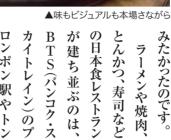
、を虜にする名古屋めしチェーンを実食し

スクンビット通り あらゆる日本食が揃う

ではありませんか。それを自分の目で確かめて ニューの、私たちにも馴染み深い外食チェーンが 材です。バンコクでは今、名古屋めしが看板メ えつ、タイ料理の取材? いえ、名古屋めしの取 本人よりもむしろタイ人を虜にしているという 大人気らしいのです。しかも、バンコク在住の日 一仕事でタイ・バンコクへ行ってきました。 みたかったのです。





の大半がここで暮らしていて、名古屋の外食 ロー駅界隈のスクンビット通り。日本人在住者 チェーンも数多く出店しています。

> んでいたそうです。つまり、出店する前にセー Facebookに投稿し、現地で大変反響を呼

ルス・プロモーションが完璧にできていたのです。実

かるた』を出店しています。注文したのは、 もスクンビット39に『名古屋飯&焼酎バー 花 た』などを運営する株マリ 名古屋駅太閤通口前にある居酒屋『花かる ーエンターダイニング

本

ゲッティ」(260B※約780円)。あ クーと言ってもよいでしょう。 もあり、名古屋めしの品揃えはバンコ んやあんかけスパ、味噌串カツなど ました。ほかにも、みそ煮込みうど えて「イタスパ」と呼ばせていただきま 熱々の鉄板で供される「ナポリタンスパ が、喫茶店の味そのもので感動し

手羽先ブー タイ航空のCAが火付け役?

『世界の のCAたちが名古屋へのフライト時に のは2014年。それ以前にタイ航空 もあり、人気を集めています。出店した スクンビット39には『世界の山ちゃん』 山ちゃん』の手 羽 先を

> 際に足を運んでみると、平日にもかかわらず多 くの客で賑わっていました。日本人は少なく、タ 人や中国人が「幻の手羽先」(5 元で食べるよりも肉厚でジュー 頬張っていました。 120B※約360円)を夢中に 私も注文して食べましたが、地





▲巨大な"鳥男"が目を引く

▲クリスピーな食感もタイ人に人気



ことでしょう。」と、ナイさん

「甘辛い」味がタイ人にベストマッチ

ど地元企業がバンコクに進出していることも大 駐在員たちが求める日本食=名古屋めしなの が当てはまります。それと、トヨタやデンソー は辛さの中にある甘み、「辛甘い」味という表現 い」味がタイ 古屋めしが広がっていくことでしょう。 です。今後も地元企業の世界進出に併せて名 きな影響を与えていると思います。地元企業の 日も近いかもしれません。 なぜ、タイで名古屋めしが支持されるので 一つは、名古屋の人々が好む「甘辛 人も大好きなのです。タイの場合 M E S H I 」が国際語になる な



元産の上にチルドになりますから、日本より ているのです。つまり、タイで食べる手羽先は地 も美味しいのは当然でしょう よりも美味しく感じました。それもそのはず、 かなり食べ応えがあり、こちらも日本で食べる 本の手羽先はタイから輸入したものを使っ

フランチャイズ契約を締結しました。」

ナイさんがこだわったのは、名古屋で食べて

来ていただき、市場調査や食材調査を行ない は半信半疑の様子でしたが、実際にバンコクに 澤竜一郎代表にコンタクトを取りました。澤代表 イで展開したいと思い、フジヤマ55グループの スープと麺のマッチングに感激しました。これをタ 「濃厚でピリ辛の中にほんのりと甘さを感じる

先」(5本120B※約360円)も大ぶりで

チットロムにあるショッピングモール、セントラ

ルド内に出店している『サガミ』の「手羽

な味わいのように思えました。

須総本店』でつけ麺を食べたのがきっかけで

名古屋の味に惚れ込んだ イ人経営者

営者にラブコールを送ってフランチャイズ契約 を結び、出 名古屋の味に惚れ込んだタイ人が日本人経 店した店もあります。それが

食べられ

ましたが、スープや麺、チャーシューや煮卵にい 家製麺に切り替えています。実際に私も食べ れていましたが、今は総本店のレシピを基に自 ン当初は、日系の製麺会社から冷凍麺を仕入 感動した味をそのまま再現すること。オープ

12年、同エリアにオープ

マ55』です。店を運営する れたとき、大須の『フジヤマ55大 代表、ビシャン・イングライ ンした『つけ麺・ラー **ぺ**さんが、 E G U M I ーウィチアンさん、通称ッナ |11年に名古屋を訪 G R O U P メンフジヤ

◀MEGUMI GROUP代表のナイさん

▲濃厚スープはタイ人もクセになる めしはこれからも広がっていく 業都市というイメージしかあ 「タイ人にとって、名古屋は工 ン。』を1店舗展開しています。 ちゃ』を3店舗、『がブリチキ ランチャイズ契約で『花ちゃ花 店舗展開しているほか、㈱ブ タイ国内に『フジヤマ55』を7 MEGUMI GROUPL いっぱいある街。タイで名古屋 や大阪よりも美味しいものが りませんが、私にとっては東京 -ムダイニングサービスとフ

▲タイには『がブリチキン。』も

23 那古野 July / August 2017