

## 新名物は焼肉×鍋×薬膳のハイブリットオシャレ鍋「ムーガタ」 行列の絶えない人気店「タイ屋台999」が関西初上陸！

～大阪梅田、お初天神裏参道に9月28日(土)オープン～

タイ屋台レストラン『タイ屋台 999 (カオカオカオ)』を展開する、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 梅田店』を、お初天神裏参道に2019年9月28日（土）にオープンします。

また、全店舗に先駆けて、鍋と焼肉を一度に楽しむことができるタイの名物料理“ムーガタ”を同店の目玉商品として提供開始致します。



### ◆坪月商 120 万円超えの怪物店が遂に関西初となる 4 店舗目をオープン！

一般的に平均坪月商が 30 万円を超えると繁盛店と言われる中、カオカオカオでは坪月商が 120 万円を超え、行列が絶えない店舗として人気を博しています。本場の味を再現した絶品タイ料理が支持されていることはもちろん、メニュー表のデザイン・レイアウトや店舗づくりにまで心理学のノウハウを活用し、お客様がより食べたいものにたどり着けるような設計や、居心地の良い空間づくりを徹底しています。味にも体験にもこだわった大人気店が遂に関西に上陸いたします。

### ◆新名物は“焼肉×鍋×薬膳”！ハイブリットオシャレ鍋「ムーガタ」が新登場

“ムーガタ”とは、お鍋の凸の部分で焼肉を、凹の部分でお鍋を楽しめる“焼肉×鍋×薬膳”のハイブリット鍋です。タイではナイトマーケットの定番料理として親しまれており、タイ国内はもちろん、海外でも専門店ができたりと、人気を博しています。カオカオカオでは、バイキングスタイルで食べ放題というタイ現地のそのまのスタイルを日本へ上陸させました。

更に、カオカオカオの“ムーガタ”では、日本人好みになるよう、凹の部分のお鍋には、タイウコン「クラチャイ」、タイショウガ「カー」などのタイ薬膳やナツメ、桂皮等を取り入れた、非常にヘルシーなコラーゲン薬膳スープを使用。さらに、お肉も薬膳に漬込み、日本初の“薬膳焼肉”を開発しました。薬膳焼肉のお肉には、薬膳と最も相性の良い豚肉を厳選し辿り着いた高級銘柄豚「和豚もちぶた」を使用した、贅沢な一品となっております。

ムーガタ紹介ムービー：<https://youtu.be/jPP84WuMr4s>



### ◆タイの姿をそのままに再現！屋上に“ムーガタ専用席”を常設！

新オープンする梅田店は、屋上の開放的な空間でムーガタをお楽しみいただける店舗になっております。タイのスタイルをそのままに、13種類の野菜が専用ショーケースから取り放題。薬膳を漬込んだお肉は、驚愕必至のバケツ肉でご提供、最大で2kgまでご用意しております。ムーガタをご注文のお客様には、株式会社サントリーと共同開発した専用の飲み放題ブースにて、セルフで飲み物が作ってお楽しみいただける体験型のサービスをご提供します。



### ◆『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)』。日本でも数多くのタイの料理店がある中、当社はタイのローカル人の台所である、タイの屋台をコンセプトとした店舗を展開しています。メニュー表のデザイン・レイアウトや店舗づくりにまで心理学のノウハウを活用し、お客様がより食べたいものにたどり着けるような設計や、居心地の良い空間づくりを徹底しています。

店の外観からまるでタイ旅行をしているような感覚に陥るほど、店内も、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。

### ◆タイ屋台 999 梅田店 概要

店舗名 : タイ屋台 999 (カオカオカオ) 梅田店  
 URL : <http://www.thailand999.com/>  
 住所 : 〒530-0057 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 ※定休日無し  
 席数 : 56 席  
 オープン日 : 2019 年 9 月 28 日

