

2024年7月2日

相互の観光誘致を目的に

 **52席の至福** ×  **がコラボ!**
fifty two seats of happiness

- ✓ 「52席の至福×シンガポールのトレイン」運行決定
- ✓ 2025年1-3月期は創作シンガポール料理に!

西武鉄道株式会社
シンガポール政府観光局

西武鉄道株式会社(本社:埼玉県所沢市、社長:小川 周一郎)とシンガポール政府観光局(日本支局:東京都千代田区、北アジア局長:セリーン・タン)は、特別で優雅な空間と時間を楽しむことのできる全席レストラン車両「西武 旅するレストラン『52席の至福』」を通じたコラボ企画を実施し、相互の観光誘致に向け連携してまいります。

新しい旅行スタイルの提供を目的とした西武鉄道の「52席の至福」と、シンガポール政府観光局のブランドキャンペーン「Made in Singapore -予想外の体験。シンガポール」で表されるように刺激的で非日常の体験ができる「シンガポールへの旅」とは、特別で新鮮な体験ができるという点で共通しており、両者の親和性は非常に高いものと考えております。

西武鉄道は、訪日リピート率が高く、一人あたりの日本国内での消費金額がアジア屈指のシンガポール市場における西武グループ・西武鉄道の新たな顧客獲得を目指し、シンガポールにおいて「52席の至福」のキャンペーンや、現地インフルエンサーとのタイアップなどの企画を通じて西武鉄道のPRを展開予定です。

シンガポール政府観光局は、日本人が海外旅行をする際に重視する「食」の分野に着目し、「52席の至福」を始めとした西武鉄道との協業を通じてシンガポール料理の魅力発信を行うことで、シンガポールへの観光誘致を目指します。「52席の至福」でのコラボ内容は以下のとおりです。

①特別企画運行「52席の至福×シンガポールのトレイン」の実施

2024年8月21日(水)に西武新宿駅発 西武秩父駅着のランチコースを運行します。特別企画運行としてシンガポール料理店「シンガポール海南鶏飯」監修のもと、シンガポールならではの料理やデザート、シンガポールで長年親しまれている「タイガービール(生ビールで提供)」などをお楽しみいただけます。1号車には、シンガポール政府観光局によるシンガポールの多彩な魅力を紹介したパネル展示や装飾をほどこし、日本にいながら、そして電車に乗りながら、シンガポールの雰囲気味わえます。

また、当日ご乗車いただいたお客さまにはシンガポールペア往復航空券(スクート)や、シンガポールと西武鉄道のオリジナルグッズが当たる抽選会を開催します。

②2025年1-3月期は創作シンガポール料理に

国内でシンガポール旅行の気分を味わっていただくため、初めて創作シンガポール料理を2025年1-3月期のコース料理として提供します。監修シェフは、東京・日本橋「nôl」の野田 達也氏が担当します。野田氏が実際にシンガポールを旅し、シンガポールの多様な文化や料理を体験したうえで、今回の監修料理を考案します。

詳細は、別紙のとおりです。



西武 旅するレストラン「52席の至福」



提供料理イメージ

【別紙】

「5 2席の至福×シンガポールトレイン」

1. コース内容

【コース名】 「5 2席の至福×シンガポールトレイン」

【日 程】 2024年8月21日（水）

【運行時刻】 <ランチコース>

西武新宿駅 11時09分頃発 → 西武秩父駅 13時50分頃着

【食事内容】 <前菜> シンガポール前菜盛り合わせ

中国、マレー、インドの食の交差点といわれるシンガポール料理の特徴を表現した一皿です。

シンガポールサテ

(サテソースで食べる焼き鳥)

ロティプラタwithカレーソース

(平たいパンという意味のロティプラタにカレーソースを添えた一品)

シュリンプカクテルプラナカンソース

(ココナッツミルクとスパイスを合わせたソースを添えたシュリンプカクテル)

アチャ

(シンガポール風野菜のピクルス)

<スープ> 肉骨茶 自家製油條添え

胡椒とニンニクの効いたポークリブのスープ、自家製油條(揚げパン)と添えたソースにつけてお召し上がりいただけます。

<ご飯> シンガポールチキンライス

シンガポールチキンライス:蒸した鶏肉を3種のソース(チリ、ネギとショウガ、ダークソーヤソース)とチキンのスープで炊き上げたライスと一緒に召し上がりください。

<デザート> ボボチャチャ

ココナッツミルクにサツマイモとタロイモ、タピオカを入れた冷たいデザート。



提供料理イメージ (デザート)

【旅行代金】 1名さま15,000円(税込) ※2名~4名さままで承ります

【旅行代金に含まれるもの】

乗車チケット(西武線1日フリーきっぷ)、お食事代、シンガポール政府観光局オリジナルギフト(マスコットキャラクター「マーリー」3点セット)、諸税

【最少催行人員】 30名



オリジナルギフトイメージ

【特別提供するドリンク】

※下記アルコール類各種は旅行代金に含まれず、別途料金がかかります

<タイガービール Tiger Gold Medal(生ビールで提供)> 1,000円

国産ビールが主流の日本ではあまりなじみがないビール「タイガー・ビール」。シンガポールで誕生したビールで、マレーシア、中国、ベトナム、タイ、カンボジアといった東南アジアを中心に親しまれているほか、アメリカ合衆国やイギリスなどでも飲まれている、人気のビールを“生ビール”で提供させていただきます。(アルコール度数 5.0%)

※食事内容・企画内容は変更する場合がございます。

詳細は「52席の至福」専用Webサイトにてご確認ください。

※車内でのお飲み物について、ソフトドリンクなどはフリードリンクとなっております。

各種アルコール・ノンアルコール飲料類は有料です。

当日は、企画運行の為、通常のドリンクメニューとは異なるメニューとなりますので、ご了承ください。

※発車時刻・到着時刻は予定です。

確定時刻は「52席の至福」専用Webサイトまたは最終旅行案内書でお知らせします。

※「52席の至福×シンガポールのトレイン」では、プレミアム・ワイン、スペシャルデザート、Anniversary プラン・Special Anniversary プランのお申し込みはできません。

2. 申込方法

申込受付は、2024年7月2日(火) 11時00分から「52席の至福」専用Webサイトおよび、ポケカルお客様センター(お電話)にて開始します。

《インターネットでの申込受付》

■申込方法

PC・スマートフォンなどで、「52席の至福」専用Webサイトにアクセス。

<https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/>

- ・ 原則として旅行催行日の11日前まで申込可能です。
催行日程によっては11日前よりも後に申込可能な場合もあります。
- ・ 旅行催行日の11日前までに最少催行人員に満たなかった場合は、催行を中止する場合があります。
詳しくは専用Webサイトにてご確認ください。

■受付時間

24時間受付(予告なくメンテナンスを行う場合があります。)

■支払方法

クレジットカードによるオンライン決済

※使用可能なクレジットカード

VISA、Master、JCB、アメリカン・エクスプレス、ダイナースクラブ

《お電話での申込受付》

■受付窓口 ポケカルお客様センター 電話：03-5652-7072

■営業日時 土休日を除く平日9時00分～13時00分 年中無休(年末年始を除く)

■支払方法 コンビニエンスストアによるお支払い

※各種コンビニエンスストア(ローソン、ファミリーマートなど)

■受託会社 株式会社ポケットカルチャー

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-10

アソルティ小伝馬町リアン2F-B

東京都知事登録旅行業第2-7696号 一般社団法人日本旅行業協会正会員

3. 注意事項

- ・本リリースは、旅行申込を募る告知物ではありません。
- ・「52席の至福」の専用 Web サイトにて必ず詳しい旅行内容・条件等をご確認のうえ、お申し込みください。
- ・本リリースに含まれる情報は現時点での予定のため、一部変更となる可能性があります。
- ・マスコミ等による取材・撮影を実施する場合があります。撮影した動画や画像は、当日の様子としてモザイク処理等を施さずに、報道または宣伝のために公開する場合があります。

4. 旅行企画・実施・販売

西武鉄道株式会社 本社営業所

〒359-8520 埼玉県所沢市くすのき台一丁目11番地の1

埼玉県知事登録旅行業第2-1184号 一般社団法人全国旅行業協会正会員

【参考】

料理監修「シンガポール海南鶏飯」

2005年、シンガポール海南鶏飯は水道橋の地で創業いたしました。シンガポール料理店が都内にもまだほとんど見られなかった当時から現在に至るまで、シンガポール料理を通じて新たな発見をして頂き皆様に喜んで頂きたいという思いは私達の使命と感じております。

海南鶏飯(シンガポールチキンライス)はシンガポールらしさが一皿につまったシンガポールを代表する料理の名前。最高の海南鶏飯を日本の方にもっと知ってほしいという願いを込めて料理名をそのまま店名「シンガポール海南鶏飯」に決めました。

是非、当店にいらして頂き、実際に現地を訪れた様な気分で新しい発見を探してみてください。

その発見により皆様の心がちょっとだけハッピーな方向に動き出すことが私達の一番の願いです。

(店舗情報)

シンガポール海南鶏飯 水道橋本店

東京都千代田区神田三崎町2-1-1 美幸ビル2F

03-3264-7218

(汐留シティセンター店、赤坂Bizタワー店、日本橋三井タワー店)



店舗イメージ

シンガポール政府観光局



シンガポール政府観光局(英文名 Singapore Tourism Board)は、シンガポール通商産業省に所属する政府機関の1つです。シンガポールの経済の主要な産業である観光において、その促進と観光資源の開発に従事しています。現在、海外に20の支局と5のマーケティング・オフィスを持ち、日本においては1973年に東京オフィスを設立しました。

URL: https://www.visitsingapore.com/ja_jp/

公式日本語Instagram:

https://www.instagram.com/visit_singaporejp/

スクート



スクートはシンガポール航空グループのLCCです。2012年6月よりサービスを開始し、現在世界71都市へ就航しています。(2024年6月)スクートは、シンガポール航空グループの一員として高い安全基準をクリアし、高い信頼性と現代的な旅のスタイルをお求めやすい価格でご提供し、これまで累計8,200万人以上のお客様にご搭乗いただいております。詳しくはWEBサイト <https://www.flyscoot.com/jp/>、またはソーシャルメディアをご参照ください。

2025年1-3月期の監修シェフについて

◆監修シェフ

野田 達也

東京都日本橋「nôl」/ディレクター

1985年福岡県生まれ。半導体エンジニアから料理人へ転向。地元福岡の調理師学校を卒業後、都内フレンチレストランを経て2012年に渡仏。ミシュラン二つ星「Passage 53」の佐藤伸一氏(現:Restaurant Blanc Paris)の薫陶を受け研鑽を積む。帰国後、食品製造からバルまで食にまつわる様々な見識を広げるなか、ケータリング事業に携わり再渡仏。世界各国のシェフやアーティストとのコラボレーション、イベントのフードオーガナイズを務める。現在は、フリーランスの料理人として活動をする傍ら「kitchen space nôl」のディレクターを務め、同店をミシュラン一つ星へ導く。2024年には、新たにグリーンスター(持続可能な活動において業界の最先端を行くレストランが授与される新たな指標)を獲得。日本最大級の若手料理人コンペディション RED U-35にて大会史上初となる三度の準グランプリを受賞。新たな美味しさの創出をテーマに食 × 医療、Art、Tech など越境・共創による価値創造に取り組む。



「52席の至福」監修実績

- ・2016年10~12月期ランチコース監修
- ・2023年1~3月期ランチ・ディナーコースとともに野田達也氏、広島県尾道市「Azumi Setoda」秋田 絢也 氏の2名で監修
- ・2020年10月18日(日)「シェフズトレイン 52席の至福×野田達也」実施

今後、2025年1-3月期のメニュー決定に向けて準備してまいります。
追加情報は決定次第、お知らせいたしますので楽しみにお待ちください。

◇お客さまのお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター [営業時間:9時~17時(12/30~1/3を除く)]

TEL.0570-005-712

以上