

万博フードコート「大阪のれんめぐり」で限定販売！暑さ吹き飛ばす新デザート 大阪のタイ国政府認定タイ料理店「クンテープ」が「濃厚 マンゴーかき氷」 1日2000杯売り上げた季節限定メニューが万博スペシャル仕様に

株式会社クンテープ（本社：大阪市中央区高津3、代表取締役：川北昌紀）は、大阪・関西万博のサスティナブルフードコート「大阪のれんめぐり～食と祭EXPO～」内のタイ料理店「クンテープ」で会場限定メニュー「濃厚！マンゴーかき氷」と「濃厚！マンゴーかき氷 マンゴーソフトのせ」を提供しています。

■夏季限定メニューが万博仕様にパワーアップ！

「濃厚！マンゴーかき氷」は、「クンテープ」が各店舗で毎年提供する期間限定のデザートメニュー「マンゴーかき氷」を万博会場仕様にパワーアップさせたものです。毎年出店するタイフェスティバルでは、1時間待ちの大行列ができて、1日2000杯を売り上げたこともあるほど人気です。普段は、フワフワの氷にはちみつ入りの濃厚マンゴーソースをかけてご提供していますが、新メニューには、マンゴーの果肉もトッピング。さらに、甘みと香りが口いっぱい広がるマンゴーソフトクリームをコーンごと大胆にトッピングしたカキ氷もご用意いたします。



万博会場には、ご家族など複数人でのご来場が多いことを見据え、2種類とも普段提供する「マンゴーかき氷」に比べ、1.5倍量でご提供。シェアしながらお召し上がりいただけます。会場内でひと休みしたい時や歩き回って疲れた時などにタイ名物の「マンゴー」を使った万博会場限定デザートをお楽しみください。

■メニュー概要

提供期間：2025年10月13日まで

内 容：①「濃厚！マンゴーかき氷」（税込1,480円）
②「濃厚！マンゴーかき氷 マンゴーソフトのせ」（税込1,980円）

■道頓堀に本店を置くタイ国政府認定タイ料理店「クンテープ」が大阪・関西万博に出店！

「クンテープ」は、1992年に大阪・日本橋で創業したタイ人シェフが腕を振るうタイ国政府認定のタイ料理レストランです。現在は、道頓堀に本店を置き、梅田・ルクア大阪、東京・虎ノ門ヒルズなど全国5カ所に店舗を展開しています。4月13日からは、世界にタイ料理を発信するべく大阪・関西万博にも出店。食い倒れの街・大阪を代表する老舗、伝統、ほんまもの銘店12店舗が集まる西ゲートゾーンのサスティナブルフードコート「大阪のれんめぐり～食と祭EXPO～」で様々なタイ料理を提供しています。料理は、ガパオライス、パッタイ、カオマンガイ、グリーンカレー、マッサマンカレーなど。ガパオライス&パッタイ、グリーンカレー&マッサマンカレーなど2種類がお得に楽しめるセットもご用意しております。中華料理のようにタイ料理が日本で愛される定番料理になるよう魅力を広めます。



グリーン・マッサマンカレーセット



ガパオライス&パッタイセット



ガパオライス&カオマンガイセット

■「クンテープ万博店」店舗詳細

住 所：大阪市此花区夢洲中1丁目 2025年日本国際博覧会会場内 西ゲートゾーン

電話番号：06-4708-0088（道頓堀本店）

営業時間：9時～21時

H P：http://www.krungtep.co.jp/



<報道関係のお問い合わせ> ご不明点はお気軽にお尋ねください

株式会社クンテープ 担当：川北

TEL：090-1023-3400 E-mail:kawakita@krungtep.co.jp