



# 焼鳥業界初！国際的レストランアワードで快挙 タイ「熊の焼鳥 バンコク」が「TOP25 Restaurants」を受賞 オーナーシェフは元Jリーガー、セカンドキャリアで花咲かす

株式会社熊のマネージメント（本社：大阪市北区、代表取締役：熊脇 稔康）がタイ・バンコクで運営する焼鳥店「熊の焼鳥 バンコク」は2025年12月8日（月）、国際的レストランアワード「TOP25 Restaurants Thailand Awards 2025」で「Special Awards（Best Yakitori Experience）」を受賞しました（※1）。同アワードで焼鳥店が受賞したのは、今回が初めての快挙となります。

※1 TOP25 Restaurants Thailand Awards受賞一覧

<https://www.top25restaurants.com/explore/top25-restaurants-thailand-awards/>

「熊の焼鳥 バンコク」掲載ページ

<https://www.top25restaurants.com/thailand/bangkok/restaurant/kuma-no-yakitori-bangkok/>

## ■「寿司」「日本料理」に続く新たなトレンドとして注目の「焼鳥」

2024年3月に海外2店舗目としてオープンした「熊の焼鳥 バンコク」。今回の受賞は、オープンからわずか約1年9カ月で手にした栄冠です。

オーナーシェフの高木義成（よしなり）は、元Jリーガーという異色の経歴の持ち主で、セカンドキャリアとして料理の世界に飛び込みました。本店の「熊の焼鳥106（テンロク）」で修業を積み、「熊の焼鳥 バンコク」の立ち上げから携わりました。著名人や芸能人など地元の富裕層の舌を唸らす焼鳥と高木のホスピタリティ溢れる接客が評価されました。

今回の受賞は、焼鳥が寿司や日本料理に続く、日本の食文化を代表する料理の一つとして世界的な評価の高まりを表しています。



授賞式に登壇するオーナーシェフ・高木義成

## ■「TOP25 Restaurants」とは

旅行やライフスタイルに特化したメディアを運営するTravelindex Groupが、タイ、シンガポール、上海、ドバイなどに展開するオンラインのレストランガイド。毎年、各地域でアワードを開催し、多様性、信頼性、コストパフォーマンス、体験型に優れたTOP25のレストランを発表しています。世界初となるAIと専門家の評価を組み合わせた独自のランキングシステムを構築し、審査を行っています。

## ■「熊の焼鳥 バンコク」オーナーシェフ 高木義成コメント

焼鳥という日本固有の食文化が、世界で初めて国際的な評価を得たことに大きな意義を感じています。この受賞は、「焼鳥が世界に通用する料理である」という未来へのメッセージでもあります。日本の焼鳥を次のステージへ押し上げるために、これからも一串一串に情熱を込めて挑み続けます。  
【プロフィール】

1979年東京都出身。元プロサッカー選手（2000年～2009年東京ヴェルディ1969、2010年～2015年名古屋グランパスエイト在籍、ポジションはゴールキーパー）。引退後に料理の道へ転身し、現在はタイ・バンコクで焼鳥店「熊の焼鳥」を運営。タイにおける鶏の価値向上と、その鶏で“究極の鶏体験”を提供することを使命としている。



高木義成

## ■株式会社熊のマネージメント 代表取締役 熊脇稔康コメント

単に1店舗が評価されたというだけでなく、焼鳥という日本の食文化そのものが初めて世界のトップシーンで認められた瞬間だと感じています。日本の焼鳥ブランドが“世界の舞台”で認められたのはこれが初めて。ここから確実に、焼鳥は日本の食文化の次なるトレンドとなり、“焼鳥”が世界のトップシーンに食い込む時代が始まると確信しています。

## ■五感で楽しむ“究極の鳥体験”を提供

看板を掲げず、暗証番号を押して入店する「熊の焼鳥 バンコク」は、まさに“大人の隠れ家”。店内は、カウンター席を中心としたドラマチックでプライベート感のある空間です。代表の熊脇がタイ各地で探し回って見つけたカオヤイ産の鶏と旬の食材を主役にした「おまかせコース」をご用意。シェフが目の前で繰り広げる色彩や温度感、食感、匂い、味わいなど五感で楽しむ“究極の鳥体験”をご提供します。シグネチャーメニューは、ももねぎ。ほどよい歯応えのある食感で旨味が濃い鶏の味を塩が引き立て、炭の香りが味わいを深めます。コースは、約3カ月ごとに設けるテーマに沿ってメニューを変更するため、来店ごとに新たな驚きを感じていただけます。

おまかせコース一例 THB4,200（日本円 約20,000円）

- |            |             |                          |
|------------|-------------|--------------------------|
| ・バーニャカウダ   | ・ささみ        | ・手羽先                     |
| ・チャコールバゲット | ・ウニの黒茶碗蒸し   | ・黒TKG（※2）                |
| ・ももねぎ      | ・季節の一皿“焚き火” | ・抹茶とデザート                 |
| ・炭火焼       | ・つくね        | ※2 オプションメニュー 究極の卵かけごはん   |
| ・ハツ        | ・皮          | + THB2,500（日本円 約12,000円） |

## ■店舗情報

店名 : 熊の焼鳥 バンコク (Kuma no Yakitori Bangkok)  
所在地 : Rain Hill, 1F, 777 Sukhumvit 47 Alley,  
Klong Tan Nuea, Watthana, Bangkok, Thailand  
電話番号 : +66 2 258 6173  
営業時間 : 17:00~22:30  
席数 : 19席  
客単価 : THB5,800（日本円 約25,000円）  
定休日 : 日曜



「熊の焼鳥 バンコク」店舗

Instagram : [https://www.instagram.com/kumanoyakitori\\_bkk/](https://www.instagram.com/kumanoyakitori_bkk/)

## ■国内外の美食家を魅了する「熊の焼鳥」

「熊の焼鳥」は、2014年に大阪・天神橋筋六丁目に1号店をオープンし、2016年4月からは日本初の「会員制焼鳥店」として営業しています。25部位の鳥刺しを木箱で提供する「鳥刺し25種盛り」やレア感のある「燻し焼鳥」を目玉に、高級焼鳥店のパイオニアとしての地位を確立し、国内外の食通が通う人気店となりました。1号店の「熊の焼鳥106」は現在、入会金30万円にも関わらず会員が1万1000人を超え、1年後まで予約が取れないほどです。2019年以降、北新地や京都、名古屋、東京に出店を進め、2023年には海外初進出となる中国・広州、2024年にはタイ・バンコクにも出店しました。現在、「熊の焼鳥」は8業態14店舗を展開しています（熊の焼鳥106、おにかい以外の店舗は、一般のお客様もご利用いただけます）。

## ■会社概要

社名 : 株式会社熊のマネージメント  
代表取締役 : 熊脇 稔康  
本社所在地 : 大阪市北区樋之口町1-20  
設立 : 2018年9月  
業務内容 : 飲食店経営管理業、経営コンサルティング業、飲食料品卸売業、物品卸売業 など  
運営店舗 : 8業態14店舗  
熊の焼鳥106（天神橋筋六丁目）  
熊の焼鳥（国内：北新地、祇園白川、おにかい、名古屋、中目黒 海外：中国広州、バンコク）  
熊ノ花レ（北新地） 熊の焼鳥Jr.（下高井戸） 熊の焼鳥COCORO（新宿）  
熊の鳥焼（大阪堂山） 焼鳥くまわき（麻布台ヒルズ） 鳥刺し酒場 スタンドクーま君（お初天神）  
ウェブサイト : <https://kuma-yakitori.com/index.html>

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねください。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社熊のマネージメント 担当：今井 TEL：090-5252-8712 EMAIL：kumamngmt@gmail.com