

タイで圧倒的人気の“カオマンガイ”専門店 海外初出店 「ガイトーン Tokyo」日本初上陸 ！ 2014 年 7 月 11 日（金）東京・渋谷に国内 1 号店オープン

株式会社ガイトーンプラトゥーナムジャパン（本社：東京都江東区、代表取締役社長：中村隆介）は、“ピンクのカオマンガイ”として知られ、タイで圧倒的人気を誇る“カオマンガイ”専門店「ラーン・ガイトーン・プラトゥーナム」の日本第 1 号店となる「ガイトーン Tokyo」を 2014 年 7 月 11 日（金）に東京・渋谷にグランドオープンいたします。

「ラーン・ガイトーン・プラトゥーナム」は、タイの大衆料理として屋台や食堂で親しまれている、カオマンガイの専門店として 1960 年にタイ、プラトゥーナムで現社長の両親が創業し、今年 54 年目を迎えます。現在、タイ国内で圧倒的人気を誇るカオマンガイ専門店です。

カオマンガイの「カオ」はご飯、「マン」は油、「ガイ」は鶏肉を意味し、鶏肉を茹でて出だしスープで炊いたご飯に、茹でた鶏肉と特製のソースをかけて食べる料理です。シンプルな盛り付けの中に、奥の深いダシの味が浸みている、日本人の口にもあうタイを代表する料理です。日本初上陸となる「ガイトーン Tokyo」は、バンコクの屋台風の店舗で、本場の食堂でカオマンガイを食べているように楽しむことができます。

「ガイトーン Tokyo」店舗概要

店舗名：ガイトーン Tokyo
所在地：150-0002 東京都渋谷区渋谷 3-15-2
JR・東急東横線・東京メトロ 渋谷駅東口より徒歩約 5 分
TEL：03-6805-1202（7 月上旬より開通）
営業時間：11:00～23:00（22:30 LO） / 又は鶏飯なくなり次第終了
席数：10 卓 20 席
床面積：46.5 m²（15 坪）



店内外観イメージ



カオマンガイ

[報道関係の方からのお問い合わせ先]

「ガイトーン Tokyo」オープン PR 事務局（株式会社オズマピーアール） 覚張、岩垂

TEL：03-4531-0204 / FAX：03-3265-5135

「ラーン・ガイトーン・プラトゥーナム」について

「ラーン・ガイトーン・プラトゥーナム」は、1960 年タイ・バンコクに創業。カオマンガイ、特製のソース、そしてスープのセットを 30 バーツ（約 120 円）で提供し、ランチタイム、夕食ときは毎日満席になるほどの超人気店です。従業員がピンクのユニフォームを着ていることから「ピンクのカオマンガイ屋」として現地でも広く知られ、タイを訪れる日本人観光客にも好評です。オープンから閉店まで一日中行列が出来るほど、圧倒的人気のカオマンガイ専門店です。



「ガイトーン Tokyo」について

バンコク屋台風の店内

本場タイの店舗の雰囲気をそのまま再現した屋台風の店内で、店舗スタッフは全員、トレードマークのピンクのポロシャツを着用。タイの本店に訪れたような雰囲気のなかでカオマンガイを楽しむことができ、タイ語で注文することも可能です。



メニューはこだわりのカオマンガイのみ

シンプルな料理でありながらもこだわりのレシピでつくられたカオマンガイのみを提供。テイクアウトも可能です。

メニュー：
カオマンガイセット／価格¥850～



(カオマンガイ+ソムタム<パパイヤサラダ>+ドリンク+デザート)

本場タイの味を知るスタッフが料理を提供

店舗のスタッフは、本場のカオマンガイの味を知っているタイ人を含むスタッフが提供します。

・ホームページ：<http://raan-kaithong-pratunam.jp/>

株式会社ガイトーンプラトゥーナムジャパン

所在地 : 東京都江東区住吉 2 丁目 8 番 11 号あいおいニッセイ同和損保江東ビル 4F

TEL : 03-6912-9051

MAIL : info@raan-kaithong-pratunam.jp

代表者 : 代表取締役 中村隆介

事業内容 : 飲食店経営

設立年月日 : 平成 25 年 8 月

直営店舗 : 東京 1 店舗 大阪 1 店舗 (開業予定)