーメンダイニング

ラーメンダイニング 大黒屋
好みの一杯がきっと見つかる

◆ PARAGON 店
209 Orchard Rd
#B1-47 Paragon Shopping Centre
Tel: 6737-5416
11:30 ~ 22:30

◆ Raffles City 店
252 North Bridge Rd
#B1-13 Raffles City
Tel: 6737-5416
11:30 ~ 22:00

◆ my Village 店
1 Maju Av #01-01 my Village
Tel: 6509-1690
11:30 ~ 22:00

特製味噌ラーメン

BISHAMON
SAPPORO RAMEN 味噌ラーメン

何度でも通って食べたくなる味噌ラーメン

● Great World City 店 #01-22 Great World City Tel: 6235-6190
● Bukit Panjang Plaza 店 #01-64/64 Bukit Panjang Plaza Tel: 6462-2001
● Funan Digital Mall 店 #01-18 Funan Digital Mall Tel: 6337-5142
● Bedok Point 店 #02-32/34 Bedok Point Tel: 6567-0462

甘すぎないパイン餡に香ばしい生地から成るパイナップルケーキ。本当に喜ばれるお土産だからリピート買いする人も多い。シンプルだからこそ味が引き立つ素材はこだわり尽くし。台湾中部の山中で栽培された無農薬パイナップルは全て農薬基準をクリアしたものを利用。オーガニック肥料で育てられた鶏から採取した台湾一高級な卵に、小麦粉は日本、バターはNZからお取り寄せ。手作業で大切に焼き上げられたケーキは豊かな自然の美味しさが詰まっています。

微熱山丘 SunnyHills

328 North Bridge Rd #03-05
Raffles Hotel Arcade
☎8522-9605 11:00~20:00
service@sunnyhills.com.sg
www.sunnyhills.com.sg
※8ドルでシンガポール島内配達可能。100ドル以上なら送料無料。



1個ずつ袋入り、常温で25日持つのでお土産に最適。10個入り25ドル。

日本へのとっておき土産
パイナップルと生地が香るパイナップルケーキ

平日ランチタイムはビジネスマンで行列ができる和食屋「MIZ」。確かな味に気取らず通えるのが人気の秘密。料理人の水島さんが編み出す料理は美味しい和食を求めるお客のお腹と心を満たします。銀たら味噌焼き(15ドル)、オイスターダイナマイト(13ドル)、コールドガーリックうどん(12ドル)など他では味わえないオリジナル料理に舌鼓。3月限定の飲み放題 30ドルを付ければ旨い日本食にお酒も進みます。

みず Miz Japanese Restaurant

7 Craig Rd ☎6225-5761 / 5961
平日: 12:00~15:00, 18:00~24:00(LO23:30)
土曜・祝日: 12:00~22:00(LO21:30)、日休



3月限定 飲み放題プラン 30ドル

ワイン、日本酒、焼酎、サッポロ生ビール、ペプシコーラ、レモンティー ※2時間、4名様以上 ※宴会コースは50ドルから、予算に応じて対応可

気取らず飲めて食事も旨い和食屋
3月限定プロモをお得に活用

コンラッドホテル裏側、ミレニアウオークの端に昨年8月オープンしたタイ料理「Ruby」。タイの高級レストランやホテルで20年以上のキャリアを持つ4人のタイ人シェフによる、見目麗しいタイ料理がリーズナブルに頂けるお店です。トムヤンクン(8ドル)、ヤムウンセン(春雨サラダ/15ドル)、パッタイ(タイ風焼きそば/12ドル)、グリーンカレー(14ドル)など馴染みのメニューから、ハタの姿揚げ(28ドル)をはじめ高級料理までずらりと揃うのが嬉しい。ところで、タイ料理と言えばビール。当地では珍しいシンハービールの樽生が頂けます。缶シンハーとは全く別物の、コクのある泡、滑らかな喉越しは挑戦の価値あり。3人以上なら3リットル入りのシンハータワーにトライしたい。オーナーが自ら選び仕入れたタイ料理に合う豪産ワインもボトル48ドルとお値打ち。チリ抜きの辛い料理も可なのでシェフに聞いてみて。

Ruby, Thai Inspired Cuisine

9 Raffles Boulevard, #01-06/07/08, Millenia Walk ☎6337-7829
www.pgaseservices.com 平日 11:00~15:00, 17:30~22:30
土日祝 12:30から



シンハー生、あります！
歓送迎会にアートのタイ料理



1. ソース2種の付いた Sweet & Sour Garouper(ハタの姿揚げ)。甘酸っぱいソースが激ウマ！ 2. Black Pepper King Prawn(24ドル)。ビールが止まりません……。3. シンハー生のビールサーバー。グラスもキンキンに冷えてる！

5月末日まで！ランチタイム『女性グループ限定』
ビールタワー・プロモーション

シンハー生ビール・タワー
3リットル(通常88ドル)72ドル / 2リットル(通常58ドル)48ドル
※平日 11:30~15:30、土日祝 12:30~15:00 女性グループ限定 ※17:30~20:30のハッピーアワーは男性にも72ドルで提供 ※1タワーにつきおつまみ一皿、さらに4タワーご注文(4週間以内)で1タワー進呈

東日本大震災から一年。
東北の今、未来。私たちができること。

Message

あの震災から一年近くが経とうとしています。大震災直後から、多くのシンガポールの方々が、温かい励ましのメッセージと義援金を被災地の方々に送って下さいました。日本とシンガポールの「絆」の強さを感じられた方も多かったのではないのでしょうか。この一年、大使館としても、シンガポールから被災地への支援の橋渡し、復興状況の紹介、シンガポール各方面への謝意の伝達、そして、今回の岩手県復興PRイベントのような被災地の復興支援に積極的に取り組んで参りました。その一方で、原簿のないシンガポールで風評被害が拡大しないよう、シンガポール政府への働きかけ、正確な情報の提供、広報にも努めて参りました。今後も続けなければいけないと思います。シンガポールの人たちは、被災地の方々をはじめ日本国民が苦難を乗り越え、復興に力を合わせている姿に感銘を受けていると伝えてきています。これからも皆様と共に、感謝の気持ちをもって、日本が復興する姿を伝えていきたいと考えます。

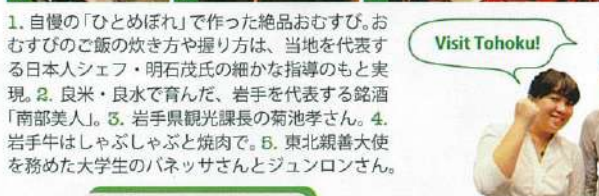
在シンガポール日本国特命全権大使 鈴木庸一



主催：在シンガポール日本国大使館 / 共催：岩手県

「いわてと笑顔に」
岩手県復興プロモーション

2012年2月8日 マンダリン・オーチャード・ホテルにて開催



1. 自慢の「ひとめぼれ」で作った絶品おむすび。おむすびの飯の炊き方や握り方は、当地を代表する日本人シェフ・明石茂氏の細かな指導のもと実現。2. 良米・良水で育んだ、岩手を代表する銘酒「南部美人」。3. 岩手県観光課長の菊池孝さん。4. 岩手牛はしゃぶしゃぶと焼肉で。5. 東北親善大使を務めた大学生のバネッサさんとジュンロンさん。

Visit Tohoku!



Let's take action!

●東日本大震災 追悼式

主催：在シンガポール日本国大使館・シンガポール日本人会・シンガポール日本商工会議所
日時：3月10日(土) 17:00~
場所：日本人会館オーデトリウム(3階)

●Songs from Singapore to Tohoku

東日本大震災一周年復興支援チャリティーコンサート
昨年未、仙台市被災地で復興支援コンサートを開催した日本人シンガーソングライター Sachiyoさんとシンガポールのトップミュージシャンが被災地の現状、被災された方のメッセージを伝えます。また、収益金は全額「東日本大震災みやぎこども育英募金」に寄付されます。

日時：3月16日(金)会場 19:00、開演 19:30
場所：日本人会館オーデトリウム(3階)
チケット：20ドル(5歳以下のお子様はご遠慮ください)日本人会フロントオフィスにて販売中
問合せ先：www.sachiyo.net

●TAKIDASHI COOL JAPAN PROJECT
What we have gotten after 1 year

主催：CAFE COMPANY / 後援：日本経済産業省
日時：3月11日(日) 3.11 スペシャルメニュー 12:00~15:00 / TAKIDASHI 12:00~17:00
場所：レストラン One On The Bund (80 Collyer Quay Clifford Pier)
問合せ先：6636-5156 (VIVA JAPAN CAFE)
※被災地写真展、3.11 メモリアルイベントなど

も実施
※「VIVA JAPAN CAFE (ION56階)」、「Cathy gallery」でも TAKIDASHI ほかイベントを開催

ボランティア募集!

募集人数：20名
日時：3月11日(日) 8:00~18:00
場所：One On The Bund、VIVA JAPAN CAFE、Cathy gallery
仕事内容：炊き出し調理及び支給、ゲストリレーション
問合せ先：6636-5156 (VIVA JAPAN CAFE)
※場所は上記3か所のいずれかになり、事前に連絡。終了後、One On The Bundにて行われるオフィシャルディナーに招待。

Event Report

3月11日での震災から一年を迎えます。被災地にとって、言葉では言い尽くせないほど苦難に満ちた一年。しかし、力強い復興を目指し、海外で元気な東北をアピールできるまでになりました。シンガポールで行われた本イベントは、震災で甚大な被害を受け、風評被害の課題を抱える岩手県の一日も早い復興を支援するため、開催されました。第一部の観光セミナーでは、岩手県観光課長のスピーチなどで、岩手の見どころを紹介。とくに参加者の胸に響いたのは、当地の大学生による東北親善大使の活動報告であったはず。100名の学生が実際に、東北を訪れ、被災地を見学した体験談を語りました。マイクを握ったジュンロンさんは、互様の撤去を手伝った際に見つけた泥だらけのノートを見て、心からその持ち主が元気であることを祈ったと言います。学生たちは昨年、ユネスコ世界遺産に登録された平泉や、盛岡さんさ踊りにも参加。岩手の伝統文化に触れ、心優しい東北の人々との交流についても語ってくれました。

第二部のレセプションでは、岩手が誇る岩手牛、米、日本酒を披露。招待された政府関係者、旅行代理店、食品関係者、メディアなどにその実力をアピールしました。岩手牛から滴る甘い肉汁に、参加者も舌を巻く様子。シンガポールにいても、岩手県の物産品は購入可能なものが多数私たちが日本人も積極的に食卓に並べたいものです。日本はもうすぐ春。昨年の桜は、誰にも愛でられず散っていったと岩手県観光課長の菊池孝さんは語ります。今年の桜は多くの観光客とともに、地元の人々の心を元気づけてくれることを切に願います。

MENTAL CARE / Chihiro Yamagata

カウンセリングあれこれ
「心も解くヒント」Version 2

第21回「助けることが助けになるのか？」

家族や友人、部下など、身近な人や大切な人を、助けても助けても同じ問題や過ちが繰り返される場合があります。そんなとき、あなたはどのようにしますか？

人は悪くないのに、何かひとつ厄介で深刻な問題がある人がいます。例えば、お金のだらしな、女癖が悪い、または無責任で仕事が続かない、ウソばかりつくなど。その相手が配偶者、両親や子どもであれば、多くの人は助けたり、許したりするでしょう。しかし、それがいつまでも続く、状況が変わらないことに苛立を覚えながらも、放っておくことができず、いつの間にか本人よりも自分の方がストレスを抱え、一体誰の問題なのか分からないようなことにも発展します。

ここで、ある物語を紹介いたします。昔ある海辺の町に、二人の男の子が住んでいました。二人はとても気が合い、切磋琢磨しながら友情を深めていきました。時が経ち、二人は青年になりました。一人は漁師として成功し、町一番のお金持ちになりました。もう一人は、志高く都会に出ていきましたが、世の中は甘くなく、数年で町に戻ってきてしまいました。そして、自信を無くしてしまったのか、うだつの上がらない状態で、何をしても毎日ダラダラと過ごしていました。漁師の彼は、そんな親友の彼に、少しの糧にでも

と毎日魚を届けていました。時には返さなくていいから、とお金をあげました。さらに時が経ち、二人は既に中年になっていましたが、漁師の彼は、変わらず親友に魚を届けていました。そんなある日、彼はふと「自分は彼のためになると思いつくまで何年も届けてきたが、果たして私は本当に親友を助けてきたのだろうか？」とふと、私のしてきたことは、彼を辱めてきたことにはならないか？」と考えたのです。その後、2日間魚を届けなかったため、うだつの上がらない彼の方から「おい、魚が届いてないよ」と催促がありました。漁師の彼は、こう言いました。「おう、悪かった、ちょっと考えることがあったんでね。でも解決策が見つかったからようやくスッキリしたよ。さて、これが今日の分の魚だよ。それと、こちらは魚取りの網と、その使い方が書いてある紙だ。」

身近な人が困っているのに助けられないのは、心が狭く人間として良くないという、実はなかなか勇気のいることです。罪悪感を持つ人も多いのではないのでしょうか？しかし、どんな助けにも限度があります。その限度を見極められず、苛立や怒りを感じているのであれば、助けている(と思っている)あなたに問題があります。

人は、自分は何もせずに全ての答えを周りから与えられるようでは、一時のぎにはなっても、本当の学習はできませんし、実際学習の必要性すらないかもしれません。漁師の彼が自問自答したように「(自分から見て)その相手に必要だと思っている助けをそのまま提供する」ということは、つまり「あなたには自分の問題を自分で解決する能力がありませんよ」という相手に対する軽蔑でもあるのです。「あなたは駄目ですよ」「自分では解決できませんよ」というメッセージを繰り返し何年も受けてきた人間がどうなってしまうかは「おい、魚が届いてないよ」の言葉が示す通りです。

This Month's Hint (今月のヒント)

- 本当に相手を助けようとするのであれば、本人のためになる助けをする。
- 人は自ら学んだものに対してのみ会得して人生に生かしていくことができる。
- それでも助けることを止められない場合は、相手のことを考えているのではなく「自分がしたくてやっていることだ」と知る。



山形千尋
BeeYrOwn 心理士
(応用心理学修士・カウンセリング学修士)
オーストラリア・カウンセリング協会会員、
シンガポール公認心理士



111 North Bridge Rd #07-10 Peninsula Plaza
Tel: 65-9665-4572
http://beeyrown.blogspot.com
email: beeyrown@aim.com
診療日(完全予約制): 火・水・土

开始学中文!
日本語で学ぶ中国語(北京語)講座
次回初級クラス3月中旬開講予定

- ◆ 1クラス: 4~9名
- ◆ 授業料: (初級コース) 420ドル(税込) / 30時間
週2回コースの場合 18回。週1回コースの場合 12回。
- ◆ 日本語の話せる経験豊富な中国人講師が丁寧にお教えします。又、日本人専属コーディネーターもお手伝いいたします。
- ◆ 現在初級から上級まで多数開講中。途中入学も随時受け付けております。
- ◆ 「中上級者向け会話クラス」も開講中。

無料体験レッスン受付中
※お問合せ・ご予約は電話又はメールにてどうぞ

プリティッシュ英語コース ※レベルチェック受付中
開講予定: 中級パートタイムクラス(平日)、BookClub(平日)、ビジネス英語(土曜日)
開講中: 上級者向け会話クラス、準中級・中級・中上級ビジネス英語クラス、中級・上級パートタイムクラス

IKOMA Language School
日本語ホットライン (平日 10 am ~ 6 pm)
Tel. 6238-0055 (Ms. 船谷・Ms. 渡辺まで)
#12-07 Shaw House (伊勢丹スコット上のオフィスビル)
ホームページ www.ikoma.com.sg

本当の安らぎを知っていますか?
お問い合せは 石橋恵子 97219057
チョン加代子 97505189まで

豊かな緑に囲まれた歴史ある教会堂で
神様と語り合うひととき...
どなたでもお気軽にお越しください。 www.sjcf.org.sg

SJCFシンガポール日本語キリスト教会

毎週日曜 午後2時半~4時半
日本語による礼拝を行っております。
ジュニアキャンプ 3月2日(金)~4日(日)
対象: 新中学1年~高校3年
参加費 S\$120 部分参加もOK!

シンガポール国際日本語教会

■ 牧師: 大谷 恵護 ■ 礼拝: 16:00~17:30 (毎日曜日)
■ 場所: Kay Poh Road Baptist Church
(7 Kay Poh Road/River Valley と Zion Road の交差点すぐ横です)
■ Tel: 6522-1941 ■ E-mail: ijcs5on@hotmail.com
■ URL: http://ijcs.baptist-church.net

日本から牧師を招へいし、日本語での礼拝を守っています。
英語の通訳サービスもごさいます。

International Japanese Church of Singapore

PARTY*REPORT

NY生まれのボディワーク「ジャイロトニック」で体メンテ!

the moving body

ジャイロトニックって何?

エクササイズというより、整体に通うような、ボディメンテナン스에近いイメージ。プロのインストラクターの導きと、専用マシンを使うことによって、全身をくまなく動かして筋肉だけでなく内臓までマッサージする効果があります。元々は1980年代、NYで「ダンサーのためのヨガ」として生まれたのが最初。「ジャイロ」とは「円運動・スパイラル」という意味で、螺旋を描くような動きと呼吸法によって骨格や筋肉のバランスを整えていきます。運動パターンの特徴は、背骨が持つさまざまなムーブメント(丸める、反る、曲げる、ねじる)に重点が置かれていること。関節の可動域を広げながらインナーマッスルの強化にも役立ちます。目指すは、プロダンサーのような細くてしなやかなボディ。年齢や体力レベルを問わず楽しみ、終わったあとは体の隅々までストレッチできたような清々しい気持ちに!

こんな人に向けています



- スポーツやダンスのパフォーマンス向上を目指す人
ベリータンに通う営業E、ダンサーボディを手に入れた!
- 肩コリ・腰痛のある人
連日デスクワークを続ける編集A、運動不足を解消したい!
- 骨格の歪みを矯正したい人
- しなやかな筋肉をつけたい人
- ケガのリハビリをしたい人
- アンチエイジングをしたい人

営業E
編集A



インストラクター 佐藤靖子さん
2000年に渡米し、NYでダンサー兼ジャイロインストラクターとして活躍、いつも笑顔で元気よく、分かりやすい指導に定評あり。

バルティ編集部がTRY!



↑ 巨大なコーヒーミルのようなハンドルを回し、背骨を動かすエクササイズ。リズムカルな呼吸も意識。普段使わない筋肉が動いているのを感じる~!

好評につき続行!

無料トライアルグループクラス
ジャイロトニック(マシン)
月 15:00~16:00 水 10:30~11:30
木 12:30~13:30 日 11:00~12:00
※「ジャイロキネシス(ヨガマットとイス)」の日程はお問い合わせください

バルティ読者限定プロモーション
無料トライアル参加の方で、その場でお申し込みの方に各パッケージが**10%オフ**
※バルティ持参、初回限定、3月末まで



↑ バンジージャンプのように伸び縮みするゴムを引っ張って、体をひねる。ああ、脇腹が伸びてる、伸びてる。

↑ ゴムを肘に引っかけて腹筋運動。ゴムのおかげでラクに起き上がれる分、意識して下腹部に力を込めてインナーマッスルを鍛える。



営業Eの感想
自己トレでは難しい曲線的な動きと背骨を意識して整えている感じがいい。しなやか美ボディに近づけよう!



編集Aの感想
ガチガチだった肩が少しラクに。普段あまり体を動かさないで、気分転換とストレス解消になりました!

当地最大のジャイロトニック・スタジオ NY仕込みの日本人インストラクターが指導

シンガポールで最もジャイロトニックのマシンが充実している「the moving body」。広々としたスタイリッシュな空間でのワークアウトは気持ちがいい。そして、なんと言っても本場 NY で経験を積んだ日本人女性が指導してくれるので、分かりやすく、効果も抜群。プロの手が潜在能力を引き出してくれます。ピギナーの方は、最初何度がプライベートを受け、それからグループクラスに入るのがオススメ。また、ヨガマットとイスを使用したジャイロキネシスとピラティスのクラスも開講しています。スタジオには、ヘルシー系メニューが揃うカフェも併設。汗を流したあとの冷たいスムージーは格別。ナチュラルコスメも販売しており、ホリスティックな空間です。まずは無料トライアルに参加してみてください!



the moving body
11 Unity St #01-23/24
Robertson Walk ☎ 6235-1051
/ 9018-7097 (日本語可)
themovingbody.com.sg
● ジャイロトニック or ピラティス
プライベートクラス 3回+グループ5回 / 500ドル ※その他のクラス、料金についてはお問い合わせください

「シンガポールの健康生活」

Parti Topic Line Up
 □BEAUTY □EDUCATION
 □HEALTH □HOUSE
 □LIFE □COLUMN
 □CAREER □FOOD



石川 修司 医師
 京都大学医学部卒業、京都大学耳鼻咽喉科所属、2010年7月より現職。日本耳鼻咽喉科学会専門医、日本医学放射線学会専門医、日本耳科学会会員、日本耳鼻咽喉科臨床学会会員。



山野さん一家はお父さん(桐雄さん 38歳)、お母さん(桂さん 35歳)、お兄ちゃん(栗雄君 6歳)、妹(アケビちゃん 3歳)の4人家族。山野さん一家を取り巻く健康生活をラッフルズジャパンズクリニックがわかりやすくご説明いたします。

「外耳炎」の巻 ▶▶▶▶

桂さんはアケビちゃんの耳垢の件で耳鼻科に相談に来ていましたが、今度は自分の耳のことにも気になって、この機会と一緒に診てもらおうことにしました。

桂さん：「毎日の耳掃除はやりすぎだとさきほど先生から聞きましたが、じつは私も毎日しているんです。でもなんだか最近耳の中が痛いんです。中耳炎でしょうか？」

石川医師は特殊な道具や顕微鏡で桂さんの耳をのぞいてから、耳たぶを軽く引っ張り直しました。

石川医師：「耳たぶ引っ張ると痛いですか？」
 桂さん：「痛いです。これはなんのサインですか？」

石川医師：「これは外耳炎、つまり耳の穴の皮膚の炎症ですね。耳掃除のやり過ぎが原因ですよ。かゆいこともあったでしょう？」

桂さん：「はい、いたがゆくて……そのつど綿棒で。じゅくじゅくする感じもあります。治りますか？」

石川医師：「外耳炎は薬でよくなりますよ。一番確実で早いのは抗生剤とステロイドの入ったお薬でこまめに処置することです。場合により抗真菌剤も使用します」

桂さん：「ステロイドって聞くとちょっと怖いんですけど大丈夫ですか？」

石川医師：「みなさん、そうおっしゃいますね。でも外用のものを1週間ほど使う分には怖いことはまずありません。耳の炎症をしっかり抑えて、かゆみと痛みを楽にしてくれます」

桂さん：「わかりました、やってみます」
 1週間後。

石川医師：「だいぶん炎症はひいてきたと思います。どんな感じですか？」

桂さん：「ありがとうございます。痛み、かゆみともとれてきました」

石川医師：「早めに相談いただいたのでよくなるのも早かったですね。外耳炎がひどくなると汚い膿がでてひどいかゆみを起こしますから、かゆいから耳の中をいじる、耳の中をいじらますます外耳炎がひどくなるという悪循環に陥ります。こうなると炎症が鼓膜におよんで聞こえにくくなったり詰まったような不快な症状に悩まされることになります。これからは耳掃除はほどほどにしてくださいね」

今回のまとめ

- いったん発症すると外耳炎は悪循環に陥りやすい。
- 放置しているとさまざまな不快な耳症状をおこしやすい。
- 耳掃除のしすぎで外耳炎になりやすいので、ほどほどに。

Parti Topic Line Up
 □BEAUTY □EDUCATION
 □HEALTH □HOUSE
 □LIFE □COLUMN
 □CAREER □FOOD

ねずつ：ヘアスタイリスト etc
 「ねずつ」(最先端?)こと「トモ」スタイリスト。特技：人を笑わせる。酔ってもくたくたにならない。趣味：空想で世界一周の旅をすること(空想だけ)。



しゃも：ネイリスト etc
 「しゃも」(しゃもじ?)こと「ナオ」ネイリスト。特技：すぐについてまわること(1日5〜6食は食べる)。



第2回*



しゃものこと、ねずつのこと。
 - スクールに行こう! -

ねずつ：ネイル・メイク・ヘアアレンジのスクールを開きたいと思ってるんだけど、どうかな? 今回は、営業Tも参加してよ。

営業T：ご一緒させていただきます! スクール、とっても興味あります。ネイル・メイク・ヘアアレンジ、3つとも自分でしたりしていますが、イマイチうまくいかないことが多いです。自己流になっていて、もっと綺麗に仕上げたいと思って分らなくて……。

しゃも：ネイルしてもらおうと長持ちするのに、セルフネイルだとすぐ剥がれちゃうってことないですか?

営業T：そうなんです……。

ねずつ：ヘアアレンジもそうなんですけど、巻き髪にする時、クシでとかしてから巻くと、長持ちするしツヤが違うんだ。これってひと手間なんだけど、このひと手間が差を生む。スクールではそこを伝えていきたいな。

しゃも：ネイルスクールでは、「ネイルコース形式」にしたいと思っています。イベントを開催して受講生の作品を出したり、人気投票して上位者を表彰したりと楽しんで通ってもらえるようにしたいな。

ねずつ：うん、そうだよね。楽しく学べる環境作りが重要だね! 通いやすい時間帯も違うし、興味やレベルも様々だから、カットやネイルを予約する感覚でスクール予約を入れてもらう感じにしたらどうかと思ってるんだ。

営業T：うん、うん。顔立ちによって似合うスタイルってあるし、好みも違うから個別にアドバイスもらえたら嬉しいかも!

ねずつ：ケルチャーには様々なタイプのスペシャリストが揃っているから、お客様の好みに合った先生が対応することができるよ。

しゃも：自分磨きだけでなく、お友達や家族などにもしてあげることができると知り合いの輪が広がりますよね。最近、自宅でセルフネイルされている方も増えてるし。

ねずつ：来学期中に何か習得するって良いと思うんだ。自分に投資しながら、技術を身に付けることができると一石二鳥だよ。

営業T：日本では美容に全く興味がなかったのですが、来星してネイルする機会が増えました。美容に関する意識レベルがアップした人、多いと思います。自分に合ったメイクやヘアアレンジをアドバイスしてもらえとうれしなあ。いつも同じメイクとヘアスタイルになっちゃうから。

ねずつ：じゃあ、ここで1つアドバイス。自分がどんなメイクしているか知るには、お友達が誰かにメイクしてあげるといいよ。自分と同じ雰囲気顔になるから。アムラーが流行ったときみたいな感じかな? あれ、ちょっと例えが古い??

しゃも：うん、ちよつと(笑)。私がいろんな人にメイクしたら、しゃもだらけになるのか? うふ、興味あるかも。

営業T：早速、お友達にメイクさせてもらおう。自分のメイクを客観的に見て、不足している部分をスクールで補いたいな。新しい私を見出せよう!

ねずつ：スクール開講に向けて、どうやったら楽しく学んでいけるか読者の声を聞きたいです! ご興味のある方、ケルチャーに一度遊びに来てください!

お問い合わせ先メールアドレス naodon1221@gmail.com
 までご連絡ください!

KERTURE x AVEDA MENU
 290 Orchard Rd #05-07 Paragon ●カット女性 70ドル~ ●ハンドジェル 60ドル~
 ☎6735-6468 10:00~19:00(LO) 男性 65ドル~ ●メイクアップ 150ドル~
 www.kelture.sg

Raffles Japanese Clinic

◆総合診療 ◆定期健康診断 ◆小児科 ◆乳幼児健診
 ◆予防接種 ◆カウンセリング ◆産婦人科 ◆整形外科
 ◆皮膚科 ◆美容皮膚科 ◆耳鼻咽喉科 ◆歯科(分限のみ)

新任医師診療開始のお知らせ
 3月中旬より鍋島寛志医師が産婦人科診療を開始いたします。日本での不妊外来と女性健康外来の経験を生かし、専門医として適切にアドバイスいたします。正確な診療開始日につきましては、ホームページまたはツイッターでご確認ください。

本院 ◆ラッフルズ ホスピタル11階 (MRTブギス駅すぐ前)
 総合診療受付時間 月~金 08:45~18:00
 土 08:45~12:00
 日・祝 休診
 Tel: 6311 1190(代表) 6311 2297(健診専用)

分院 ◆リャンコート2階(1階スターバックス横のエスカレーターを上がって正面)
 ◆ウィーロックプレイス4階(伊勢丹スコッツ向かい)
 総合診療受付時間 月~金 09:15~13:00, 14:45~18:00
 土 09:15~12:30
 日・祝 休診
 Tel: 6334 1175(リャンコート分院) 6738 6550(オーチャード分院)
 Email: j-clinic@rafflesmedical.com
 Website: www.rafflesj-clinic.com

スタークルーズ
 100名様限定 体験乗船ツアー!

★停泊中のスターヴァーゴに乗って、クルーズを体験してみませんか!
 ★船内はどんな風になっているの?客室は?どんなアクティビティがあるの?そんな数々の疑問にお応えします。

特別企画!
 日時: 4月13日(金) 13:00~16:00
 場所: スターヴァーゴ
 ※出航前の SIN ハーバーフロント停泊中での体験乗船となります。

参加料金: お一人様 30ドル(大人・子供)、
 ※(幼児 10ドル / 船内ではベビーカーはご利用になれません)

スケジュール概要
 13:00 受付
 13:30 搭乗
 13:45-14:45 船内体験ツアー
 15:00-16:00 プレゼンテーション & ハイティ
 16:00 下船

※HP(www.yusentravel.sg)よりお申し込みください。

郵船トラベル YUSEN TRAVEL (S) PTE. LTD. ☎ 6732-1511
 場所: 高島屋(ニースアンシティタワー)A9階 www.yusentravel.sg
 営業時間: 平日9:00am~6:00pm 土日12:00~1:00pm 土曜9:00am~1:00pm(日・祝休み) ☎ ysi@ytk.co.jp

ランゲージバリアフリーへ。
Berlitz

あなたの期待に応えます!

少人数グループレッスン (3~6名) キャンペーン
 60レッスン分(期間3ヶ月)の授業料&
 入学金&教材費総額が **今だけ\$1,625!**
 合同体験レッスン (40分) を開催します。
 スケジュールについてはお早目にお問い合わせ下さい。
 ※申込締切: 2012年3月31日 ※別冊教材は別途必要です。
 ※人数の集まり具合によってはクラス開講に至らない可能性もございます。予めご了承下さい。

ベルリッツがあなたの語学カアップを約束します。
 日本語でお気軽にお問い合わせください。

ベルリッツインターナショナルリンクは、
 教育大手の株式会社ベネッセコーポレーションを有する、
 株式会社ベネッセホールディングスの傘下企業。
 安定した経営を行っておりますので、
 お客様に安心してご受講いただける会社です。

ベルリッツ・ランゲージセンター
 391B Orchard Road, #16-01/02 Ngee Ann City Tower B
 Tel: 6733-7472 お問い合わせは日本語でどうぞ
 www.berlitz.com または www.singaweb.net/berlitz

「岩盤浴」でアンチエイジングの勧め
 Anti-oxidant では、日本では定番の体質改善に効果の高い「岩盤浴」を体験できます。岩盤浴の遠赤外線は体を芯から温め、血行促進効果あり。肌細胞の活性化によりお肌のターンオーバーを促し、新しい肌細胞へ生まれ変わります!

78ドル分のクーポンをプレゼント
 (お友達も利用可)初回のみ
 予約要 (6756-0636)
 ※2012年3月31日まで有効

No.1 Thomson Ridge T: +65 6756 0636
 Free Anti-Oxidant therapy for you & a friend worth \$78
 For new customers only; Reservation required, call 6756 0636
 This voucher is valid till 31 March 2012

Healthland Pte Ltd THAI MASSAGE
 ヘルスランド タイマッサージ

セラピストによる
 全身を使った整体術
 ●タイ古式 マッサージ
 ●タイ式オイルマッサージなど

プロモーション
 前日 21:00 まで予約すると、
 60分 50ドル、90分 68ドル、
 2時間 85ドルに!

252A South Bridge Rd (Sri
 Mariamman Temple 近く)
 ☎9339-8629 / 6221-3376
 11:00~23:00
 年中無休 ※旧正月を除く

Email: healthlandpl@gmail.com

PART 1
Editor's Eye



***Resorts World Sentosa**

詳細はHP (www.rwsentosa.com) をご覧ください。

1. 南国の隠れ家をイメージしたプライベート空間。全棟 22 棟。2,000 ドル / 泊。2. 内装は自然の色調を取り入れ、自然愛好家や静かな滞在を求めるファミリーゲスト向け。全 172 室。800 ドル / 泊。



Bakery & Restaurant

ボンジュール!
フランス老舗「PAUL」が
シンガポール初上陸



1889年フランスで生まれ、世界中に熱狂的なファンを持つ「PAUL」がついに上陸。日本国内に 20 店舗の支店をもち、あの味をまた食べられるなんて嬉しい!と思った方も多いのでは。創業当時のレシピと製法を厳格に守り続け、独自で契約栽培した小麦をフランスから世界各国へ運ぶこだわり。噛めば噛むほど込上げてくる美味しさの素はこの伝統の中にあっただのかと納得。レストランが併設され、朝食からダイニング、カフェまでいつでも「PAUL」のパンやデニッシュ、自慢のサンドイッチ、ガトーなどを楽しむことができるもの魅力。高島屋 3 階とロケーションも抜群で、パリのクラシックなインテリアに囲まれながら、お友達やご家族との憩いの場として立ち寄ってみて。

***PAUL**

391 Orchard Rd Takashimaya SC #03-16/16A/17 Bakery Shop: 8:30~22:00 (日~木)、8:30~23:00 (金・土) Restaurant: 10:00~22:00 (日~木)、10:00~23:00 (金・土) ☎6836-1914 (Bakery Shop) 6836-5932 (Restaurant)

1. ベーカリーやレストランには、PAUL のパンを求めて行列も。

Hotel

セントーサ島で自然に囲まれた快適な時間を
エクアリアス・ホテルとビーチ・ヴィラがオープン

セントーサ島にある統合型リゾート、リゾート・ワールド・セントーサ内に 2 月 16 日 (木)、エクアリアス・ホテルおよびビーチ・ヴィラの 2 つのホテルがオープン。2.9 ヘクタールの大自然の中に位置し、ケッペル湾が一面に広がる絶好の眺望を楽しみながら、非日常空間の満喫。宿泊者は、7 つの会議室、広大な庭園、スポーツジム、スイミングプールなどの施設も利用可能。日常の様々なストレスから、ココロもカラダも解放されるひとときを島内で気軽に満喫できるのも嬉しい。

Event

リアル脱出ゲームで大興奮
完売御礼! 5月もまたやって来る!



メディアセッションに参加したパルティ編集部、なんと唯一、時間内に脱出成功! この興奮、やみつきかも。

1 月末、チャイムスにて行われたリアル脱出ゲーム『Escape from the Mysterious Cathedral』。このゲーム、日本では富士急ハイランドなどで大反響を呼び、当地初開催となりました。ミステリアスな教会を舞台に、まるで探偵小説の主人公さながらの体験に大興奮。パズルを製作している SCRAP 社の加藤さん曰く「日常がつまらないと感じている方、みんなでパズルを解く面白さを味わって」。初対面の者同士がチームとなり、知恵を出し合う時間は、なんだか学園祭気分がわくわくです。第 2 弾は 5 月 11 日 (金)~13 日 (日)、オーチャードの「*SCAPE」にて開催が決定。サスペンス仕立ての名作『人狼村からの脱出』がやって来ます。さて、あなたは脱出なるか!?

***リアル脱出ゲーム**
詳細: realegame.sg
申込: www.gatecrash.com.sg
主催: SCRAP Co Ltd / Vivid Creations Pte Ltd

ずんこ

東南アジア在住の美人すぎる漫画家。
趣味は人間観察。毒吐きですけど自滅も多いです。
ブログ http://ameblo.jp/zunkozunko

第 42 回 ずんこの一時帰国

マーライオンとワルツ

大好評連載中!

週刊 1 コマ漫画「ずんこのズンズンズン」、
www.parti.com.sg にて
毎週水曜日 UP してます!

ジャパングリーンメディカルグループ
JGH 毎日笑顔、健康な海外生活をサポート!

一時帰国・本帰国の前に
スギ花粉症対策 承っています

海外在留邦人のための総合医療センター
ジャパングリーンクリニック

- 外来診察 (小児科・内科・外科・耳鼻咽喉科・婦人科・他一般)
- 定期健康診断 ● 乳幼児健診 ● 医療検査
- 予防接種 ● 診断書作成 ● 理学療法

※婦人科、健康診断、予防接種、理学療法は予約制

受付時間 ● 月~金 9:00~12:00, 14:00~17:00
● 土 9:00~12:00

290 Orchard Road, #10-01 Paragon
Tel: **6734 8871** (代表) **6733 0171** (健康診断予約)
9668 1056 (夜間・休日) Fax: 6733 1213

歯科は JGH デンタルクリニック (当院内) Tel: 6235 7747
ホームページ www.japan-green.com.sg Eメール reception@japan-green.com.sg
日本人医師・医療スタッフ常駐。主要海外旅行傷害保険キャッシュレス提携

ジャパングリーンメディカルグループ
JGH

日本人歯科医師
海外でも安心の日本語対応

JGH デンタルクリニック
JGH DENTAL CLINIC

- 一般歯科 (着色&歯石除去・むし歯治療・歯周病治療・修復&義歯治療・抜歯)
- 小児歯科 (乳幼児歯科検診・フッ素塗布・シーラント)
- 歯科検診 ● ホワイトニング ※矯正治療、インプラントのご相談も承ります。

受付時間 ● 月~金 8:45~12:00, 13:45~17:00
● 土 8:45~12:00 ※休日: 日曜・シンガポール祝日

290 Orchard Road, #10-01 Paragon
Tel: **6235 7747** (代表) Fax: 6235 1335
※初診・再診ともに電話予約制

歯科は ジャパングリーンクリニック Tel: 6734 8871 (代表)
ホームページ www.japan-green.com.sg Eメール jghdental@japan-green.com.sg
ジャパングリーンクリニック (オーチャード パラゴン 10 階) 内にあります

JOY CLINIC FOR WOMEN
~産婦人科専門クリニック~

- 産科、婦人科、不妊治療等に関する診察相談、および各種検査、手術等にも対応
- 妊娠 20 週から出産までの「マタニティー・パッケージ」あり
- JOYクリニック・オリジナル母子手帳 (日本語) を用意
- 出産前の院内見学あり (日本語通訳つき)
- 日本人スタッフが通訳その他安心サポート
- 子宮頸がん予防ワクチン取り扱い
- 3D 超音波あり (要予約)

医師: DR. GORDON TAN
住所: 4-6 Napier Road, #08-03/04 Gleneagles Medical Centre Singapore 258498
TEL: 6737-0044 FAX: 6474-4935
診療時間 (予約制):
月、火、金 9:00~12:30 & 14:00~17:00 水、木、土 9:00~12:30
日本人スタッフ勤務時間: 月~土 9:30~12:30

New Premium Childcare Centre

- 1才半から6才
- 只今、プロモーション価格実施中 (限定有)

どうしてお花は咲くのでしょうか? 鳥は どうやって 飛ぶのでしょうか? 空は どうして 青いのでしょうか? 魚は どうやって 息をしているのでしょうか?

Mulberryでのみんなは 何にでも疑問を持って、考えて 質問をするようになります。

● 体験学習 ● 英語、中国語、算数などの基礎知識を身につけ、みんなで話し合いをしたり一緒に学んでいきます。時間割以外の習い事も可 (別料金)

Mulberry Learning Centre @ Tanjong Pagar
Block 1, Tanjong Pagar Plaza #02-01 Singapore 082001
Tel: 6223 3539 Fax: 6223 3175
MRT タンジョンパガー駅より徒歩 3 分。アマラホテルの前。
www.mulberrylearning.com

Parti Topic Line Up
BEAUTY EDUCATION
HEALTH HOUSE
LIFE COLUMN
CAREER FOOD

時事通信社シンガポール支局
日々最新の情報を全国に配信する
時事通信社より、シンガポールに関する
最近のニュースをピックアップ
してお届けします。

◆11年のシンガポール失業率
2011年のシンガポール失業率は、
11年連続で1.3%と、過去最低を
記録した。



◆11年のシンガポール新車販売
BMWが首位に2位メルセデス
ベンツ、3位トヨタ
シンガポール陸上交通管理局
(LTA)が公表した2011年の新車
販売台数は、BMWが4,959台と首位
となった。

◆シンガポールの月収中央値
前年比6.3%増の3,070.5
ドル
シンガポールの月収中央値は、
2011年6月のシンガポールの
月収の中央値が3,070.5ドルと
なった。

◆フエアライズ、シンガポール
で今年7店舗を新設
シンガポールの労働系スーパー
マーケットチェーンであるフエアライズ
は、今年7月までにシンガポールに
10店舗を新設する予定だ。

Advertisement for Jiji Press Singapore branch, featuring 'News Digest' and 'News Web' services.

Advertisement for JAST AUTO PTE LTD, offering car sales, rental, repair, and accident handling services.

Parti Topic Line Up
BEAUTY EDUCATION
HEALTH HOUSE
LIFE COLUMN
CAREER FOOD

佐藤 薫
エステティシャン。ご主人の独立を機に、1996
年より駐米から一転し、エステサロン「MARLY
」の経営者に、日本人ならではのきめ細かな
カウンセリングとサービスでファン多し。

「美肌相談サロン」



化粧水とローションパック - ローションパックをするなら5分以内!

「最近一時帰国から戻ったばかりのせいかしら」とNさんは、お肌の乾燥感と鼻の毛穴詰まりが気になるようです。ご自宅では、ローションパックをまめにやっているということですが……。

てはお肌に馴染みません。と言っても少量のお化粧水では、シートが湿っているだけでお肌にお化粧水をうまく含ませることはできませんね。
N: 私は長い時間パックしていたから、馴染ませるところが吸い取り紙のように、お肌から水分を奪っていたのね。お化粧水をすいぶん無駄にして……。
私: Nさん、ローションパックもいけれど手で丁寧につけるのもお勧めですよ。お化粧水は片手の平からこぼれそうになるくらい量を両手で顔を撫でるようにつけて馴染んだら、手の平全体を使って手の温もりを感じながら優しく押さえます。パッティングは無用ですよ。さらに少量のお化粧水を手の平にとって、押さえつけて。中心からサイドに向かってやさしく手の平の温かさを感じながら押さえるといいですよ。お顔はサイドに比べて中心部分は冷たいです。心臓から巡ってくる温かい血流が届きにくいからです。リンパの流れを促し、毛細血管の血流が良くなればお肌の働きもアップします。それほど時間もかかりませんよ。もちろんお化粧水の後は、美容液や乳液、クリーム等で保湿してくださいね。
N: なるほど、さっそくやってみます!

N: 去年から始めたIPLフェイシャルの効果はすごくいいと思うし、家ではローションパックだって毎日のようにちゃんとやっているのよ。私は、キッチンでお皿を洗うときに、ローションパックをするの。
私: Nさんの言うローションパックって、顔型シートに自分で化粧水を染み込ませて使うやつですか? お皿を洗っている間ずっとパックをつけたままなの? ローションパックは2〜3分、長くても5分程度にした方がいいですよ。お化粧水は、最初はお肌に浸透していきませんが、その後パックの方に逆流するのですよ。
N: そうなの? それって何十分もパックしていたら返って乾燥するってことなの? お肌をしっかり水分補給するのに、長くやればやるだけいいと思っていたのに……。どおりで、佐藤さんがリシェイプフェイシャルでローションパックしてくれるとき、割りときれいにして外しちゃうんだなと思ってたんだ。
私: 美容液や炭酸ジェルマスクをする直前のタイミングでローションパックをするのは理由があるの。お化粧水で十分に湿っているお肌には、美容液やマスクの有効成分が穏やかによく行き渡るからです。それにしても毎日のようにローションパックとは太っ腹ですね。サロンのフェイシャルでローションパックをするのに、顔型のシートに15mlのお化粧水を使用しています。200ml入りのお化粧水が14回くらいでなくなる量です。数分間のローションパックはお化粧水をお肌にむらなく十分含ませることができず、15ml全

Point check! (まとめ)

後日、フェイシャルにいらしたNさんは、開口一番「お肌の調子がおきり違いました!」。よかったですね。お化粧水の付け方ひとつで、お肌のコンディションが改善するきっかけになったお客さまを何人も見てきました。あなたも体験しませんか?

Advertisement for Marly Esthetic Salon, featuring skin care services like facials, waxing, and nail treatments.

Advertisement for Kuniko TCM & Healthcare, offering traditional Chinese medicine treatments like acupuncture and massage.

Advertisement for Kawatec Pte Ltd, providing computer repair and IT support services.

第47回 「佐藤さんの住宅探し」

Parti Topic Line Up

- BEAUTY □EDUCATION
- HEALTH □HOUSE
- LIFE □COLUMN
- CAREER □FOOD

高野 徹 TOKIO PROPERTY SERVICES PTE LTD/RE 21 PTE LTD
82年東急不動産入社。93年からシンガポール駐在、不動産仲介、エアコン保守を手がける。01年東急不動産より会社譲渡を受ける。宅地建物取引主任者、シンガポール不動産仲介業有資格。takano@pacific.net.sg

不動産仲介業者の山田さんと一緒にコンドミニアムを見学している佐藤さん。

前回のポイント

- 家主さんが物件見学に立ち会ってもらえる場合は、家主さんの感じをみる。
- 家主さんの居住している物件の場合は、ユニットの状態が良好であるケースが多い。
- 家主側の不動産業者がどのくらい家主のことを知っているかも物件選びのポイント。
- オファーを出してみてもほとんどの条件を拒否するような家主さんの物件にはこだわらず、第二候補物件ですぐ交渉を始めた方が得策。

家主さんの見分け方について③

引き続き佐藤さんが不動産業者の山田さんに良い家主さんの見分け方を聞きます。

佐: 最初の交渉がうまく行かなかった場合に第二候補物件ですぐ交渉を始めたほうが得策とのことですが、一度に両方の物件に申し込みを入れ、先方の出方を見て良いほうを取るということはできるのでしょうか。

山: 良くそういった質問を受けることがありますが、もし両方の家主さんがたまたま全部の条件を受け入れてくれると、結構やこしいことになりそうですので、やはり一つずつ潰していったほうが無難でしょう。

佐: なるほど、交渉をする前に家主さんについて他に気をつけたいといけなことはないのでしょうか。

山: そうですね、これは家主さんというよりは家主さんについている不動産業者についてですが、当地では不動産仲介会社はライセンスが必要で、一昨年の12月の法改正により営業担当にまでライセンスの取得を義務づけることになりました。ただ、これまで営業してきた人に限って今年の6月まで

は試験に合格して資格をとらなくても営業ができるようになっています。

佐: どういうことでしょうか。

山: そのためプロフェッショナルに欠ける人がまだマーケットで仕事をしています。また、借主及び借主側の業者には家主さんの情報をほとんど教えてくれないのが通例です。そのため、契約締結に向けての交渉や、入居後のフォローなど借主側からの要求がちゃんと家主側に伝わらないことがよく起こります。

佐: なるほど、家主さんだけでなく家主さん側の不動産業者さんにまで注意しないとイケないということになると結構大変ですね。

山: そうですね、これは他のビジネスでもそうですが、関係者の数が多くなればなるほど状況が複雑になり、伝言ゲームのようにコミュニケーションエラーが起こりやすくなります。

佐: 家主側に不動産業者さんがいる場合に、どのようにしたら良い不動産業者さんかどうかを見分けることができるのでしょうか。

山: それはかなりむずかしい問題です。正直なところ家主さんの数と同じくらい家主さん側の不動産業者さんもいます。中にはちゃんとした人も結構いますが、これも交渉をはじめてみないとなかなかわからない問題です。ただ、10年以上にわたって、しかも片手間ではなく専業で不動産仲介業を同じ会社でやっている人は信頼できると言えます。

今回のポイント

- 同時に二つの物件にオファーを入れることは得策ではない。
- まだ不動産仲介業者の中にはプロ意識のかけ人が結構いる。
- 家主さん側に不動産仲介業者がいる場合は、彼らの質についても注意を払う必要がある。
- 契約交渉にあたって理由なく回答が遅れる場合は、何か家主側に問題がある。

エージェントオススメの物件はココ!

住居物件	面積(㎡)	部屋数	家主希望賃料	小学校	地庫年数	地域	MRT	ショッピング	ミニマート	備考
BOTANIAN	873-1,313	2/3BED	\$3,000-\$4,400	CLEMENTI	2	WEST				シャトルバス、プール、ジム、テニスコート、ブレイクランド
CARABELLE	1,238	3BED	\$3,500-\$4,800	CLEMENTI	2	WEST				シャトルバス、プール、ジム、テニスコート、ブレイクランド
CITYLIGHTS	721-1,346	1/2/3BED	\$3,600-\$5,500	CHANGI	2	EAST	○			プール、ジム、テニスコート、ジャグジー、ラベンダー駅直前
COTE D'AZUR	1,109-1,389	1/2/3BED	\$3,800-\$9,000	CHANGI	4	EAST COAST		○		マリンバードショッピングセンター隣接、プール、ジム、テニスコート、ブレイクランド
8@MT SOPHIA	893-1,421	1/2/3BED	\$4,700-\$7,800	CHANGI	4	CENTRAL	○	○		プール、ジム、ブラザシヤラララ、ドビーコート駅徒歩3分
MERAPRIME	1,173-1,313	3/4BED	\$5,200-\$6,800	CHANGI	4	TIONG BAHRU	○	○		タイオンハイビル隣接、ショッピング近道、プール、ジム、テニスコート、ブレイクランド
ONE JERVOIS	990-2,196	2/3BED	\$4,500-\$8,000	CHANGI	1	CENTRAL	○	○		プール、ジム、VALLEYPORT ショッピングセンター直前、GREAT WORLD CITY ショッピングセンター、タイオンハイビル徒歩10分
PAVILION 11@NOVENA	958-1,485	2/3BED	\$4,600-\$6,800	CHANGI	2	NOVENA	○	○		プール、ジム
RIVERGATE	1,055-1,894	2/3BED	\$6,900-\$9,000	CHANGI	2	CENTRAL				プール、ジム、テニスコート、リゾート感覚物件
THE ICON	570-1,238	1/2/3BED	\$3,500-\$6,000	CHANGI	3	CENTRAL	○	○		タンジョンバギー駅隣接、プール、ジム、テニスコート、車庫、カッパル向き
THE INSPIRA	936-1,560	2/3/4BED	\$5,800-\$8,000	CHANGI	1	CENTRAL				クラークキー駅直前、プール、ジム、テニスコート、新築物件
THE METZ	570-1,496	1/2/3BED	\$4,000-\$8,500	CHANGI	4	CENTRAL	○	○		高島屋徒歩5分、オーチャードエリア、プール、ジム、テニスコート
THE PIER	732-1,200	1/2BED	\$3,900-\$6,500	CHANGI	5	CENTRAL		○		クラークキー駅直前、プール、ジム、テニスコート、ブレイクランド
VISION CREST	904-1,227	1/2/3BED	\$5,000-\$7,200	CHANGI	3	CENTRAL	○	○		ドビーコート駅直前、プール、ジム、テニスコート、ブレイクランド
WATER MARK@ROBERTSON QUAY	926-1,200	2/3BED	\$5,000-\$6,800	CHANGI	4	CENTRAL				クラークキー駅直前、プール、ジム、ブレイクランド

(\$3,500以下の賃料の場合は、お客様に仲介手数料をお願いしております。)

TS 選んで安心 **東京不動産**
TOKIO PROPERTY SERVICES PTD LTD
シンガポールで18年の実績 住まいのことならなんでもお気軽にご相談ください

お問い合わせは日本語でどうぞ!
日本人、日本語スピーカースタッフが対応いたします。
180B Bencoolen Street #03-01 The Bencoolen
Tel: 6737-5187 6738-5033 Fax: 6738-3221
E-mail: tps@tokio.com.sg www.tokioproperty.com.sg

Parti Topic Line Up

- BEAUTY □EDUCATION
- HEALTH □HOUSE
- LIFE □COLUMN
- CAREER □FOOD

西野薬局代表。開業以来20年、日本の製品をはじめ、シンガポールで評判の良い信頼の製品を取り揃えている。豊富な知識で、みんなの海外生活を快適にする心強い味方!

Pick Up by Nishino Pharmacy



ARIMINO シェルパデザインサブリ
シャンプー (48.90ドル) ・トリートメント (61.90ドル)

ヘアスタイルに合わせて
サブリ感覚で選べるシャンプー

突然ですが、あなたは今使っているシャンプーに満足していますか? きちんと髪質やスタイリングに合ったシャンプーを選んでいませんか?

今回ご紹介するのは、西野薬局新入荷となる「ARIMINO」のプロダクト。プロ仕様のサロンケアとホームケア、2つのラインを持つ、日本を代表するヘアケアブランドです。

シャンプーのタイプは3種類。細毛で自然なふんわり感を出したい方はD1、普通毛で健康なツヤと弾力がほしい方はD2、硬毛で潤いのあるまとまった髪になりたい方はD3。「カテキンポリフェノール」「和漢植物エキス」「ナノ化CMC(細胞膜複合体)」など良質な髪を維持する成分がたっぷり。これらの共通成分に加え、それぞれ髪悩みに応じた有効成分を配合しています(たとえば、硬毛用のD3には保湿力を高めて潤う髪に仕上げるハチミツがイン)。理想のヘアスタイルに合わせて、サブリを選ぶような感覚でシャンプー選びを楽しんで。同ラインのトリートメントと併用すればより効果的!

今まではサロンでしか買えなかった製品を、薬局で気軽に買えるようになったのもうれしいポイントです。



▲D2は、ツヤと弾力のある髪に(普通毛/ショート~ロング)



▲D1は、ふんわり感のあるスタイルに(細毛/ショート~ミディアム) ▲D3は、まとまり感のあるスタイルに(硬毛/セミロング~ロング)

ハクビシリーズ
新商品!



ハクビホワイトCドリンク (46.50ドル/60ml×10本)
シミ・ソバカスや日焼けによる色素沈着を防ぐビタミンCと、抗酸化作用のあるビタミンEをバランスよく配合。ミックスベリー味で飲みやすく、さらに低いカロリー。紫外線の強いシンガポール生活の必須アイテム!

3月のプロモーション
ハクビホワイトCドリンク 20% オフ
通常 46.50ドル ⇒ 特別価格 37.20ドル

情報提供: 佐藤製薬

- 伊勢丹スコッツ店 (薬剤師常駐) : Shaw House #B1 ☎6835-3305
- 高島屋店 (薬剤師常駐) : Takashimaya Department Store #B2 ☎6735-1226
- くすりのにしの明治屋店 (薬店につき薬剤師不在) : Liang Court #B1 ☎6337-5831



英会話誌上レッスン

Native Phrases For Current Topics

■ 気になるリサのその後……。最近どう? [Dialogue]

Hana: So how was the date? Sorry I couldn't make it.
(それでデートはどうだった? 行けなくてごめんね。)
Lisa: No problem, you didn't miss much. (いいのよ。大してよくなかったの。)
Hana: Really, what do you _____? (そうなの? ①どういう意味?)
Lisa: Well, I think I got my wires crossed. I thought it was going to be just a few people, but there were 20 people there. I didn't know anyone. So it was a bit boring for me. (たぶん私勘違いしてたの。少人数の集まりかと思ったあ、そこには20人もいたの。誰も知らないし、ちよつとつまらなかつた。)
Hana: That's no good. (それは残念ね。)
Lisa: Anyway, what's new with you?
(それはさておき、最近どうよ(何か新しい事ある)?)
Hana: Well, one of my friends just offered me a job.
(うん。友達に仕事を勧められたの。)
Lisa: Really, what kind of job? (へえ、どんな仕事?)
Hana: I'm not too sure. She runs her own company and she needs someone to do some admin work.
(よく分からないけど、彼女、自分で会社を経営してて、事務をする人が誰か必要なんだった。)
Lisa: That's _____ ok, are you going to take it? (②良さそうじゃない、引き受けるの?)
Hana: I'm not sure. (まだ分からない。)
Lisa: Why? (何で?)
Hana: Well, you know what they say - "you should never mix business with pleasure" (だって、よく言うじゃない "親しい友人とビジネスをするな" って。)

Native Hillsは3月中旬にオーチャードショッピングセンター9階(313@サマセット隣のビル)へ移転します!
移転日が未定な為、お問合せにご来校される際は事前にお電話にてご連絡下さいますようお願い致します。
新住所: 321 Orchard Road #09-01/02 Orchard Shopping Centre
※電話番号に変更はありません。

Native Hills English Language Centre
30 Bideford Rd 07-02/03 Thongsla Bldg
バラコングタクジースタンド向かいビルディング1階SEIKO
Tel: 6735-8330 (Ms. 櫻田)
E-mail: k.sakurada@nativehills.com.sg
www.nativehills.com.sg

ワンポイント
● ことわざや慣用語等を会話で引用するとき は you know what they say と前置きして引用します!
● 自分で会社を経営するという意味で動詞の「run」を使います。
☆ 日常会話でたくさん使って、身につけましょう。
回答①mean ②sounds
ジャシタ先生

personal voice
Jalan Jalan
無料掲示板

掲載ご希望の方は、
FAX(6474-6703)、
郵送 (Blk 61 Lengkok Bahru #01-452 Singapore 150061)

または、**Eメール (info@parti.com.sg)**で、編集部までお申し込みください。勝手ながら、このコーナーに関してのお電話でのお問い合わせは一切お断りしております。

●**締め切りは毎月10日正午です。**
●無料掲載分で字数が多い場合、一部割愛させていただく場合もあります。また、編集の都合により掲載されないこともあります。

●**営利目的の内容(教えます、お部屋貸しますなど)及び求人広告は有料です。**また、探しています、お知らせでも**企業や店舗の営業案内、テナント事務所等**は有料となります。掲載料は**50字以内\$32.10、100字以内\$53.50**(いずれもGST含む)クロスチェックを原稿と一緒に郵送ください。

支払先は**Parti Pte Ltd**です。
●このコーナーでは、ご依頼者からの情報を掲載しています。パーティでは内容についての責任は負いかねます。

教えます

■**日本語教師養成 420時間通信講座**
文化庁のモデルカリキュラムに対応した養成講座が通信教育で、しかも日本の3分の1から4分の1の授業料(日本では60万円以上)で受講できます。検定試験対策にも対応。創立26年、卒業生3500名突破。
授業料:1740オーストラリアドル(送料込み)
期間:1年間(半年も可)

基礎講座のみ:10週間 990オーストラリアドル
World Japanese Language Centre
4/1 Cleland Rd: Artarmon NSW 2064 AUSTRALIA
Tel: +61-2-9904-7239
Fax: +61-2-9904-7241
Email: customer@wjlc.net
URL: www.wjlc.net

■**Bishan練習場でゴルフレッスン**
BishanにあるAsian Golf Academyゴルフ練習場では、土日祝日も含め毎朝10時半から、月水金の20時から、ダブルレッスン(90分)を開催しています。定員は6人で、単発参加は60ドルです。お一人でも参加できます。個人レッスンも1時間108ドルで随時受付中。
練習場住所:601 Sin Ming Avenue
Tel: 9626-4603 (斉藤賢治プロ)
Email: ksaitoh@singnet.com.sg (折り返し、レッスン案内を送付します。)

■**英語で日本語を教える**
5週間の日本語教師養成講座
10:00~12:00(月・木曜)
場所: 14 Robinson Rd, #04-01 Far East Finance Building(AIA Tower向かい、MRTラップルズプレースW期Exit F出ですぐ)
Tel: 6327-1377(バイアス言語学院)
Email: pyaess@singnet.com.sg

■**3か月で英会話ができるようになります**
正しい発音で綺麗な英語。ビジネスマン、主婦向けグループ、プライベートレッスン、子供向けグループレッスン。オフィスへの出張も可。
Tel: 9871-6383

■**スーパーメディアからのお知らせ**
15年前に医学部歯学部受験専門の予備校・Kゼミナールと提携して開講したスーパーメディアですが、いま高校生の半数以上が医学部志望。現在までの実績はUWCからNさん(女子)の東大(理三)合格です。
SUPERMEDIA
Tel: 6389-1631
Email: supermedia@ruri.waseda.jp
URL: supermedia.press.ne.jp

お知らせ

■**ポプラ文庫へのお誘い**
教会のホールをお借りして、主に未就園児、園児を対象に、日本語の絵本・児童書の貸出、お話を毎月第2、4金曜に行っています。お話しや受付などのボランティアスタッフも募集中です。経験、お子さんの有無は問いません。
3月の開催日: 9、23日(金) 15:00~16:30 (お話し 16:00)
会場: Kay Poh Rd Baptist Church, 7 Kay Poh Rd
Email: poplarb@gmail.com
URL: blog.livedoor.jp/spoplar

■**【ぶるちへの ぶち&Kids】*事前予約不要**
対象: 開催日を基準に10か月~未就学児
日時: 3月14日(水) 10:30~11:30(10:20開場)
内容: 手遊び、フリートーク等
会費: \$2
持ち物: 名刺(連絡先交換用)
場所: 日本人会3階ファンクションルーム1(日本人会会員以外の方も参加可能です)
【ぶるちへの開催のお手伝い募集中】
ぶるちへの開催をお手伝いして下さる方を募集中です。シンガポールで子供と一緒に楽しみたい、子育て仲間を作りたい、友達を作りたい方、Eメールでご連絡ください。スタッフだけのお楽しみイベントもあります!
Email: prutino@hotmail.com
URL: www48.tok2.com/home/prutino

募集

■**ミュージアム日本語ガイドグループ**
4月期入会説明会
日本語ガイドグループでは、シンガポール国立博物館・アジア文明博物館・シンガポール美術館・プラナカン博物館で日本語によるガイドを行っています。このたび、新メンバー募集のため、入会説明会を開催いたします。新しい仲間と一緒に、シンガポールについて楽しく学んでみませんか? 予約は不要です。ぜひ、お気軽に会場までお越しください!
3月12日(月) 10:00~
シンガポール国立博物館 1階 サロン
Email: jdtrainingcontact@yahoo.co.jp

高島屋 × PARTI 特別コラボ企画
パーティ会員限定宝くじ!

毎月必ず
誰かに当たる

1等(1本) **150ドル**
高島屋 GIFT VOUCHER

2等(1本) **100ドル**
高島屋 GIFT VOUCHER

3等(1本) **50ドル**
高島屋 GIFT VOUCHER



毎月3名様に、高島屋 GIFT VOUCHER を宝くじでプレゼント!
毎月1日にパーティウェブサイトにて、当選番号を公表します。

パーティがご自宅に届いたら……

- STEP1 自分の会員番号を宛名シールで確認
 - STEP2 www.parti.com.sgにて自分の会員番号が当選しているか確認
 - STEP3 当たっていたら「当選連絡申し込み」ボタンをクリック!
- ※次月15日までに「当選連絡申し込み」が無い場合は無効になってしまうのでご注意ください

3月号の登録に間に合わなかった方、4月号は当たるかもしれない!
今すぐパーティウェブサイトにてご登録を! **www.parti.com.sg**

ほかにもパーティ会員になれば、毎月パーティが無料で自宅に届くうえ、豪華プレゼントにも応募可能です。

あなたの会員番号はここ!

自宅に配送される本誌と同封の宛名シール左上に記載。見逃さないようにネ!

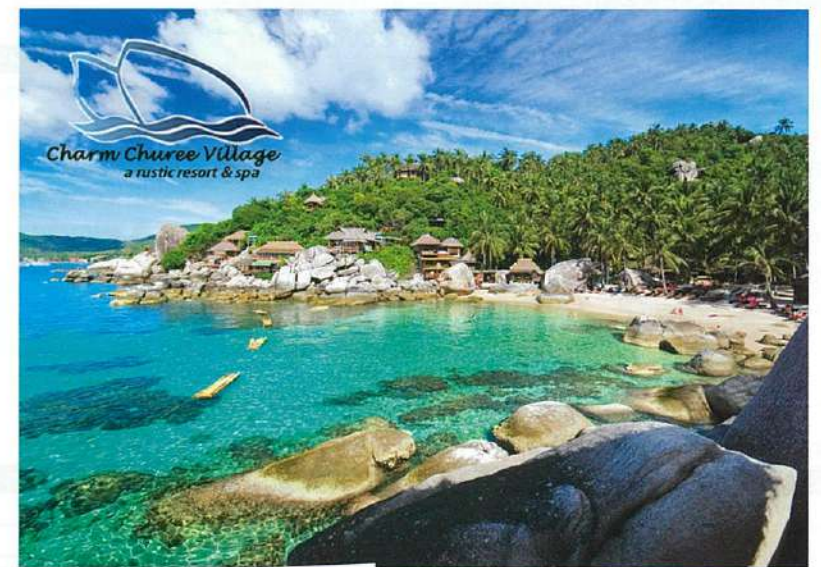


PRESENT

今月は
タイランド

シンガポールから至近!

チャームチュリーヴィラ
無料宿泊券プレゼント!!



チャームチュリーヴィラはサムイ島からフェリーで1時間45分のタイ湾に浮かぶ小さな島「タオ島」にあるエコ&ダイビングリゾートです。タオ島の中でも最も透明なビーチとして名高いジャンソムベイをプライベートビーチに有し、シュノーケリングやダイビングを楽しむことができます。自然に囲まれながら、時間を忘れスローな休日を満喫することができるでしょう。

無料宿泊券 詳細
●1組(2泊3日、大人2名)
●朝食、サムイ島~タオ島のフェリー付き
●部屋: Deluxe room
●2012年4月1日~2012年9月30日まで有効
※ピークシーズンを除く。

協賛: **HOLIDAY TOURS**



プレゼント応募方法

「チャームチュリーヴィラ」と明記の上、今月号の感想をお書きいただき、PARTIウェブサイトよりお申し込みください。
※PARTI無料郵送申し込み登録者の方限定
※締め切り: 2012年3月25日
※当選発表は2012年4月1日ウェブサイトにて

美濃漢方診療所



内科・婦人科・皮膚科
中醫師 **劉文鋒**

- シンガポール厚生省公認中醫師
- 北京中医药大学修士(内科専攻)
- 大阪市立大学法学部卒

※各種保健取り扱いは有り
詳しくはお電話で

www.minomedical.com

予約制・相談無料・
日本語で診察

19 Tanglin Road
#05-13 Tanglin S.C.
Tel: 6738-0300
Fax: 6738-6976

10:00am~6:00pm
休診日: 日・月・祝日



NIHON 100%納得の
「プレミアム」な治療を



ニホンプレミアムクリニック
月~金曜 9:00-12:30/14:00-17:30 土曜 9:00-13:00
夜間・日曜診療 月~金曜 17:30-20:00 日曜 10:00-12:30

- 総合診療科 ●小児科 ●整形外科 ●皮膚科 ●耳鼻咽喉科 ●眼科 ●産婦人科
- 消化器外科 ●一般外科 ●手の外科 ●予防接種 ●健康診断 (※予約制)

ノヴィナメディカルセンター11階 (MRT Novena駅直結スクエア2内)
10 Sinaran Drive, #11-12/13/30 Tel: 6397-2002
※時間外連絡先 Tel: 81-110-119 (平日23:00迄、土21:00迄)

www.nihonpremiumclinic.com

SAVOUR - Come Celebrate The Delicious

美食の展示会

パリ「アルページュ」のアラン・バッサール、フィンランド「シェ・ドミニク」ハンス・ヴァリマキ、香港「ボー・イノベーション」アルビン・リュンなど、世界の美食家達を唸らせてきたミシュラン・スターシェフ達の渾身の一品がずらり。美食試食だけでなく、クッキングクラスやカクテル作りのブースなど食に関する楽しいアクティビティも盛りだくさん。最高の一品を味わうチャンス。



① : 3月30日(金)~4月1日(日) 11:30~16:00, 18:00~22:30
 ② : F1パドック
 \$: 昼\$40, 夜\$60
 ☎ : SISTIC Tel: 6348-5555 www.sistic.com.sg

The William Farquhar Collection of Natural History

ウィリアム・ファークア コレクション

シンガポールを開拓した初代駐在官ウィリアム・ファークア。以前マラッカ駐在時カメラの無い時代、動植物の記録画として中国人画家に描かせた絵画477枚のコレクション。マンゴー、バナナ、マンゴスチンにカプトガニや手長蟹、19世紀の自然史的にも貴重なコレクション。200年前の東南アジアの息吹を感じてみよう!



写真提供/シンガポール国立博物館

① : 常設展示
 ② : シンガポール国立博物館2階 Goh Seng Choo Gallery
 \$: 無料
 ☎ : www.nationalmuseum.sg

March 12 Event Information

今月のイベント情報をお届けします

① : 日時 ② : 場所 \$: チケット代 ☎ : 問い合わせ先
 ※各イベントは予告なく変更される場合があります。ご了承ください。

Barney's Musical Castle - Live on Stage

バーニー・ミュージカル

世界 100 万人以上のバーニーファンを楽しませてきたミュージカルがシンガポールに。小さな子供達に最も愛されているキャラクターのひとつ、恐竜のバーニーと仲間達。Barney, Baby Bop, BJ の 3 人が森の中でなくなった王様の王冠を探し出しお城に届けに行く物語。世界のチビッ子にお馴染の音楽メドレー 20 曲以上を一緒に歌い踊り、Happy な世界感を共有しよう!



① : 3月15日(木)~18日(日)
 木 19:15, 金 14:30, 土日 11:00-14:30-17:30
 ② : Singapore Expo Hall 9
 \$: \$28~88
 ☎ : SISTIC Tel: 6348-5555 www.sistic.com.sg

DURAN DURAN Live In Singapore

デュラン・デュラン コンサート

80年代「ニューロマンティック」という音楽ジャンルを超越したムーブメントが巻き起こった中で最大のスターと言われるデュランデュラン。John Taylor, Roger Taylor, Nick Rhodes, Simon Le Bon の 4 人のオリジナルメンバーが流星。80年代のグレイテストヒットメドレーから新アルバム「All You Need Is Now」まで。

① : 3月10日(土)20:00~
 ② : シンガポールインドアスタジアム
 \$: \$98~228
 ☎ : SISTIC Tel: 6348-5555 www.sistic.com.sg

Disney On Ice Presents Let's Celebrate

ディズニー・オン・アイス

毎年恒例のディズニー・オン・アイス。今年はお祝いしよう!の副題通り、ミッキー&ミニーが世界中の様々な記念日やお祭りを氷上を舞いながらお祝いします。アリス、トイストーリー、スティッチ、プリンセスなどディズニーキャラクターも大集合。日本の演目ではミニーが着物姿で登場。

① : 3月15日(木)~18日(日)
 木金12:00~15:30~19:00~, 土日10:00~14:00~18:00~
 ② : シンガポールインドアスタジアム
 \$: \$18.50~88.50
 ☎ : SISTIC Tel: 6348-5555 www.sistic.com.sg

information

March 12

日本産米専門店から新米を読者プレゼント

安全で美味しいお米をお届けする「三代目 俵屋玄兵衛」から日本産新米をプレゼント。注文を受けてから、当地の自社精米所で精米したお米は防湿性に優れた特製米袋で梱包され新鮮なうちにご家庭に届けられます。こだわりの厳選玄米は低温コンテナにて輸入・保管。減農薬農家指定の日本産米 100%なので安心です。日本語で注文できるのも嬉しい。



パーティ読者プレゼント
 北海道産 2011 年産(新米)
 減農薬特別栽培
 あっさりおいしい
 ななつぼし 2kg・5 名様
 ふっくらもちもち
 ゆめびりか 2kg・5 名様

月間のお米購入量、主な購入銘柄、お米に関するこだわりと今月号の感想を明記の上、下記ウェブサイトより応募ください。 www.parti.com.sg
 応募締切り: 3月25日
 当選発表: 4月1日 ウェブサイトにて

三代目 俵屋玄兵衛
 ●注文方法
 www.tawaraya.com.sg または 9061-6511 (日本語)
 (月~金 9:30~18:00)
 ●配達方法
 クロネコヤマト便
 シンガポール島内の送料は一律5ドル
 お届け日・時間帯の指定可能
 (注文日より2営業日以降)

パーティ読者限定プロモも
 3月末まで継続中
 5kg以上購入の方
 5ドルの送料が無料!
 ※詳細は www.tawaraya.com.sg を参照

ホテルバザー開催! アロマ&エコライフをはじめよう

本誌掲載「アロマセラピー物語」でお馴染みの AYURTOPIA AROMA がヒルトンホテルバザーに出店。シンガポールでは珍しい日本産のユズ、ヒノキ精油を販売します。アロマの芳香を楽しむリードディフューザーはバラで香らせることも。ドイツ直輸入のオーガニックハーブティーやバームワックスキャンドルなど良質のエコ商品も揃います。

ヒルトンホテルバザー
 3月15日(木)10:00~19:00
 3月16日(金)10:00~17:00
 パルティ読者限定
 50ドル以上お買い上げの方に無添加クリームサンプルをプレゼント ※パルティ持参



Ayurtopia Aroma
 28 Hindhede Drive Angsana Park
 Tel: 6468-3229 (日本語対応)
 Email: info@ayurveda-asia.com
 www.ayurveda-asia.com

リーグ優勝の行方は? サッカーSリーグ開幕

2月に開幕したSリーグの開幕戦で、アルビレックス新潟Sは強豪SAFに3-2で勝利しました。昨季から14名の選手が入れ替わるも、最優秀監督賞を受賞した杉山監督のもとチームは短期間でビルドアップされ、その速いパス回しは「見て楽しいシンガポールのパルサ」とメディアの関心も上々。リーグ杯優勝など過去最高成績を残した昨季超えの期待のなか、平均22歳の若武者達から目が離せません。



アルビレックス新潟シンガポール
 チケット: 大人6ドル/小人2ドル
 シーズンパス(サポーターズクラブ):
 大人40ドル/小人15ドル
 3月の試合日程: 1日, 11日, 18日, 25日
 ※詳細は下記ウェブサイトにて。
 www.albirex.com.sg

もうすぐ1年生! 年長組のみなさん 卒園おめでとう

ひまわり組 ことずみ組 なのはな組 すずらん組

日本人幼稚園で勇気もらい、自信がつき、毎日元気いっぱい、楽しく過ごしています。Yさん

保護者の方々の声
 広い園庭、おいしい給食、たくさんのお友達、優しい先生のおかげで元気一杯の毎日です。Oさん

ママ達との交流の場もあり、園に気軽にけるオープンな環境が娘共々気に入っています。Kさん

豊かな活動を通して 子ども達の健やかな成長を促します。

2012年度 新入園児募集
 現在、願書受付中。クラスによっては、ウェイティングとなりますので、直接お問い合わせ下さい。

Japanese Kindergarten (S)Pte Ltd
 251 West Coast Road Singapore 127390
 TEL: 67793434 FAX: 67771830
 Email: jyochien@jks.com.sg
 http://www.jks.com.sg

シンガポール 日本人幼稚園

中国伝統マッサージでデトックス

Zen Wellness
 ●コンコルドホテル店 ☎6836-5128
 100 Orchard Rd #02-62 Concorde Hotel
 ●カッページプラザ店 ☎6733-8298
 5 Keok Rd #02-04 Cuppage Plaza
 両店とも 10:30 ~ 22:00, 無休

パーティ読者プロモーション
 ● フット(30分)+ボディ(60分) 82ドル → 60ドル
 ● フット(60分)+ボディ(30分) 32ドル
 ● ボディ(60分)+ボディ(60分) 45ドル
 ● ボディ(90分)+ボディ(80分) 68ドル
 ※ボディセラピーはノーマルオイルをチョイス
 ※5月まで

出産~産後~保育まで一緒に育みます

1.5歳からの幼稚園準備お預かりDROPP IN
 ★午前、午後 DROPP IN & 全日 DROPP IN 開設!
 ★夜間だけリフレッシュしたい
 ★ベビーシッター承ります。
 ★親子で楽しむミュージック遊び!
 ★日曜・平日に開講!

Kizroo & MaMaroo ☎6736-1636 / 9816-1063 (日本語)
 Tanglin Shopping centre #05-18
 Mail: otolawase@kizroo.com web: kizroo.com

Eis International Pre-school
 バイリンガル幼稚園 教育省(MOE)認定校
 各クラスを日本人・英語の先生が担当
 のびのび、生き生き、しつかりと子供の心を育てます

愛情あふれる私たちの園を見てください
 イースはいつも安心して子供を預けられる場所です

「イースっ子は自信にあふれ、ハキハキ元気!先生方の温かいケアのもと優しい心や友達を思う心が伸び伸びと育っています。親子共々イースが大好きです。」
 スカーレットちゃん、リリーちゃんご両親

イース インターナショナル プレスクール (ウエスト校) 21 West Coast Road Singapore 127309
 Tel: 6777-2911 (日本語でどうぞ)

(イースト校)
 7 Seraya Lane
 Singapore 437275
 Tel: 6348-4780
 ★ホームページ http://eisintl.com