

行列 2 時間待ちの超人気店『タイ屋台 999』がお初天神裏参道で 「焼肉×鍋”ムーカタ”」の新業態に挑戦！数々のタイ料理有名店が失敗した ムーカタに“敢えて”挑戦する理由とは!? ヒットを裏付ける 4 つの勝算

～ タイ料理店で驚異の坪月商 120 万円『タイ屋台 999』が関西初出店！ ～

東京に 4 店舗タイの屋台料理店『タイ屋台 999(カオカオカオ)』を展開する、株式会社カオカオカオ(本社:東京都中野区、代表取締役:新井勇佑)は、2019年9月28日(土)に、関西 1 号店となる『タイ屋台 999 梅田店』をお初天神裏参道にオープンする運びとなりました。梅田店では、焼肉と鍋を一度に楽しむことができる、タイの国民食“ムーカタ”を東京 4 店舗に先駆けて提供を開始いたします。



■『タイ屋台 999(カオカオカオ)』とは

TV、雑誌、Web サイトで話題を集めるほか、SNS 上でも注目を集めている『タイ屋台 999(カオカオカオ)』。2019年9月11日にオープンした『タイ屋台 999 二子玉川ライズ S.C 店二子玉川 S.C 店』では 2 時間待ちの長い行列ができるほど、早くも高い人気を得ています。

タイのローカル人の台所である“タイの屋台”をコンセプトとした店は、外観から内観にいたるまで“まるでタイ旅行をしているような感覚”に陥るほど、徹底的に「MADE IN THAILAND 100%」にこだわり、タイの屋台を忠実に再現しています。

■『タイ屋台 999』がムーカタの普及に挑戦する背景

“タイ料理を日本の飲食業界に根付かせる”: ミッション実現

当社は、ミッションを実現するために 3 つの目標を掲げています。

- ①タイ料理界で売上 No.1
- ②中食に参入(タイ料理を日本の食卓に並べる)
- ③タイ料理食材の流通を整備

2015 年に創業してから、連日行列ができる当店は、経験や勘で仕事はせず、データや論証に基づいたお店作りをしています。



「ムーカタ」日本での歴史: 大人気タイ料理店がチャレンジするも普及できなかった

アジアン業界の中でもトップクラスのタイ料理店が「ムーカタ」の素晴らしさに着目し、過去何度となく導入をしておりました。しかしながら、トムヤムクン・カオマンガイ・グリーンカレー・パッタイ等、タイの国民食が日本で瞬間に普及する中、「ムーカタ」の普及だけが進みませんでした。

なぜならば、従来メニューのように単に商品だけを導入し「ムーカタ」の“シーン”を提供できてなかった事が、日本で普及できなかった大きな要因だと私達は考えています。

単なるメニューではない!

“シーン×メニュー”が融合してこそが「ムーカタ」の真髄

本場タイ国では、ナイトマーケットの屋台料理としてタイ人から爆発的な人気を得て「ムーカタ」。人気の理由は、①屋台の開放感&賑わい、②ビュッフェスタイルという提供方法、③焼肉×鍋が融合した美味しさが融合して



いるからこそです。本場さながらに“楽しい”シーンも体現することこそが、日本で「ムーカタ」が普及される重要な要素だと私たちは考えています。

【 ヒットを裏付ける 4 つの勝算 】数々のタイ料理有名店が失敗した「ムーカタ」に 行列 2 時間待ちの超人気店『タイ屋台 999』が“敢えて”挑戦！

勝算① 当店オリジナル ムーカタ鍋を開発

お鍋の凸の部分で焼肉を、凹の部分でお鍋を楽しめる“焼肉×鍋”のハイブリット鍋「ムーカタ」。
当店では、焼肉と鍋の良さを 100%引き出す為、タイ現地でオリジナルのムーカタ鍋を開発いたしました。凸の部分ではシンプルに焼肉を、凹の部分では焼肉から流れ出た肉汁と薬膳スープが融合し、深い旨味とコクを生み出します。



勝算② 選ぶのが楽しいカウンタービュッフェ形式！サントリーの共同のもと開発したドリンクバー

現地の屋台を再現！ビュッフェスタイルで食べ放題＆飲み放題であるタイ現地の屋台のスタイルを日本で再現いたしました。

- ・野菜&ハーブ ⇒ 13 種類の野菜&ハーブを専用ショーケースから取り放題
- ・ドリンク ⇒ 50 種のドリンクを飲み放題ブースで注ぎ放題



現物を目で見て選び、お客様ご自身でお好きなものをセルフでお取りいただく、体験型のスタイル。

勝算③ オーナーの実家から厳選して仕入れた“銘柄豚「和豚もちぶた」&薬膳”

- ・豚肉 ⇒ オーナーは養豚場の息子。確かな品質を厳選した銘柄豚「和豚もちぶた」は、栄養バランスの整った特製飼料を食べのびのび育ったため、肉質がとても柔らかく、きめが細かいのが特徴。薬膳と相性も良く、焼く前に薬膳に漬け込むことで、さらに旨味を引き出します。バケツに入れて提供される最大2kgのお肉は、インパクト大！SNS 映えすること間違いなし。
- ・薬膳 ⇒ タイ薬膳である、タイウコン「クラチャイ」、タイショウガ「カー」や、ナツメ、桂皮等の薬膳を日本人好みになるよう、独自に配合いたしました。



薬膳と豚肉のお出汁から作った薬膳スープをゼリー状にした、ぷるぷるのスープがお鍋の決め手です。食べ過ぎても飲み過ぎても罪悪感が少ないヘルシーメニューです。



勝算④ タイ屋台を再現！開放的なテラスで楽しさ倍増

本場タイでは、友人や家族でのパーティーの定番料理であり、恋愛中も失恋した時も「ムーカタ」を食べると元気がでるメニューとして知られています。開放的な専用テラスで「ムーカタ」を食べれば、気分が盛り上がること間違いなし。『タイ屋台 999』は、店舗屋上には「ムーカタ」専用の空間を作り、本場タイ屋台の特徴である開放的で賑やかな雰囲気を演出いたします。

楽しくて美味しい「タイ風焼肉 ムーカタ」は、タイ料理といえども日本人にも馴染みのある“焼肉”と“鍋”がベースです。

タイ料理が初心者の方、ハーブや辛い物が苦手な方、お子様からご年配の方まで、安心してお召し上がりいただける味わいであることから、日本で普及することは間違いないと確信しております。



■世界的にムーブメントが起きつつある“焼肉×鍋”タイ風焼肉「ムーカタ」

本場タイ国では、爆発的な人気を博しているタイの国民食「ムーカタ」。近年では、アジア各国やヨーロッパでも専門店ができるほど、世界各国からの注目を得ています。『タイ屋台 999』では“タイ料理を日本の飲食業界に根付かせる”当社のミッションを実現するため、今までどの飲食店も成し得ていない、タイの国民食である「ムーカタ」の美味しさ&楽しさを、ここ大阪・梅田から日本全国へ普及することに挑戦いたします。

「ムーカタ」は、日本人の国民食である“焼肉×鍋”のハイブリット型。ホットペッパーグルメ外食総研の外食市場調査(※)では、アジア料理店の売上規模は600億円強である中、焼肉・ステーキ・ハンバーグ等の専門店の売上規模は3,600億円強という、焼肉だけでも、アジア料理店に比べて6倍もの市場規模を誇っています。赤身やタレ焼肉など、次々の新しいコンセプトが出てくる焼肉市場ではこれまでも、サムギョプサル(韓国風焼肉)やシュラスコ(ブラジル風焼肉)など、世界の焼肉コンテンツは日本でも人気を得ています。タイの国民食である「ムーカタ」も、それらを凌ぐ楽しさや驚きをご提供できる、ポテンシャルの高い魅力的なコンテンツだと考えております。

(※)2018年5月度「ホットペッパーグルメ外食総研」参照

■『タイ屋台 999』の名物料理

本場バンコクの屋台の味を提供する『タイ屋台 999』では、「タイ風焼肉 ムーカタ」以外にも、定番のタイ屋台飯をお楽しみいただけます。



緑のカオマンガイ専門店仕込み！本場の味を踏襲した「カオマンガイ」

別名「緑のカオマンガイ」で知られるタイ・バンコクにあるカオマンガイ専門店『クワンヘン』。日本人として初めて調理場での研修が叶い本場の味を研究いたしました。シンプルな料理である「カオマンガイ」ですが、それゆえに奥が深く、想像もしていなかった多くの工夫やポイントを習得することができました。本場の調理法、素材、調理器具と、現地で直に体験し『タイ屋台 999』で再現した、本場の「カオマンガイ」をお味わいください。

- Point1 鶏肉 : 実際にタイの屋台で使用されているものに近い、身が柔らかく旨味の凝縮された鶏肉を使用。
- Point2 秘伝のタレ: 『クワンヘン』仕込みの当店オリジナルのタレは、本場タイの味を100%再現いたしました。
- Point3 米 : タイ米ではなく、現地の屋台で使用しているものに近い米を使用。釜で炊き上げる『クワンヘン』同様に、直火の釜めし鍋で炊き上げるのは梅田店限定です。

びっくり&面白いメニュー

通常の2.5杯分もの「バケツビール」999円(税込)、驚愕の「タワービール」3,980円、てんこ盛りパクチャー「バケツパクチャー」500円等、見て楽しい・食べて美味しいメニューを多数ご用意しております。

当店では、本場に負けない佐賀県武雄市にある江口農園の「たけおパクチャー」を仕入、素材にもこだわっています。



タイ・ベトナムの種を取り寄せ栽培した「たけおパクチャー」は本場に負けない味と香りを実現させています。



『タイ屋台 999(カオカオカオ)』梅田 店舗概要

- 店舗名 : 『タイ屋台 999(カオカオカオ)梅田店』
- ジャンル : タイ料理
- URL : <http://www.thailand999.com/>
- 所在地 : 大阪府大阪市北区曽根崎 2-9-17
- 電話番号 : 06-7220-9082
- 営業時間 : 月～木 17～24時、金・祝前日 17-29時
土 16-29時、日 16-24時
- 定休日 : 無
- 席数 : 全 56席
- 坪数 : 全 36坪
- オープン日 : 2019年9月28日(土)



株式会社カオカオカオ

<プレスリリースの問い合わせ>株式会社カオカオカオ

担当者:【代表】新井勇佑 電話番号:080-1232-5012(新井直通) メールアドレス: 210d0700@gmail.com