

日本初のタイ料理×ファストフードで皆さまを驚かせタイ！！

タイ政府公認5ツ星レストランの別業態店が4/26 EKIZO神戸三宮にOPEN

ガパオバーガーやグリーンカレーたこ焼き、トムヤムクンチャーハンなど新感覚タイ料理を展開

タイ政府公認5ツ星レストランを運営する株式会社クンテープ（本社：大阪市中央区、代表取締役：川北昌紀）は4月26日（月）、タイ料理のファストフード店「ガアウタイ」を神戸三宮阪急ビル内の商業施設「EKIZO神戸三宮」（神戸市中央区加納町4-2-1）1階にオープンします。



■ガパオバーガーやグリーンカレーたこ焼き、トムヤムクンチャーハンなど新感覚タイ料理を展開！

当店はカウンターで注文し、会計を済ませるファストフードスタイルのタイ料理店です。28年間培ってきたタイ政府公認5ツ星レストラン「クンテープ」の味を継承し、生のハーブをたっぷり使ったタイ料理をタイ人コックが腕をふるいます。ファストフードですが手作りにこだわり、「ガパオライス」（990円）や「パッタイ」（タイ式焼きそば）（880円）をはじめとするクンテープの定番メニュー25種に加え、24cmのワンハンドフード「ガパオチーズスティック」（680円）、大阪のソウルフードたこ焼きに当店名物のグリーンカレーをかけた「グリーンカレーたこ焼き」（580円）、バンズにガパオパティや目玉焼き、野菜、チーズを挟んだ「ガパオバーガー」（680円）など、同店オリジナルメニューを20種類以上ご用意しております。ランチセットや手作りタイスイーツもご用意しており、朝から夜まで様々なシーンでご利用いただけます。昨今流行っている「SNS映え」も意識し、店頭にはタイのタクシー「トゥクトゥク」を設置しました。日本で車検も済ませ、実際に公道を走ることができるので、グランドオープンまで三宮界隈を走ります。店頭、走っているときなど、自由に撮影いただけます（店頭では中に座って撮影も可能）。 ※価格はすべて税込

■2009年に封印したブランドを12年ぶりに再オープン。コロナからの復活も兼ねて“Wの復活”

「クンテープ」は1992（平成4）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政府公認5ツ星レストランです。1999（平成11）年に道頓堀に移転、2017（平成29）年には梅田の商業施設「ルクア」に2店舗目を出店しました。「ガアウタイ」は2006（平成18）年に難波で開業しましたが、時代が早すぎたことや、「クンテープ」の地盤固めのために3年ほどで閉業。以来、10年以上封印していましたが、新型コロナウイルスの影響で従来の大人数での会食が難しくなり、テイクアウト業態店が拡大していることもあり、兵庫県に初出店し、再度挑戦することを決めました。



株式会社クンテープについて

クンテープは1992年10月に大阪日本橋で創業いたしました。本当に美味しい本格タイ料理と素晴らしいタイ文化を日本の皆様にご提供したいという思いで営業活動を行ってまいりました。現在、大阪にクンテープ道頓堀本店、クンテープルクア大阪店、東京にクンテープ虎ノ門ヒルズ店、大阪黒門市場にタイ食材専門店タイマーケットを運営しております。タイの伝統芸フルーツ&ベジタブルカービング等タイ文化の普及活動も行っております。

■「ガアウタイ」詳細

住所：神戸市中央区加納町4-2-1 EKIZO神戸三宮 1階

電話番号：078-392-9999

営業時間：10時～23時（フードL.O 22時、ドリンクL.O 22時30分）※兵庫県の要請に準ずる

席数：41席



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：川北 TEL：06-4708-0088 E-mail:kawakita@krungtep.co.jp

ガウタイ メニュー例 (税込)



バーベキューチキンホットドッグ (580円)
タイハーブに漬け込んだバーベキューチキンのホットドッグ



ジャンボガパオチーズスティック (680円)
炒めたガパオとチーズを生春巻きで包み揚げた、
24cmのワンハンドフード。揚げたてを提供します



牛肉とアボカドのガパオピタパン (680円)
牛肉をガパオソースで炒めて
アボカドと一緒にサンドしました。



トムヤムクンチャーハン
チーズかけ (1,210円)
エビ、イカ、ホタテなどの海鮮と
トムヤムペーストを炒めたチャー
ハン。チーズをかけてお召し上
がりいただきます



タイカレーパン (380円)
グリーンカレー、マッサマンカレー、
ガパオなど、タイの定番料理を
そのままカレーパンにしました。
ボリュームも満点です



タイハーブティーやオリジナルドリンク



ココナッツフレンチトースト (880円)
ココナッツミルクに一晩漬けこみ揚げ焼きに
したフレンチトースト。自家製ココナッツ生
クリームとマンゴーと一緒に



ロッチョン (620円)
ココナッツミルクに、タ
ピオカと米粉で作ったモ
チモチヌードルを入れた
タイの伝統スイーツ

※新型コロナウイルス感染症防止策として、以下の実施を徹底します。

- 1) 従業員の出勤前の検温
- 2) 従業員はマスク常時着用
- 3) 従業員の手洗い・うがいの徹底
- 4) 店内の定期的な換気
- 5) お客様用の手指消毒液の用意
- 6) 隣席、対面との間仕切り板の設置

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社クンテープ 担当：川北 TEL：06-4708-0088 E-mail:kawakita@krungtep.co.jp