



仕事に疲れた一日の終わりに、
熱々の完璧なラーメンを
食した時のような満足感が得られる映画。
五臓六腑に染み渡る。

E. Nina Rothe
(blogger & journalist)

食欲をそそる人間ドラマ。
空腹時の鑑賞には要注意。

—ScreenDaily

斎藤工の演技は必見。
料理の場面における彼の情熱が
役に説得力をもたらしている。

—Variety

日本からシンガポールへ、 父と母が遺した「家族の味」をたどる旅

世界中のすべての家に、その家庭の味がある。一口食べれば、記憶が蘇り、家族や故郷につながるができる——。
日本のラーメンと、シンガポールのバクテー。いつの時代も庶民の心と体を満たしてきた
ソウルフードをモチーフに家族の絆を描いた珠玉のドラマが誕生しました。

ラーメン屋を営む真人は、父の死をきっかけに、幼いころ亡くしたシンガポール人の母が書いた、料理のレシピや写真など様々な思い出が詰まった日記帳を見つける。両親の足跡を追ってシンガポールへ渡った真人は、叔父や祖母と出会い、初めて知る家族の過去と向き合うことに。日本料理の板前だった父と、街の食堂の娘だった母を結びつけたバクテーはどんな味だったのか？ そして母が叶えなかった願いとは…？ パラバラになった家族を再び一つにするため、真人は家族の想いを融合させたある料理を完成させていく……。



斎藤工 主演×松田聖子 共演×アジアの巨匠エリック・クー監督×日仏シンガポール合作 世界のグルメ愛好家が注目する美食シネマ！

日本とシンガポールの食文化の架け橋となる主人公・真人役は、絶大な人気と実力を誇る俳優であり、監督としても映画を通した国際交流に積極的に取り組んでいる斎藤工。真人にシンガポールを案内する現地在住のフードブロガー役には、永遠のアイドルとしてアジア全域で不動の地位を誇る松田聖子。監督は、カンヌやヴェネチアなど世界で常に高い評価を得るシンガポール映画界の第一人者、エリック・クー。日本とシンガポールの外交関係樹立50周年記念の映画を撮るにあたり、両国の食に着目した滋味深い人間ドラマを作り上げました。

今にもスクリーンから湯気や香りが漂ってきそうなラーメンにバクテー、チキンライス、チリクラブ……。実力派スタッフ・キャストが織りなすヒューマンドラマに加えて、各シーンを彩る日本とシンガポールの食も本作の大きな見どころです。ベルリンやサン・セバスチャン国際映画祭のキュリナリー・シネマ部門（食会付き上映）に正式招待され、上映チケットは即日完売するほどの人気ぶり。『二郎は鮫の夢を見る』『エル・プリの秘密 世界一予約のとれないレストラン』などに続く美食シネマとして、世界から大喝采を受けた本作は、観る人誰しもの胃袋を掴んで離さないでしょう。

Ramen × Bak Kut Teh

バクテー(肉骨茶)は、豚の骨付きあばら肉などをスパイスやハーブと一緒に煮込んだ薬膳料理。

中国からやって来た労働者が食べ始めたのが発祥と言われ、国の経済発展とともにバクテーはより広い層に普及し、ソウルフードの一つとなっている。名前に反して、茶葉は入っていない(食後に必ずお茶を飲んだことから「茶」がついた、とする説や、元の名称「肉骨地」の「地」が「茶」と混同されて「肉骨茶」になったとする説などがある。



斎藤工 マーク・リー ジネット・アウ 伊原剛志 別所哲也 ビートリス・チャン 松田聖子
監督:エリック・クー | 撮影:ブライアン・ゴートン・タン | 脚本:ウォン・キム・ホー | 料理監修:竹田敬介 | スチール:レスリー・キー
2018/シンガポール・日本・フランス合作 / 日本語・英語・中国語 / DCP / カラー / 2.35:1 / 89分 / 原題:RAMEN TEH
配給:エレファントハウス / ニッポン放送 ©Wild Orange Artists/Zhao Wei Films/Comme des Cinemas/Version Originale

家族のレシピ[®]

3.9 [土] 全国ロードショー



公開劇場など詳しくは公式HPまで
www.ramenteh.com