



シンガポール

NCB 海外レポート

スマート・シティ「シンガポール」の都市風景⑭

～スマート・シティを支えるスマートな食事～

◇ はじめに

- ・ シンガポールのランチ風景は非常に多様で、中華料理、マレー料理、インド料理、さらには日本料理まで、様々な選択肢が揃っています。この豊かな食文化の中で、何を食べようか迷うことがよくあります。
- ・ そんな中で、いつも一際長蛇の列をなしているのがサラダバーです。今回はスマート・シティを支えるスマートな食事情についてご紹介します。

◇ シンガポールのサラダバー、人気の背景は

- ・ シンガポールには様々なブランドのサラダバーがありますが、基本的には自身で野菜や魚・鶏肉などのたんぱく質を選んでオリジナルのサラダボウルを完成させる仕組みとなっています。
- ・ サラダバーがシンガポールで人気を博している理由を考察すると、①健康にいい食材が使われていること、②提供が早いこと、③新鮮な生野菜を食べられることの3点が挙げられます。
- ・ シンガポールでは外食文化が根付いていますが、現地の外食は脂っこいものや濃い味付けが多く、野菜も取りにくいいため、サラダバーは健康志向の高い層に支持されています。
- ・ また、サラダの提供までにあまり時間を要さないため、オフィスワーカーにとってさっと立ち寄れるありがたい場所であることや、温暖な気候のシンガポールにおいて、外出先で手軽に新鮮な野菜を食べられる数少ない場所であることも、人気の理由となっています。



シンガポールで18店舗を展開するサラダバー「SALADSTOP!」、ランチタイムには長蛇の列

◇ 社会問題もサラダ人気の背景 ～糖尿病の患者数が多いシンガポール～

- ・ サラダ人気の高まりは、シンガポールが抱える社会問題とも関係していると思われます。
- ・ シンガポールでは糖尿病が社会問題となっており、現在の糖尿病患者数は、総人口600万人に対し40万人以上と、人口の約7%にのぼります。また、今後社会の高齢化が進む中で、2050年までに糖尿病患者数は100万人に達すると予想されています。
- ・ シンガポール政府もこの問題を深刻に捉えており、様々な施策に取り組んでいます。2022年12月には甘味飲料における栄養分（Nutri-Grade）表示の義務化が始まり、スーパーに陳列されている飲料商品には、糖分と飽和脂肪の量に応じたA～Dランクの表示がみられるようになりました。
- ・ このような取り組みの影響もあり、現地の人々の飲食に対する嗜好も少しずつ健康志向に変化しているように思われます。潮流の変化を捉えることは、日本企業にとってもビジネスのヒントになるのではないのでしょうか。（本文中の写真は当事務所撮影）



甘味飲料に表示される Nutri-Grade のイメージ
A（糖分・脂質が低い）～D（糖分・脂質が高い）の4段階で表示