

<PRESS RELEASE>

2015年4月吉日

W N K International Franchise Pte Ltd  
株式会社バルニバービ  
株式会社小泉



シンガポールチキンライスブランド

「威南記海南鶏飯 Wee Nam Kee Hainanese Chicken Rice」

“日本初進出”のお知らせ

最も有名なシンガポールチキンライスレストランの一つ、「威南記海南鶏飯」(Wee Nam Kee Hainanese Chicken Rice ウィナムキーハイナンチキンライス)を経営する WNK International Franchise Pte Ltd. (シンガポール、代表 Wee Liang Lian) は、カフェ・レストランを展開する株式会社バルニバービ(大阪市中央区、代表取締役 佐藤裕久)、株式会社小泉(東京都杉並区 代表取締役 長坂紘司)と日本展開に関するフランチャイズ契約に関して合意いたしましたのでお知らせいたします。

－1989年創業。人気シンガポールライスブランド「威南記 Wee Nam Kee」－

1989年に Wee Toon Oout によって創業された「威南記 Wee Nam Kee」は、シンガポール観光局のWEBサイトでも紹介されている、最も有名なシンガポールチキンライスレストランの一つです。

シンガポール政府が国賓をもてなすときにも「威南記 Wee Nam Kee」のチキンライスが振る舞われています。現在、シンガポールで4店舗を経営し、フィリピンでもフランチャイズ8店舗を展開しています。



<創業者 Wee Toon Oout>

「威南記 Wee Nam Kee」の料理は、代表的な蒸し鶏のシンガポールチキンライスだけでなくロースト・醤油ソースの3種類のチキンライスが多様な野菜料理、海鮮料理、肉料理、卵料理と共に提供されています。



<Steamed (蒸) Chicken Rice>

<Roasted (焼) Chicken Rice>

<その他メニュー例>



<シンガポール店舗>



<フィリピン店舗>

### - 「威南記 Wee Nam Kee」日本初進出に関して -

今回の日本展開は「威南記 Wee Nam Kee」の正統かつ伝統的なシンガポールチキンライスの料理技法と経営哲学を受け継ぎ、環境豊かなレストランづくりを特徴とするバルニバービがモデル店舗をプロデュース。その後、東京都におけるマスターフランチャイズ契約を締結した大手住宅設備総合商社の小泉がバルニバービプロデュースによる店舗展開を行います。また日本国内他エリアでのフランチャイズ店舗に関しては、現在、加盟企業を随時募集しています。



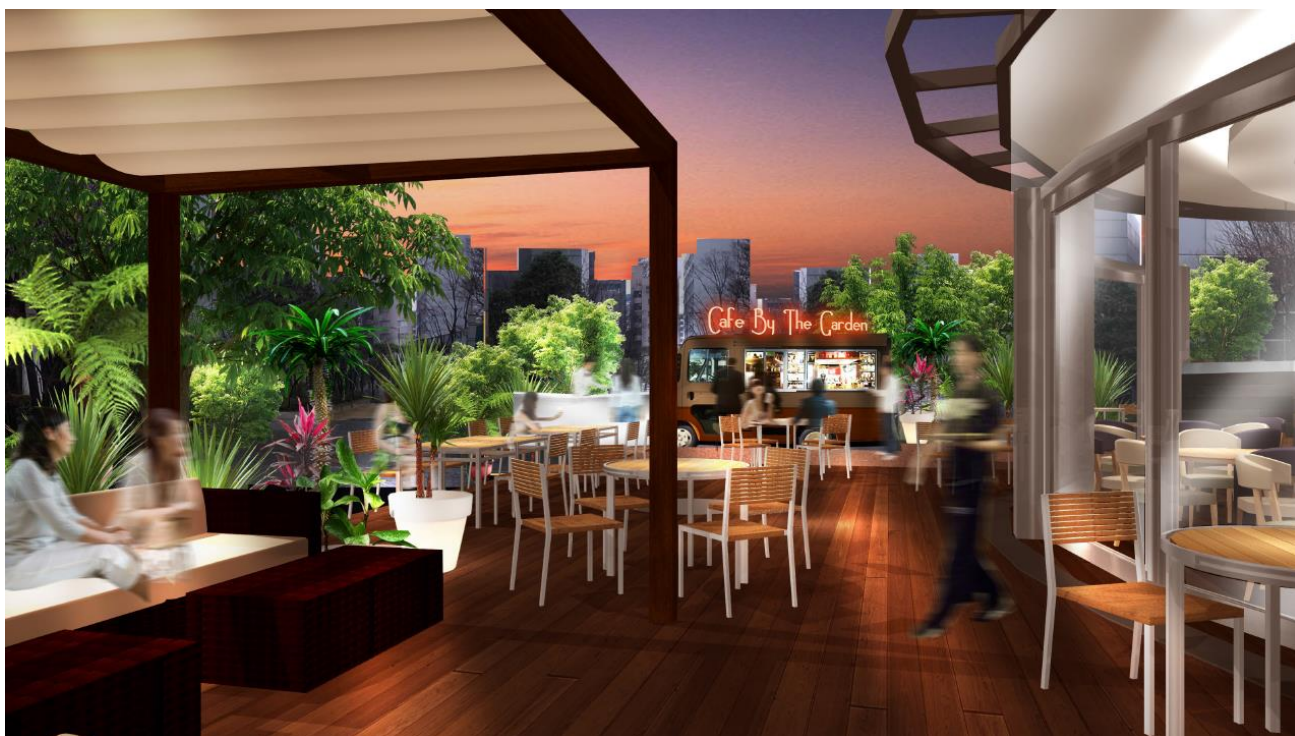
<左 Wee Nam Kee:代表 Wee liang lian  
右バルニバービ:代表取締役 佐藤 裕久>



<右 Wee Nam Kee :代表 Wee liang lian  
左 小泉:代表取締役 長坂 紘司>



日本初出店、モデル店舗（約 65 坪/屋内 64 席 屋外 38 席 合計 102 席）のオープンは、2015 年 6 月を予定。東京都港区芝浦「グランパークタワー」（東京都港区芝浦 3 丁目 4 番地 1）でオープンされるモデル店舗は、先進的かつ緑豊かなシンガポールをイメージしたレストランとして、東京にいながらシンガポールを体感できるものとなるでしょう。その後、株式会社小泉は、東京にて 3 年間で 3 店舗を展開予定。2015 年 9 月には銀座店オープンを計画し、店舗展開を開始します。



<グランパークタワー店舗イメージ画像>

－会社所在地－

**WN K International Franchise Pte Ltd**

101thomson road #01-08 united square 307591

**株式会社バルニバービ**

〒550-0015 大阪市西区南堀江 1-14-26 中澤唐木ビル 6F

**株式会社小泉**

〒167-8555 東京都杉並区荻窪 4-32-5

－シンガポールチキンライスとは－

シンガポールチキンライス、海南鶏飯は、元々中国南方の海南州からの移民によって伝えられた料理で、シンガポールでチリクラブと並ぶ最も代表的な料理です。

この料理はいたって、シンプル。蒸し鶏とチキンスープで炊いたご飯を甘辛醤油、チリソース、おろし生姜を合わせたソース風味を合わせて食べます。シンガポールチキンライスと呼ぶには、具材それぞれの味が等しく際立ったものでなければならず、そうでなければ、それはただのチキンとライスです。

この奥深い風味を出すには、手のかかる事前準備が必要です。まず、鶏肉を蒸し、完全に火が通ったら素早く冷水に浸けます。このことで、加熱を止めて、肉の柔らかさを保つことができ、室温程度のちょうどよい温度で提供することができます。そこから、蒸し鶏は、店ごとに異なる特製

のタレで味付け、薄切りのきゅうりとともに皿に盛られ、ご飯とチキンスープは別に提供されます。

日本やシンガポールのホーカーセンターでご飯の上にチキンがのっていることもよく見かけますが、

これは屋台で提供する簡易的な提供の仕方です、正式ではありません。



－PRESS RELEASE 問合せ－

**威南記海南鶏飯 Wee Nam Kee Hainanese Chicken Rice 日本事務局**

電話番号：03-5820-8280（株式会社バルニバービ東京本部内）

メール：[info-wnk@garb.co.jp](mailto:info-wnk@garb.co.jp)

担当者名：安藤

※お問い合わせは、上記メールアドレスへメールをお願いいたします。