



**古谷一郎氏インタビュー**  
 なんつツ亭シンガポール店は本店と全く  
 変わらぬ味で勝負し、日本人だけでなく  
 ローカルの方からも多くの支持を得  
 ました。八福丸ではそのスタイルを守り  
 つつ、ニンニク、ショウガ、中華山椒入り  
 の「赤マー油」を開発するなど、ローカル  
 ニーズにも応えていきます。サイドメニ  
 ュー

とともに男性にはドカンと食べて頂き、女性にはお肌にも良いコ  
 ラーゲンたっぷりの鶏白湯スープを味わって頂きたくですね。

なんつツ亭の真骨頂！  
 「鶏白湯スープ」と  
 「赤・黒マー油」で

ハチフクマル  
**和食 八福丸**  
 サマセット

鶏を10時間丁寧に煮込み、油とスープがまろやかに  
 溶け込んだ「鶏白湯スープ」と、八福丸オリジナルの  
 「赤・黒マー油」。なんつツ亭代表古谷一郎渾身のラー  
 メン店「八福丸」がカッパージュエリアにオープン。  
 キャベツや人参など山の恵み盛りだくさんの「八福丸  
 らーめん」は、スープに鶏のコラーゲンもたっぷり溶け  
 込み、女性に嬉しい一品。鶏の脂と焦がしネギで作っ  
 った、全く新しい「黒マー油」とスパイシーで旨味のある  
 「赤マー油」の両方の風味が選べる。「鶏唐揚げわ  
 さびマヨネーズタルタル添え」や「明太厚焼き玉子」、  
 チャーシューを巻いた「らーめん巻き」などサイドメ  
 ニューも充実。ランチからディナーまで楽しめる。



らーめん	\$12.00
八福丸らーめん	\$13.00
鶏唐揚げわさび	
マヨネーズタルタル添え	\$6.00
明太厚焼き玉子	\$6.00
らーめん巻き	\$6.00

**八福丸**  
 ☎ 6737-9713 [MAP](#) 0-0  
 ■ Orchard Rd. #01-13 OG Orchard Point  
 (カッパージュプラザ隣り) 11:00-23:00 無休  
**なんつツ亭**  
 ☎ 6337-7166 [MAP](#) 0-0  
 ■ 9 Raffles Boulevard Millenia Walk  
 #P3-06 PARCO Marina Bay  
 11:00-22:30 (L.O.22:00)