

パスポートなしでGO！東京にしながらタイ旅行した気分になれる店 外食業界で注目のマリノデザインとコラボしリブランディング 『タイ屋台999（カオカオカオ） 下北沢店』 下北沢駅 新高架下施設「ミカン下北」に3月30日(水)オープン

東京を中心に『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、3月30日（水）に、京王井の頭線 下北沢駅の新高架下施設「ミカン下北」のA街区2階に『タイ屋台999 下北沢店』をオープンします。下北沢店から外食業界で今注目を集める飲食店のブランドプロデュースとデザインを手掛けるマリノデザインとコラボし、リブランディングを図ります。



『タイ屋台999』は、No.1のタイ屋台を目指して、2014年に1号店をオープンしました。タイ100%再現を目指した「THE タイ屋台」で、内装はバンコクの屋台をイメージし、カラフルな家具や食器、雑貨など全てタイから持ち込んで本物にこだわりました。店内はタイのお祭りを思わせる賑やかな音楽が鳴り響き、「サワディーカ」「コップンカップ」などのタイ語が飛び交う空間です。本場の味を忠実に再現した屋台料理とバケツドリンクやタイビールなどが楽しめます。なかでも一番人気のメニューは「カオマンガイ」で、甘味・辛味・酸味などタイ現地の味を再現しており、当社のこだわりを象徴するメニューとなっています。



現在、コロナ禍により食環境と外食に対するニーズが大きく変化しており、外食の体験価値を高めることが求められています。今回の出店にあわせて当社では、ブランド価値向上とグラフィックでもよりタイを感じられるように、マリノデザインとコラボし、店舗内外装や看板、ロゴ、メニューブック（左画像）やグラスなどの細かな小物にいたるまでデザインをブラッシュアップしました。新たなロゴデザインは、ハット帽がトレードマークの当社代表の似顔絵を用い、親しみやすいデザインとなりました。その他、スタッフユニフォームのTシャツ・エプロンやコースターデザインを刷新し、オリジナルグッズとして店舗で販売もいたします。

また、当社はCSV経営の発想から日本におけるタイ料理業界の課題と社会的課題を解決し、タイ料理のカルチャーを広めるため、食材の生産から流通、販売まで一気通貫したスマートサプライチェーンを構築する「Farm to Tableプロジェクト」を立ち上げ、昨年11月から取り組んでいます。千葉県農業生産法人と協業して「999農園」で生産したタイ野菜やハーブを、提携する食品商社が「999デリー」として店舗や「999ファクトリー」（セントラルキッチンとOEM）へ配送し

ます。4月より下北沢店でもこのスマートサプライチェーンを活用した食材を使用して商品提供を開始いたします。

今回出店する「ミカン下北」は、京王井の頭線 下北沢駅の新高架下に誕生する複合施設で、5街区から構成されています。個性的な飲食店舗を中心とした商業エリアと「遊ぶように働く」を体現するワークプレイスが同居した、遊ぶと働くが混ざる新しい下北沢の形を提案する施設です。当店は飲食店やショップが立ち並ぶA街区の2階の商業エリアに位置します。

下北沢店では、タイ屋台を再現した料理と空間で昼はランチ、夜は食事や友人・知人との賑やかな飲み会など様々なシーンでご利用いただけます。ランチタイムには数量限定でタイ屋台の定番ランチスタイル「カオケン屋台」が楽しめます。「カオケン屋台」とは、ご飯と数種類の好きなおかずが選べるシステムでタイのファストフードとも呼ばれています。

当社は今後も『タイ屋台999』を中心に、本場タイ100%を再現した料理や空間を提供すると共に、持続可能なCSV経営を両立させながら事業展開してまいります。

■おすすめメニュー ランチ カオケン屋台

タイ屋台デリ飯

5種のおかずデリ飯の一例です

メニュー

選べる! **5種のおかずデリ飯**

『選べる! 5種のおかず+ご飯
+サラダ+スープ+デザート+お茶』

1,200円税込

選べる! **3種のおかずデリ飯**

『選べる! 3種のおかず+ご飯
+サラダ+スープ+デザート+お茶』

1,000円税込

「選べる5種のおかずデリ飯」「選べる3種のおかずデリ飯」からメニューを選択し、ご飯（タイ米）の量を少なめ・普通・大盛（無料）から選びます。カウンターに並んでいるおかずからお好きなデリを選んで完成！パクチーは追加100円（税込）～ご用意。アルコールドリンクもあるので昼飲みも楽しめます。下北沢店だけで数量限定で提供いたします。

■店舗概要

店名 : タイ屋台999 下北沢店
住所 : 東京都世田谷区北沢2-1054-12「ミカン下北」A街区2F
電話番号 : 03-6450-7399
営業時間 : 11:00～23:30 (LO.22:30)
定休日 : なし
店舗規模 : 17坪 / 44席

■『タイ屋台999』について

～タイカルチャーを通して日本を笑顔にする～

『タイ屋台999』は、タイ100%再現を目指した「THE タイ屋台」です。内装はバンコクの屋台をイメージし、カラフルな家具や食器、雑貨など全てタイから持ち込み、本物にこだわりました。店内にはタイポップやお祭りを思わせる賑やかな音楽が鳴り響き、「サワディーカー」「コップンカップ」などタイ語が飛び交います。まるでタイに旅行に行っているかのような空間で、ローカルの味を再現したタイの屋台料理とバケツドリンクやタイビールなどが楽しめます。



料理は、これまで日本で食べられてきた西洋をルーツとしたタイレストランの味ではなく、中国・潮州をルーツとした大衆・タイ屋台料理の味を再現。タイに幾度と通り、300軒以上のタイ屋台を食べ歩き、出逢ったタイの専門店屋台のお父さん、お母さんが大切にしてきた味をお届けします。現在、新橋、新宿、日比谷、二子玉川、大阪・梅田の5店舗を展開中です。

<https://www.thailand999.com/>

■代表プロフィール



株式会社カオカオカオ 代表取締役 新井 勇佑

1984年生まれ。東京出身。

得意科目は数学。大学では心理学を専攻し、卒業後も数学的思考をベースに心理学の研究に没頭するが、業界での自分の存在意義に限界を感じ、外食業界へ転身。(有)コピアミュージメントでタイ料理の修行を経て、1年間飲食店を周るニート生活をする。その際、タイ屋台というマーケットに可能性を感じ、(株)カオカオカオを設立。外食産業へこれまでのチェーンストア理論にオープンイノベーション経営や様々な独自の理論を加えた経営方針を採用し業界内外から注目を集める。

近年は、外食産業が求められるSDGsの取組みに参画する企業を創出する「外食第5世代未来型会員制サークル 外食5G」に所属し、CSV経営について探求している。

■会社概要

社名 : 株式会社カオカオカオ
設立 : 2015年9月9日

本社所在地 : 東京都中野区南台2-9-1-1405
事業内容 : タイレストランの運営

本件に関するお問合せ先
株式会社カオカオカオ 広報担当 大城
TEL 03-6849-2812 / 070-4566-3270 mail info@pr-office.jp