

報道機関各位  
プレスリリース

2019年12月12日

株式会社 M・R・S

シンガポール・シーフード・リパブリック品川

## 2020年の春節パーティーはシンガポールスタイルで 1月27日(月)@シンガポール・シーフード・リパブリック品川にて



株式会社 M・R・S (本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鎌田 信行) は、同社経営のシンガポール・シーフード・リパブリック品川 (略称 SSR 品川) にて、春節パーティーを開催いたします。シンガポールでは、国民の7割が中国系なので、旧正月である「春節」はひととき盛大に祝われます。シンガポール・シーフード・リパブリック品川でも、本場さながらにシンガポールスタイルの「春節」を体験することが出来ます。旧正月の伝統料理「魚生 (ユーシェン)」やシンガポールの名物料理「チリクラブ」などの料理をお楽しみ頂けます。そして旧正月の風物詩とも言える中国獅子舞が賑やかに店内を所狭しと練り歩きます。ぜひ、シンガポールスタイルの旧正月で2020年の繁栄と幸運を祈りましょう。

### 【春節パーティー】

開催日時：2020年1月27日(月) 18:00 開門 18:30 スタート

立食スタイル：(ブッフェ・フリードリンク) お一人様 6500円 (税込)

場所：シンガポール・シーフード・リパブリック品川

〒108-0074 東京都港区高輪 3-13-3 シナガワグース 前庭

受付申し込み・お問い合わせ：03-5449-8080

**限定数：150名\*定員になり次第締め切らせていただきます。**

## ■コンテンツ



### 魚生（ユージェン）

旧正月を祝う伝統的な料理です。

ローフィッシュサラダを箸でつまんで、天高く持ち上げます。

「ローヘイ」の掛け声を合わせて、旧正月を祝いましょう。

「魚（イユ）」と同じ発音の「余」は“余りがある”

“豊かになる”という福の言葉です。

「生（シェン）は「升」と同じ発音で“上昇”を意味します。

魚生は、ただ食べるだけではご利益はありません。

食べる前の動作がポイントです。

箸を動かす時は「ローヘイ（撈起）」と大きな声で何度も

叫びます。これは広東語で漁師が網を引き揚げる時の

動作のこと。魚を売ることでお金が入ってくることから

「お金を稼ぐ」「金持ち」というような意味合いがあります。

豪快にやるのがコツ。勢いよく具材が皿からはみ出すほどでも、

「溢れるほどの大漁＝豊富な金」とされています。

### ラッキードロー

豪華景品が当たるラッキードローも用意。

シンガポール旅行（ペア）など、様々な景品がございます。



### 中華獅子の演舞

全国大会で優勝実績がある横浜中華学院交友会による演技。

ダイナミックな演舞は見る者を魅了します。

春節に登場する獅子舞には諸説ありますが、「年」という

猛獣が旧暦の12月30日の夜に姿を現し、暴れていた

ところ爆竹を鳴らして猛獣を退治したとされています。

また獅子は縁起が良いとされて登場する架空の動物です。

練り歩く獅子に赤いご祝儀袋を用意した方が頭をくわえ

られると、「百福臨門」と言って、たくさんの幸せが訪れる

とされています。

### 春節を祝うbuffet料理

プロの料理人が仕上げるシンガポールの料理の数々。

料理長のスペシャルディッシュは、シンガポール名物

チリクラブです。

独自のルートで仕入れた活きたマッドクラブを大鍋で

豪快に仕上げます。

SSRのシグネチャーメニューもお楽しみいただけます。

## ■店舗情報

シンガポール・シーフード・リパブリック品川

〒108-0074

東京都港区高輪 3-13-3 シナガワグース 前庭

Tel 03-5449-8080

営業時間

【Lunch】11:00～15:00

定休日

【Dinner】16:30～23:00(L.O.22:00) 無休(ビル休館日を除く)

写真のダウンロードはこちらから

<http://30d.jp/sin-sea-rep/2>

シンガポール・シーフード・リパブリックの

ホームページはこちらから

<https://singaporeseafood.jp/>

前年度開催 春節パーティーの様子ははこちらから

<https://youtu.be/15pdbbPWvAU>

### 【本件に関する問い合わせ先】

株式会社M・R・S AE事業部 田中（タナカ）

TEL：03-5368-2450 / FAX：03-5368-2452 / E-mail：j-tanaka@restaurant-mrs.com