

## 日本初！シンガポールの人気屋台料理【ホッケンミー】専門店 「ヤックマン」 4月18日 表参道にオープン ～シンガポールの超人気店「泰豊」の味を表参道で味わおう～

株式会社アセアンエージェンシー（東京都渋谷区、代表取締役：小島限無）は、日本初のシンガポール料理【ホッケンミー】専門店「ヤックマン」を4月18日（水）に東京・表参道にオープンいたします。

【ホッケンミー：HOKKEN MEE】とは、中国の福建省にルーツを持ち、シンガポールで進化を遂げたニュータイプの海鮮ヌードルです。アジア各国の麺料理の中で最も日本人の味覚に合うとも言われています。米麺と卵麺の2種類の麺を使用し、エビを発酵させた調味料による独特の旨味が最大の特徴の麺料理です。シンガポール国内には、ホーカー（屋台）をはじめ数多くの専門店が存在し、ローカルから観光客まで多くの人に楽しまれています。

「ヤックマン」は、この【ホッケンミー】のシンガポールにおける超人気店「泰豊」（たいほん：シンガポール、代表取締役：陳天財）が合併会社アセアンエージェンシーを設立し、日本で初めて出店するものです。

「泰豊」は、1967年の創業以来、その抜きん出た味により「泰豊あるところに行行列あり」と言われ、並ぶことに慣れていないシンガポール人が並んでも食べたいという超人気チェーンとなりました。2012年3月現在、シンガポールに11店舗を展開し、1日6,000食を売り上げています。世界各地より出店のオファーが多くありながら、本場の味を大切にするため、きめ細かい指導が行き届かないと出店を行いません。このため海外展開はマレーシア、そして今回の日本が2カ国目となります。



また、この【ホッケンミー】は、昨年2011年11月に行われた「東京ラーメンショー」の新人コンテストにおいて、「ラーメンではない」ということから選外となったものの、麺を知り尽くした審査員たちから「味でいえば間違いなく1位。また食べたい！」と高評価を受け、その後感想がツイッターなどに記述されて話題となりました。

「ヤックマン」では、シンガポールより直送されたオリジナル麺を使用し、新鮮な魚介をふんだんに使った本場の味【ホッケンミー】をイートイン/テイクアウトの両スタイルでご提供します。店内は明るく、白を基調にしたシンプルな内装とレイアウトで女性が一人でも入りやすい雰囲気となっています。また、【ホッケンミー】以外のメニューにもシンガポールらしさを追求し、サイドメニューやドリンクでも現地の味を楽しんでいただけます。

メニューおよび価格については、別紙概要をご参照ください。

# ホッケンミー専門店「ヤックマン」概要

店名： ヤックマン (YacMan)

住所： 東京都渋谷区神宮前4-29-9

TEL： 03-6434-0848

営業時間： 11:30 ~ 20:30(L.O) または売切れまで

定休日： 不定休

HP： <http://yacman.com>

## <メニュー&価格>

- ホッケンミー (エビ2尾) ☆  
イートイン ¥990  
テイクアウト ¥800
- トッピング☆  
サンバルチリ ¥50  
エビ抜き マイナス¥100  
エビプラス (2尾) ¥150  
麺増量 ¥150
- サイドディッシュ  
キャロットケーキ ¥480
- デザート (14時から提供開始)  
マンゴーブディング ¥500  
マンゴーブディング+マンゴー ¥600  
マンゴー ¥600
- ドリンク (14時から提供開始)
  - ・花茶 (胎菊茶)  
ホット ¥650/アイス ¥600
  - ・香片茶 (ジャスミンティー)  
ホット ¥500/アイス ¥450
  - ・ライムジュース ¥500
  - ・ノンアルコールビール ¥500☆
  - ・タイガービール ¥500☆
  - ・各種ノンアルコール・ピアカクテル ¥550-
- アルコール
  - ・タイガービール ¥500☆
  - ・各種ピアカクテル ¥550

オープン1ヶ月間は☆マークのみの提供



store image copyright Suzuki Takafumi All Right Reserved

※画像等、ご購入の際は下記担当へお知らせください。

※価格についてはお断りなく変更する場合がございます。

## 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社アセアンエージェンシー

TEL： 03-6434-0848

E-mail： [press@yacman.com](mailto:press@yacman.com)