

**唐辛子、胡椒、ショウガを使ったメニューで、免疫力を高めてウイルスを撃退！
大阪のタイ国王政府認定タイ料理店「クンテープ」で3/5から“進化系タイ料理”
「麻婆ガパオ」「焼酔っ払い麺」「チーズガパオ」「揚げバナナonチーズ」販売
～メニュー全てに免疫力を高める食材を使い、体の内側からウイルス対策を応援！～**

株式会社クンテープ（本社：大阪市中央区高津3-2-30-1204、代表取締役：川北昌紀）は3月5日(木)、タイ料理レストラン「クンテープ」のルクア大阪店（大阪市北区梅田3-1-3）と道頓堀本店（大阪市中央区道頓堀1-6-14）で唐辛子や胡椒、ショウガやチーズなど、免疫力を高めると言われる食材を使った「麻婆ガパオ」「焼酔っ払い麺」「チーズガパオ」「揚げバナナonチーズ」の進化系タイ料理4種類を発売します。



麻婆ガパオ (980円)



焼酔っ払い麺 (980円)



揚げバナナonチーズ (800円)

■コロナで大打撃・・・打開策として免疫アップメニュー開発!香辛料をたっぷり使用した4種類の「進化系タイ料理」

「クンテープ」は1992年に日本橋で創業した、タイ人シェフが腕を振るうタイ国王政府認定タイ料理レストランです。1999年に道頓堀に移転、2017年には梅田の商業施設「ルクア」に2店舗目を出店し、2020年4月には東京・虎ノ門ヒルズに進出いたします。昨年未から猛威を振るう新型コロナウイルスにより、宴会の中止や外食の減少、外国人旅行者の激減など、当店も大きな影響を受けています。そこで少しでも皆様が楽しく安全に食事ができ、なおかつ免疫力を高められるように、ガパオライスや揚げバナナ、麺類などのタイ料理の人気メニューにアレンジを加えた4種の「進化系タイ料理」を開発しました。

「麻婆ガパオ」はタイから輸入しているタイハーブや香辛料をたっぷり使った当店自慢のガパオと麻婆豆腐を融合。免疫力を高めるとされる唐辛子やコショウ、ニンニクなどが含まれピリ辛で食べやすく、ヘルシーなので女性の方におすすめです。麻婆の痺れる辛さは、別皿で提供する青唐辛子やナンプラーが入った激辛痺れソースで再現しました。

「焼酔っ払い麺」(パッキーマオ)はタピオカ粉などを使用した薄くて幅広の生麺にシーフードを合わせた、つるつるもちりした食感が独特の麺料理です。タイのショウガ「クラチャイ」を使っているため、食べ進むほどに体がポカポカと温まります。現地ではポピュラーなメニューですが、日本ではまだ珍しいです。「酔っ払った人も目が覚めるほど辛い」という由来の通り現地では激辛ですが、より食べやすい辛さにアレンジしており、辛さを求める方には別添えのソースで調節いただけます。人気のチーズを使った新メニューもご用意。「チーズガパオ」は、ガパオライスをアツアツに熱した石鍋に盛り付け、上からご自身でチーズ(別皿に100cc用意)をふんだんにかけ、半熟目玉焼きと一緒にかき混ぜていただけます。ピリ辛スパイスなガパオにまろやかさが加わった、リゾートのような新感覚のガパオライスです。「揚げバナナonチーズ」は、タイで定番のスイーツ揚げバナナにアツアツのチーズをふんだんにかけ、溶けたココナッツアイスと絡めながらいただくスタイルの新感覚スイーツです。チーズの中に含まれる乳酸菌は腸内環境を整えるとされ、体を内側から元気してくれます。

当社としましては、人気の中華メニューやチーズと融合したメニューを食べていただき、体の内側から元気になってもらうとともに、新しいタイ料理の可能性を感じていただきたいと思います。

■「クンテープ ルクア大阪店」店舗詳細

住所：大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア大阪地下2階
電話番号：06-6151-2604
営業時間：11時～24時(フードL.O 23時、ドリンクL.O 23時30分)
席数：28席

■「クンテープ 道頓堀本店」店舗詳細

住所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-6-14 ヒラマツ扇屋ビル地下1階
電話番号：06-4708-0088
営業時間：11時30分～23時(フードL.O 22時、ドリンクL.O 22時30分)
席数：60席



チーズガパオ (1,200円)

※価格は全て税別です

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社クンテープ 担当：八尾・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp