

## 第2回マンゴスティンナイト 2018 開催のご案内

弊社和テンション株式会社のシンガポール現地法人 WAon Pte Ltd が発行するシンガポール在留日本人向けフリーマガジン「マンゴスティン倶楽部」は、皆様のおかげをもちまして本年2018年9月に創刊20周年を迎えました。

同誌でお世話になっている、当地で人気の和洋中レストランのマネージャーやミシュランシェフ、またホテル業界の飲食業界関係者様を200名お招きして、昨年に引き続き、マンゴスティン倶楽部主催で「シンガポール飲食業界交流会”マンゴスティンナイト”」と題した BtoB の“食の商談会”を開催いたします。

### 【本イベントの趣旨】

食材・飲料のサプライヤー様とシンガポールレストラン様とのビジネスマッチング、日本産の魅力的な食材をシンガポールや世界に広げるためのきっかけづくりを、弊社がお手伝いいたします。

サプライヤー様から提供される日本産の食材や飲料を、マンダリンオーチャードホテルのメインシェフがフュージョン料理へと昇華。スタンディングパーティ形式でお楽しみ頂きながら、商談や、PRの場として、ぜひご活用くださいませ。

### 【昨年度の様子】



### 【開催場所】

「シンガポールの銀座」と呼ばれるオーチャード通りの一等地に位置する5つ星ホテル。高級和洋中のレストランを構え、和食材の調理に長けたシンガポール人料理人も在籍。

### 【日時詳細】

開催日時：10月29日（月）20:00-23:00（19:30より受付開始）

場所：マンダリンオーチャードホテル、Bar On 5

住所：333 Orchard Road, Level 5 Mandarin Hotel, Singapore 238867

### 【食材、飲料の提供元】

食材提供元：

株式会社瑞富…静岡産まぐろ、もずく、海ブドウ、沖縄産和牛、ほか

飲料提供元：

Beam Suntory Inc…プレミアムモルツ、知多（ウォッカ）、ハイボール、ほか

#### 【当イベントの注目ポイント】

1.サプライヤー様からご提供いただいた食材を、シンガポール人シェフが現地の嗜好に合わせアレンジ。食材の可能性を最大限に引き出した料理を皆さまにご提供いたします。

2.弊社の新たな試みとして、来場者である中華・フレンチ・イタリアンなどのシェフの方々に提供された食材にまつわるアンケートを実施いたします。その後、アンケート結果を食材提供の企業様と共有させていただきます。これにより、シンガポール飲食業界のプロの方々から提供食材へのご意見やご要望、興味のある食材などのご意見を頂くことが可能になります。

イベントはあくまでも一つの商談場やきっかけづくりだと考えておりますため、イベント終了後も引き続き、皆様の商談をマッチングさせるためのサポート、お手伝いをさせていただきます。

#### 【昨年 2017 年の実績】

食のプロにとって最大の関心点である食材や新製品のアルコール飲料を「交流会」の場で試して頂いたことにより、様々な角度から相乗効果が得られたと自負しています。

#### 【参加企業の声】

株式会社瑞富様（食料提供）：

「食材や飲料そのものの PR ができた」サムシェフにより様々な方法で提供された食事を試していただくことにより「食材が持つ可能性を発信することができた」

ビームサントリー様：

「実際に商談に結びついた」「3時間で5社の商談が決まった。一軒一軒レストランを回らずとも、多くのレストラン関係者に会えた」

#### 【問い合わせ先】

問合せ先：鈴木美夏子（mikako@mangosteen.com.sg） / 山田杏奈（anna@mangosteen.com.sg） / 中島まりあ（maria@mangosteen.com.sg）

電話番号：65-6324-2127

waon.com.sg

#### 【参加費】

\$120（飲食代込）

※当日現金にてお支払いをお願い致します。