

**【H.I.S.SNS 旅トレンド調査】SNS でタイ好きが決めた！
本場で食べたい！バンコクグルメ ランキング発表
1 位は圧倒的な支持を得た絶品「プーパッポンカレー」！？**

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：平林 朗 以下 H.I.S.）は、H.I.S.バンコク支店が中心となって運用する Facebook ページ「いいね！タイ・バンコク」のファンを対象に、バンコクに行ったら必ず食べたいお勧めグルメと、そのグルメが食べられるお勧めレストランを答えて頂き、上位 19 のグルメを選択肢に設定して「**バンコク行くなら絶対食べたいグルメ投票キャンペーン**」と題し、SNS のタイ好きフォロワー（※1）に投票頂くキャンペーンを実施しました。以下、ランキング結果を発表します。

＼SNS でタイ好きが決めた！本場で食べたい！バンコクグルメ ランキング／：<http://bit.ly/1TtKCIZ>

（※1）Facebook ページ：「H.I.S.Japan」約 32 万いいね、H.I.S.公式 Twitter：約 8.6 万フォロワー、H.I.S.公式 Google+：約 6.7 万フォロワー（2016 年 5 月 25 日現在）

旅行の醍醐味の一つは、旅先で楽しむグルメ。日本の食文化とは異なった、その土地ならではのグルメを満喫することで、より一層、その旅行が思い出深いものとなります。今回取り上げた国は、海外旅行先の中でも「食」自体が旅の目的にもなりうる人気のタイです。後引く辛さの中にも奥深いまろやかさがあり、野菜もふんだんに使われるヘルシーなタイ料理は、特に女性にも人気で、日本国内にも数多くのタイ料理専門店があり、タイ料理に魅了された多くのファンがいます。

そこで、Facebook「いいね！タイ・バンコク」のフォロワーに「アナタだからこそ知っているオススメのバンコクグルメ」を募集したところ、ご参加頂いた約 4 分の 1 にあたるファンの方が 20 回以上タイを訪れた経験がある、もしくは住んでいたことがある方で、タイに精通しているからこそ知っているグルメ情報が集まりました。その回答の中から絶品グルメ 19 店舗を厳選し、SNS フォロワーに「バンコクで食べたいグルメ」を 2016 年 4 月 18 日～5 月 3 日の期間で投票頂きました。

第 1 位に輝いたのは、このメニューの発案店といわれる有名レストラン、ソンブーンの「プーパッポンカレー（蟹のカレー炒め）」です。ぶつ切りにした蟹をカレー味で炒め、卵、ココナッツミルクでふわふわに仕上げた一品で、2 位以下を大きく引き離して多くのファンから支持されました。次いで 2 位には、ラーン・ガイトーン・プラトゥーナムの「カオマンガイ（茹で鶏肉ご飯）」、3 位にはスダの「ガパオ（挽肉炒めのぶっかけご飯）」がランクインしました。

今回の結果を受け、1 位に輝いたソンブーンの「プーパッポンカレー」を気軽に楽しんで頂けるよう、特別ツアーをご用意し販売いたします。当ランキング結果を参考に、旅行先でのお食事もぜひお楽しみ頂ければと考えております。



▲ランキング 1 位！ソンブーンの「プーパッポンカレー」（イメージ）



▲タイ・バンコク（イメージ）

1 位を記念して特別ツアーをご用意！人気店ソンブーンの「プーパッポンカレー（蟹のカレー炒め）」を食べに行こう！
成田午前出発！往復直行便で行く！ソンブーンの「プーパッポンカレー（蟹のカレー炒め）」含むセットメニュークーポン付
【成田発着】バンコク 4 日間 <http://bit.ly/1NLqdyJ> 39,800 円～79,800 円

「投票キャンペーンランキング結果」

1位 Somboon Seafood (ソブーン) の「プーパッポンカレー (蟹のカレー炒め)」

プーパッポンカレーとは「蟹のカレー炒め」のこと。濃厚な蟹の旨みと、卵、甘めのカレーソースが良く混ざり合い、絶妙なハーモニーを味わえます。ご飯との相性も抜群です。ちなみに蟹の殻を取って調理されたものは「ヌアプーパッポンカレー」といいます。オススメのお店は「ソブーン」。市内に何軒か展開しています。【投票頂いたお客様の声】「バンコクに行った時に食べました！美味し過ぎて会話もせずひたすら食べてました！また食べたい一品です！」

【アクセス】地下鉄サムヤーン駅 2 番出口の目の前<サムヤーン店>

【住所】315 Chamchuri Square Building, Room 101-102-103 Ground fl., Phya Thai Rd., Patumwan, Bangkok 10330



2位 Raan Kaithong Pratunam (ラーン・カイトーン・プラトゥーナム) の「カオマンガイ (茹で鶏肉ご飯)」

「カオマンガイ」とは、茹でた鶏肉を、その煮汁で炊いたご飯の上のせ、特製ソースをかけて食べる料理です。「カオ」はご飯、「マン」は油、「ガイ」は鶏肉を指します。さっぱりとした鶏肉はふんわりと柔らかく、ソースがよく絡まり、ご飯が進む一品です。オススメのお店「ラーン・カイトーン・プラトゥーナム」は、店員さんがピンク色のポロシャツを着ていることから、別名「ピンクのカオマンガイ」とも呼ばれています。

【投票頂いたお客様の声】「辛すぎず、旨味たっぷり！バンコクで食べに行ってきました！128 円ほどで安くてビックリ！！持ち帰りにしたら、スープをナイロン袋に入れてくれました(笑)。」

【アクセス】BTS の Chit Lom (チットロム) 駅から徒歩約 15 分

【住所】New Petchburi Rd, Makkasan, Ratchathewi, Bangkok, 10400



3位 SUDA (スダ) の「ガパオ (挽肉炒めのぶっかけご飯)」

挽肉をナンプラーとオイスターソースと共に炒めた料理で、ご飯にかけて食べます。ガパオに目玉焼きがのったものを「ガパオム・カイダーオ」といいます。目玉焼きと一緒に食べることで、辛さが少しマイルドになります。オススメのお店「スダ」は気取らない食堂といった雰囲気、アソーク駅のすぐそばなので、気軽にタイ料理を楽しむ事ができます。

【投票頂いたお客様の声】「ガパオ大好き！！最近はお手軽なガパオ調味料も市販されているので、自宅でもガパオが食べられるようになって嬉しい！！でも、日本人向けに辛さ控えめなので、本場のガパオをヒーヒー言いながら食べたい！！」

【アクセス】BTS の Asok (アソーク) 駅から徒歩約 1 分

【住所】6-6/1 Soi 14, Sukhumvit Rd., Bangkok 10110



4位 NEAR EQUAL (ニアイコール) の「ソムタム (パパイヤサラダ)」

ソムタムとはパパイヤサラダのこと。熟していない青いパパイヤを使っており、パパイヤのシャキシャキとした食感が味わえます。ライムのすっぱさ、唐辛子の辛さ、塩のしょっぱさがうまみミックスしており、絶妙のバランスです。「ソム」はタイ語で「すっぱい」という意味、「タム」は「つく、叩く」という意味を表します。オススメ店「ニアイコール」は、閑静な通りに面していて、アジア雑貨店の 2 階がレストランになっています。レトロな洋館風の造りで、ゆっくりとした雰囲気の中、お食事を楽しむことができます。

【投票頂いたお客様の声】「毎回山盛り食べてます。すり鉢でナッツや香辛料を混ぜてシャキシャキの青パパイヤと和えるとめっちゃ美味しい〜。」

【アクセス】BTS の Phrom Phong (プロンポン) 駅または Thong Lo (トンロー) 駅から徒歩約 10 分。Sukhumvit Soi 47 を 200m 位入った右側。

【住所】22/2 SUKHUMVIT SOI 47 SUKHUMVIT RD., KLONGTON-NUA WATTANA, BANGKOK 10110



5位 Pak Bakery (パク・ベーカリー & レストラン) の「パットアイ (焼きそば)」

タイで作られる焼きそば「パットアイ」。「パツ」は炒める、「タイ」は国名のタイです。辛い料理が多いタイですが、パットアイは全く辛くありません。米粉で出来た麺で作られます。海老やにんにく、もやし、ピーナッツなどが入っています。オススメのお店「パク・ベーカリー & レストラン」はカフェですが、タイ料理が美味しいと評判です。

【投票頂いたお客様の声】「2 回以上は必ず食べます。優しくて大好きな味！！」

【アクセス】BTS の Asok (アソーク) 駅から徒歩約 13 分

【住所】96/8-9 Soi Sukhumvit 23(Prasarnmit), Sukhumvit Rd., Klongtoey, Wattana, Bangkok 10110



6位 IM CHAN (イムチャン) の「パップンファイデー (空芯菜炒め)」

「パップン」は空芯菜、「ファイデー」は赤い炎を意味します。赤い炎の強火でサッと短時間で炒めるのがコツの料理です。その名の通り、中が空洞になっている空芯菜はシャキシャキした歯ごたえがあり、ニンニクが効いた味付けがやみつきになります。オススメ店「イムチャン」は写真付きの日本語メニューがあり、タイ語がしゃべれなくても安心！屋台の雰囲気を楽しめるお店です。

【投票頂いたお客様の声】「これは辛いメニューを嫌いな友達も喜んで食べます。台湾他東南アジアの国では、日本人ならみんな喜んで食べています。」

【アクセス】BTS の Phrom Phong (プロンボン) 駅下車すぐ

【住所】Sukhumvit 37 Alley, Khlong Tan Nuea, Watthana, Bangkok 10110



7位 Mango Tango (マンゴ・タンゴ) の「マンゴタンゴ (マンゴーのアイス&プリン添え)」

タイは南国フルーツが食べられる事でも有名です。中でも人気なのがマンゴー！マンゴーは一年を通じて楽しむことができます。オススメ店「マンゴ・タンゴ」の中でもイチオシなのが、店名でもあるマンゴタンゴというメニューです。新鮮なマンゴーと一緒にマンゴーアイス、ホイップクリームがのったマンゴープリンが添えられており、定番の一品です。安くても美味しいマンゴーを味わうことができます。

【投票頂いたお客様の声】「めっちゃくちゃ美味しかった (≥▽≤) マンゴーはあまり好きではなかったけど、大好きになりました。プリンは何個でも食べられる (≥▽≤)」

【アクセス】BTS の Siam (サイアム) 駅 2 番出口から徒歩約 2 分 (サイアムスクエア店)

【住所】Siam Square Soi 7, Rama 1rd., Pathum Wan, Pathum Wan, Bangkok 10330



8位 Pee Orr (ピーオー) の「トムヤムクン」

日本でもおなじみのタイ料理「トムヤムクン」。「トム」は煮る、「ヤム」は混ぜる、「クン」は海老を指し、海老が主役の辛味と、レモンガラスの酸味が入り混じったスープです。オススメのお店は「ピーオー」という、トムヤムヌードル(トムヤムスープに麺が入った料理)のお店です。お店の周辺はローカルな雰囲気が漂い、少し分かりづらい場所にあります。食べに行く価値のある絶品トムヤムクンが楽しめます。海老の旨みが良く出ており、酸味が強く辛さ控えめのトムヤムクンは、爽やかさが口の中に広がります。

【投票頂いたお客様の声】「絶妙なすっぱから！魅了されずにいられませ〜ん」

【アクセス】BTS のラチャテウィー駅から徒歩約 5 分

【住所】68/51 Phetchaburi, Khwaeng Thung Phaya Thai, Khet Ratchathewi, Krungthep Mahanakorn 10400 Bangkok



9位 Pier21 Food Terminal (ピア 21 フードターミナル) 内の「ホイトート (牡蠣のお好み焼き)」

ホイトートの「ホイ」は貝、「トート」は揚げる、という意味です。ふわふわの牡蠣がたっぷり入ったこの料理は、生地の外側はパリパリ、サクサクしていて、中はもちもちした食感が楽しめます。オススメ店は、大型ショッピングセンター「ターミナル 21」内のフードコート「ピア 21 フードターミナル」にあるお店で、30 店舗ほどのお店が集まっているので、気軽に色々な種類の料理を食べることができます。

【投票頂いたお客様の声】「酒のつまみに最高！」「他の貝とのミックスも、美味^^」

【アクセス】BTS の Asok (アソーク) 駅から「ターミナル 21」直結の出入り口あり。「ピア 21 フードターミナル」は 5 階。

【住所】Terminal21 5floor, 2,88 Sukhumvit Soi 19(Wattana) Sukhumvit Rd. North Klongtoei, Wattana, Bangkok 10110



10位 Mango Tree (マンゴツリー) の「テンモーパン (スイカシェイク)」

暑いバンコクでぜひ飲みたいのがフルーツを使ったシェイク。スイカの爽やかな甘さが夏場の乾いた体に染み渡ります。ちなみにタイ語でシェイクは「ナムパン」といい、「ナム」は水を指します。シェイクの種類により、この部分に材料名が入り、テンモーパンの「テンモー」がスイカ、「パン」はかき回すという意味です。オススメ店「マンゴツリー」は日本にも進出している人気店で、バンコクの店舗は邸宅を改装した一軒家レストランです。

【投票頂いたお客様の声】「バンコクにいた時ほぼ毎日飲んでたって言うていいほど、大好きでした。日本じゃ同じ味にはなかなか出会えません！」

【アクセス】BTS の Sala Daeng (サラデー) 駅 1 番出口から徒歩約 5 分。

【住所】37 Soi Tantawan, Surawongse Rd., Bangkok 10500

