

この度はご注文ありがとうございます。

シンガポール料理は多文化と多国籍に裏付けされた伝統を反映しております。

伝統的なシンガポール料理をコース仕立てでラインナップ致しました。

幻の高級ガニと呼ばれるマッドクラブを贅沢に使い、  
スパイシーで濃厚なチリソースと炒め合わせた「チリクラブ」。  
シンガポール・シーフード・リパブリックでは、  
チリクラブチャンピオンシップにて最多優勝を誇る  
「ジャンボ シーフード レストラン」のレシピで調理しています。

渡邊  
一司

おいしい瞬間をお届けいたします。新しい体験を是非、お楽しみください。

Chef Kazushi Watanabe  
Singapore Seafood Republic



*Singapore Seafood Republic*

Singapore's Best Seafood Restaurants



Singapore Seafood Republic

〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-14 マロニエゲート銀座1 11F

tel: 03-5524-7615 <https://singaporeseafood.jp/ginza/>

chef toは、一流レストランの料理を日本全国に凍結状態でお届け  
シェフから届いたこだわりの料理をおうちのひと手間で  
最高の味に再現してお楽しみください

chef to  
Make Your Home as a Best Restaurant.

- お家でチリクラブが楽しめるシンガポール満喫コース -  
シンガポールを代表する料理チリクラブやバクテー、チキンライス  
などをお家で堪能できるシンガポール満喫コース

泰國海鮮沙律

**シーフードサラダ タイスタイル**

エビやホタテの魚介をチリとナムプラーの効いたソースで  
仕上げたスパイシーサラダ。  
香味野菜とマリネしてお召し上がりください。

**肉骨茶  
バクテー**

数種類の薬菜でじっくり煮込んだシンガポールの定番スペアリブスープ。  
大ぶりスペアリブは箸で削げる程柔らかくほぐれます。  
チリ醤油をつけてシンガポールスタイルでお召し上がりください。

新嘉坡辣椒蟹

**シンガポールチリクラブ**

シンガポールで絶大な人気を誇るチリクラブ。  
大きなお皿に蟹の殻ごと乗った「チリクラブ」はシンガポールの名物料理。  
濃厚なチリソースが絡んだ柔らかい蟹の身は絶品です。  
日本では入手困難なマッドクラブをご家庭でお召し上がりください。

海南鶏飯

**シンガポールチキンライス**

低温で真空調理した鶏むね肉と  
旨味たっぷりのチキンスープで炊いたジャスミンライスを  
3種のソースと合わせてお召し上がりください。  
鶏肉の旨さを最大限に引き出した料理は、高タンパクでとてもヘルシーです。

九云糕

**クエ・ラピス・ククス**

マレー語で層を意味する綺麗なココナッツタピオカ餅。  
キャッサバ澱粉と米粉ココナッツミルクを合わせ層になるよう蒸し上げて作ります。  
カラフルな見た目ともっちりとした食感が楽しいデザートです。

chef to

# Singapore Seafood Republic 銀座 お家でチリクラブが楽しめるシンガポール満喫コース ~再現シート~

再現  
**STEP0**  
ディナー前日まで  
事前準備

お料理再現までに、ご家庭でご用意いただくもの

- ・製品に含まれない食品の買い足し  
(サラダ用の野菜、チリクラブ用の卵2個、詳細は「STEP3」をご参照ください)
- ・湯煎用の深い鍋。(パックが鍋に触れると溶けることがあります。大きめをご用意ください)
- ・トング(湯煎時に、お湯からものを取り出す際に使用)
- ・ハサミ(湯煎後にパックを切る際に使用)
- ・小さなボウルや皿(湯煎した後、盛り付けるまでに一度置いておく際に便利です)

\*本製品には、葉物野菜など一部含まれませんので、お好みのものを追加してお楽しみください。  
\*下記の再現工程を全て済ませた後、それぞれ召し上がる直前に最後の盛り付けをされるとスムーズです。

再現  
**STEP1**



## ディナー24時間前：冷蔵庫保管

全ての商品を冷蔵庫へ移し、徐々に解凍してください。



再現  
**STEP2**



## ディナー直前：湯煎

下記の袋を同時に**お湯**で湯煎してください。

- ① 沸騰したお湯に B-1 を袋のまま入れ湯煎(10分)する
- ② B-1が入った①の鍋に C-1, C-2 を袋のまま入れ皿に湯煎する(5分)
- ③ 鍋の火を止め、D-1 を袋のまま入れる

その後、**お湯**の中で保温し、お召し上がりの際に取り出してお使いください。



同梱品の過不足や異変をお感じになられた際は、お店ではなくchef toカスタマーサービスにメールでご連絡ください。

再現  
**STEP3**



### ディナー前の仕上げ

最後のひと手間が、最高の調味料。  
シェフになったつもりで仕上げましょう!



#### シーフードサラダ タイスタイル



A-1とA-2を、用意した野菜とボールで良く  
和え、お皿に盛りパクチーを飾りつける。

シェフ  
おすすめ  
買足し  
リスト

赤玉葱、パプリカ(赤・黄)、パクチー  
を準備して彩りよくお店の味に

#### 盛付例



#### パクチー



湯せんしたスペアリブ(B-1)を土鍋に盛る  
小皿にチリ醤油(B-2)を入れる。

シェフ  
おすすめ  
食べ方

途中でニンニクをつぶして食べると  
スープにパンチが出ます。



#### シンガポールチリクラブ



フライパンにソース(C-2)を入れて沸かす。  
蟹(C-1)を加え4~5分煮込む。とろみがしっ  
かりついたら溶き卵(2個)を入れかき混ぜ火  
が通ったらお皿に盛り付ける。

シェフ  
おすすめ  
美味しい  
ポイント

卵を2個ご用意ください。  
蒸しパンの美味しい食べ方は  
「おまけシート」をご覧ください。



#### シンガポールチキンライス



ジャスミンライス(D-2)はパックに切れ込みを  
入れ電子レンジで温める。  
(500W:2~3分、600W:1分30秒~2分30秒)

シェフ  
おすすめ  
盛り付け

チキンを袋から取り出してスライスし  
お好みでパクチーを飾りつける。  
ソース(D-3)を小皿に入れる。



#### クエ・ラピス・ククス



E-1を袋から取り出し、電子レンジで温める。  
(500W:1~2分、600W:40秒~1分)

シェフ  
おすすめ  
盛り付け

パندانリーフ(E-2)をお皿に敷き、  
温めたクエ・ラピス・ククス(E-1)を  
盛りつける



chef toは、一流レストランの料理を日本全国に凍結状態でお届け  
シェフから届いたこだわりの料理をおうちのひと手間で最高の味に再現してお楽しみください

chef to  
Make Your Home as a Best Restaurant.

# Singapore Seafood Republic 銀座 “お家でチリクラブが楽しめるシンガポール満喫コース”

## 同梱品一覧

- 1, 当シート 1枚  
オモテ:同梱品一覧・原材料表記  
ウラ :美味しい召し上がり方/サービス・製品について
- 2, メニュー(両面1枚 × 2名分)
- 3, 再現シート(買い物リストと盛付け例付き) 1枚
- 4, 再現シートおまけ 1枚
- 5, 各お料理(真空パック袋)



冷蔵庫で解凍(24時間)が必要なものが含まれます。  
必ず中の「美味しい召し上がり方」をご確認ください。



### ■原材料表記 \*【】内に、本商品に含まれるアレルギー物質を記載

- A シーフードサラダ タイスタイル:  
バナメイ海老、ホタテ、ジェリーフィッシュマリネ、カフィアライム、ナンブラー、ライム、ニンニク、プリッキーヌ  
【アレルギー物質:小麦、えび】
- B 肉骨茶(バクテー):  
ポークスペアリブ、にんにく、生姜、葱、八角、桂皮、甘草、棗、草果、丁香、白胡椒、醤油、グリーンチリ、酢  
【アレルギー物質:小麦】
- C シンガポールチリクラブ:  
マッドクラブ、チリソース(レモングラス、落花生、カー、生姜、ニンニク、唐辛子、油、ケチャップ)  
【アレルギー物質:かに、落花生、小麦、乳】  
蒸しパン:  
小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、ベーキングパウダー  
【アレルギー物質:小麦、乳】
- D シンガポールチキンライス:  
鶏胸肉、ジャスミンライス、パندانリーフ、にんにく、生姜、エシャレット、バター、鶏油、チキンスープ  
【アレルギー物質:乳、小麦、卵、えび】
- E クエ・ラピス・ククス:  
キャッサバ澱粉、上新粉、ココナッツミルク、ココナッツクリーム、砂糖  
【アレルギー物質:--】

### ■真空パックについて

- 冷凍庫、冷蔵庫、室温解凍、湯煎の際は、切らずに袋のままご使用ください。
- 湯煎の際、お鍋に触れると溶けることがありますので、余裕のある鍋をご使用ください。
- 湯煎後は、非常に熱くなっておりますので、直接触らないよう、取り扱いにご注意ください。
- 長期保存用ではございませんので、到着後、速やかにお召し上がりください。

同梱品の過不足や異変をお感じになられた際は、お店ではなくchef toカスタマーサービスにメールでご連絡ください。

消費期限:購入後未開封、冷凍(-5度以下)で30日 解凍後冷蔵(10度以下)保管で当日中 保存方法:要冷凍  
販売者・製造者:Singapore Seafood Republic 銀座  
東京都中央区銀座2-2-14 マロニエゲート銀座1 11F Tel:03-5524-7615

chef toでは、遠くても食べに行く価値があるこだわりのレストランのシェフが調理したお料理を最高品質で全国にお届けします。お好きな場所でお好きな時間に、一流の味を、気兼ねなくゆっくりとお召し上がりください。

chef to  
Make Your Home as a Best Restaurant.

## chef to TIPS!

### ～サービス・製品について～



#### 到着したら、 すぐに中身をチェック

chef toは凍結されたキットの状態が届きます  
デリケートな食材のため、すぐに冷凍保存してください



#### いつもと違う お買い物を楽しんで

chef toには、生野菜など、凍結に不向きなものは含まれておりません。お届けした商品だけでお楽しみ頂けますが、より本格的に楽しみたい方の為に、お店のシェフがオススメの買い足しメモをご用意!いつもは買わないお野菜やワイン売り場を冒険してみてください



#### シェフ気分で 仕上げに挑戦

シェフになったつもりで、仕上げのひと手間、盛り付けやテーブルコーディネートで特別な時間を演出してみてください



#### あなたのおうちレストランを みんなにシェア

最高の料理が仕上がったら、予想以上に素敵なテーブルにご自分でも驚かれることでしょう!  
ぜひ、その感動を「#シェフトウ」でシェアして喜びのひとときを広げてください

同梱品の過不足や異変をお感じになられた際は、お店ではなくchef toカスタマーサービスにメールでご連絡ください。

## chef to TIPS!

### ～美味しい召し上がり方～



#### 【POINT①】 前日から冷蔵庫で解凍!

冷蔵庫でゆっくり解凍(24時間)することで、料理本来の食感やジューシーさを再現することができます  
※冷凍状態から加熱するものは除く



#### 【POINT②】 湯煎の温度に注意!

繊細に火を通したお肉が硬くならないように、「火を止めて湯煎」とあるものは必ず火を止めてからお湯に入れてください  
※お湯の量が多い場合、コップ1杯のお水を入れると適温になります



#### 【POINT③】 仕上げのひと手間が最高の調味料

再現シートに従って、煮詰めたソースやお肉の焼けた香りでごちそうを仕上げましょう。フライパンで軽く焼いたりするだけで、本当のお店の味に仕上がります  
※Chef toではレストランのように1皿ずつ仕上げ順に召し上がっていただくことをお勧めしています



#### 【POINT④】 おしゃれな盛り付けで本格レストランに

シェフから、ご家庭でもお試しいただけるプロの盛付の秘訣をお伝えします。ぜひ、最後までレストラン気分を盛り上げましょう

chef toでは、遠くても食べに行く価値があるこだわりのレストランのシェフが調理したお料理を最高品質で全国にお届けします。お好きな場所でお好きな時間に、一流の味を、気兼ねなくゆっくりとお召し上がりください。

chef to  
Make Your Home as a Best Restaurant.