

オープン1か月で売上1,000万円越え・連日満席！

数々のタイ料理有名店が失敗した日本でのヒストリーを打破した

タイ料理業界の新トレンド「焼肉×鍋」ムーカタ」戦略的な4つの勝算が的中！

～ 「焼肉×鍋」ムーカタ」が2019年の鍋商戦に参戦！！ ～

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、関西1号店となる『タイ屋台 999(カオカオカオ)梅田店』をお初天神裏参道に2019年9月28日(土)に、オープンしてから1か月経った現在も連日満席の状況が続いております。数々のタイ料理有名店が失敗した「焼肉×鍋」ムーカタ」が、前代未聞の人気を博しこれから迎える鍋シーズンに向けて新たな鍋のシーンを提供いたします。



■2019-2020年 新トレンド“焼肉×鍋”「ムーカタ」で勝負！

気温がぐっと下がり、鍋の季節が到来しました。好きな鍋ランキングで常に上位を占める、すき焼き・しゃぶしゃぶはお肉がメインのお鍋。「ムーカタ」はタイ料理でありながら、日本人の国民食である“焼肉×鍋”の良いところを同時に味わえるハイブリット型。銘柄豚「和豚もちぶた」を“焼肉スタイル”で楽しみながら、たっぷり野菜とハーブの薬膳スープを“鍋スタイル”で味わう進化系の鍋。2019-2020年冬の新トレンド入りを目指します。

特に疲労回復に効果がある薬膳は、美容やアンチエイジングにも効果が期待できるので、忙しい年末の時期にもピッタリ。

※までたっぷりいただいても罪悪感が少ないヘルシーメニューです。



薬膳スープが溶けるまで豚肉を焼きます

→ スープが溶けたら野菜をIN、2色のタレで楽しむ

→ ※には乾麺を入れて最後まで美味しく！

■日本でのヒストリーを打破！数々のタイ料理有名店が失敗した「焼肉×鍋」ムーカタ」が大ヒット

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試みておりましたが、普及が進みませんでした。当社は、「ムーカタ」が現地タイ人に爆発的な人気の理由を分析し要因を洗い出し、3つの理由を突き止めました。

- 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

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

日本で普及していない原因を照らし合わせ、単なるメニュー提供だけではなく、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突き止め、体現いたしました。

売上 1000 万円を生み出した『タイ屋台 999』が挑んだ【4つの勝算+お客様の声】

勝算① 大人気メニュー “焼肉と鍋”のいいとこどり

言わずと知れた大人気メニューである焼肉に、冬の定番メニューである鍋とハイブリットな「ムーカタ」。オーナーの実家の養豚場から仕入れた銘柄豚「和豚もちぶた」を焼肉スタイルで味わいながら、薬膳と豚肉のお出汁で作った、ぶるぶる薬膳スープ鍋を同時に楽しめます。「和豚もちぶた」は肉質がとても柔らかく、きめが細かいのが特徴。焼く前に薬膳に漬け込むことで、旨味を最大限に引き出します。タイウコン「クラチャイ」、タイショウガ「カー」や、ナツメ、桂皮等を独自に配合した薬膳スープは、食べ過ぎても飲み過ぎても罪恶感が少ないヘルシーメニューです。

勝算② 当店オリジナル ムーカタ鍋を開発

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③ 選ぶのが楽しいビュッフェ&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。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です。

- ・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

勝算④ タイ屋台を再現！開放的なテラスで楽しさ倍増

友人や家族で賑やかに楽しむ定番料理「ムーカタ」。恋愛中も失恋した時も「ムーカタ」を食べると自然に元気がでるメニューとして本場タイでは知られています。タイ屋台を再現した「ムーカタ」専用テラスは、本場さながらの開放的で賑やかな雰囲気を演出いたします。



お客様からの声：

タイ料理が苦手でも味わえる「ムーカタ」

絶大な人気を誇る中、ナンプラーやパクチーなどの香草類が苦手な方も多いタイ料理。タイ料理といえども日本人にも馴染みのある“焼肉”と“鍋”がベースのだから“タイ料理は苦手だけど、「ムーカタ」は美味しかった”という声を、多数いただいています。

日本の国民食である焼肉目的でのご来店が特に多く、新しいユーザー層の獲得が進んでいると体感しております。



■『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)』。タイ人の台所である“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。



写真左：オーナー新井

宮廷料理ではありません！『タイ屋台 999』はタイ屋台料理です！！

タイの宮廷で食べられていたという高級料理「宮廷料理」は見た目が美しく手の込まれたビジュアルが印象的です。日本にあるタイ料理店の多くがその「宮廷料理」がベースであり、庶民的なタイの家庭料理が「タイ屋台料理」です。

当店は、全スタッフが現地タイの有名屋台で研修をおこない、タイ人が普段から食べている、本物の「タイ屋台料理」を提供しています。

心理学のノウハウを活かした店舗作り

臨床心理学の研究者をしていたオーナーの新井は、心理学のノウハウを活かし、データや論証に基づいた店舗作りを実行しています。決して経験や勘で判断することせず、論理的な思考で計画的なビジネスモデルを確立しております。

■『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、てんこ盛りバクチャー「バケツバクチャー」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「たけおバクチャー」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「たけおバクチャー」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



■株式会社カオカオカオ

『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。

“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

<会社概要>

- | | | | |
|-------|-----------------------|-------|---|
| ■会社名 | : 株式会社カオカオカオ | ■売上高 | : 2億4,000万円 |
| ■設立 | : 2015年9月9日 | ■従業員数 | : 40名 |
| ■所在地 | : 東京都中野区中野 5-53-10 | ■店舗数 | : 東京・中野店、新宿三丁目店、新橋店、二子玉川ライズ・大阪・梅田店 |
| ■代表者 | : 新井勇佑 | ■URL | : http://www.thailand999.com/ |
| ■電話番号 | : 080-1232-5012(新井直通) | | |
| ■資本金 | : 3,000万円 | | |