

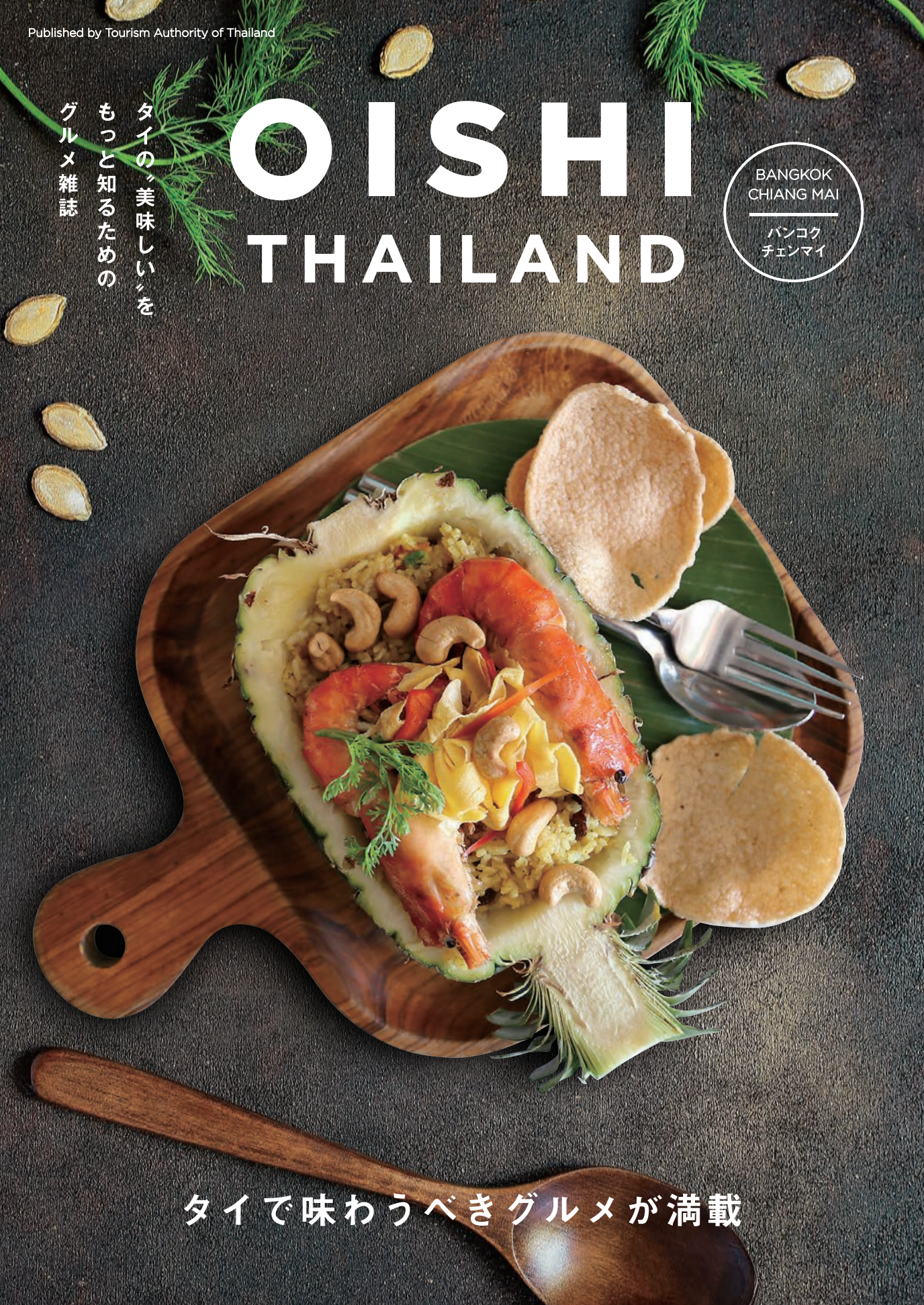


Published by Tourism Authority of Thailand

タイの美味しいを
もっと知るための
グルメ雑誌

OISHI THAILAND

BANGKOK
CHIANG MAI
バンコク
チェンマイ



タイで味わうべきグルメが満載

amazing
THAILAND

発行元:タイ国政府観光庁
www.thailandtravel.or.jp

Facebook: @AmazingThailandJP
Twitter: @AmazingThaiJP
Instagram: @amazingthailandjp
Line: @Amazing Thailand JP
Website: @tat.jp



OISHI THAILAND

おいしいタイランド

タイ料理の味を一言で表現するならば、
「複雑」という言葉が当てはまる。
辛味、酸味、甘味、塩味、そして旨味の
5つの味覚をどれも欠かすことなく見事に融合させ、
さらに香りを添えることで数々のタイ料理が生まれている。
またタイ料理はひとくりにすることはできない。
北部はマイルドな味、東北部は辛味が効いた味、
南部はスパイスの効いた味、そして中央部はその全ての料理の影響を受けながら
比較的甘みのある味といった具合に、地域によってその味はさまざま。
美味しく食べるこそタイ料理の真髄であり、
胃袋でタイの醍醐味を楽しむことができる。
そう、タイはまさに「食の宝庫」。

01

Local
Gourmet
ローカルグルメ

02

Michelin
Bib Gourmand
ミシュラン・ビブグルマン

03

Afternoon
Tea
アフタヌーンティー

04

Photogenic
Gourmet
フォトジェニックグルメ



Thai soup is delicious!



1
半日かけて煮込んだ
豚肉はトロっとろ!

パカ(バンコク)
パロー・カイケム

豚肉をシナモンやクミンなどのスパイスと一緒にコトコト煮込んだ、タイを代表する昔ながらの煮込み料理。風味溢れるスープは見た目とは違い辛さは一切なく、ほんのり甘くてとても香り高い。塩漬けにしたゆで卵が絶妙な味わいと誘ってくれる。

ドゥット地区に位置し、近くにBTSやMRTの駅はなく車のアクセスとなるが、クオリティの高いタイの家庭料理を堪能できるので、足を運ぶ価値あり。



オープンキッチンなので、数々のフュージョン料理がどのように出来上がるのかを、実際に見て楽しんでいってよ!



2
新鮮な魚介と特製ソースが織り成す
絶品ハーモニー♪

リム・ピ・ロム(チェンマイ)
ホーモック

身が締まったプリプリのロブスターや、噛むほどに甘みが広がる貝を濃厚なミソをベースにした特製ソースと絡めたフュージョン料理。魚介の旨味がギュッと詰まった、まさに極上の逸品!

食材は地元の農家などから直接仕入れ、その日に一番いい食材をどのような料理に仕上げられるかを毎日決めているので、決まったメニューが無いのが特徴。



3
お腹をやさしく
あたたかく満たしてくれる
至福の朝食

ジョーク・プリンス(バンコク)
ジョーク・サイカイ

お米の粒がなくなるまで煮込んだお粥に、しっかり味が付いた豚肉団子とトロ〜卵が入った、とてもやさしい味。タイではお腹が完全に目覚めきっていない時や、飲んだ後の小腹が空いた時などにも食べられる。

100年以上も地元の常連に愛され続ける名店で、2018年にはミシュランガイドのビブグルマンに選出されるほど!

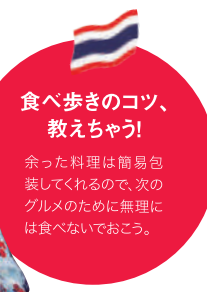


🍴 地元の人行きつけ! 本場の味を食べ歩き!

市場やソイで見つけた、絶品! ローカルグルメ

大きな商業施設でトムヤムクンやパッタイなど、タイを代表するグルメを楽しむのもいいけど、地元の人が集まる市場の中や、ソイの奥まった所にポツとあるローカルレストランで食べる料理が、実はとても美味しかったりする。さあ、タイのローカルグルメで胃袋を満たそう!

タイのローカルグルメはコンプリートできない?!
タイには毎日あちこちのソイを走っている俺達でも知らない隠れた名店がいっぱい。ドライバー仲間と情報交換をしながら、初めて食べるグルメに感動することもよくあるよ!



4
食べ歩きのコツ、
教えちゃ!

余った料理は簡易包装してくれるので、次のグルメのために無理には食べないでおこう。

4
甘みと辛味が相まった
こってりスープが、たまらない

カオソーイ・ルン・ブラキット(チェンマイ)
カオソーイ

中太の小麦麺を使ったチェンマイを代表する麺料理。秘伝のオリジナルカレーペーストとココナッツミルクの調和により、コクのある濃厚スープに仕上がる。具材はチキンと牛肉の2種類があり、欲張りな胃袋を満たしてくれるミックスも!

カオソーイの専門店がひしめき合うチェンマイで40年以上続く名店。常連客で一日中客足が途絶えることがない。



大きな鍋からは良い香りが...



5
タイ風、とん平焼き?!
オリジナルソースが決め手

チュアンチン(バンコク)
ポーピアソット

もやし、タイニーズソーセージ、豆腐などをクレープ状の生地で巻き、オリジナルソースをかけたもの。甘辛いソースのレシピは企業秘密!一口サイズにカットされているので、つつい食べ過ぎてしまう。

あらゆるローカルグルメが集まるディンソー通りで、一際行列が目立つ。赤いスープに色々な練り物が入ったイェンタフォーも人気メニュー。



6
ハーブの魔術師が作る
ライスサラダは、とってもフォトジェニック

チンチャイ・マーケット(チェンマイ)
カオヤム

レモングラスやミントなどの爽やかなハーブと、彩り豊かなエディブルフラワーや生野菜などをジャスミンライスと混ぜ合わせて食べる。食材それぞれの食感と香りが楽しいヘルシー料理。

オーガニック食材だけでなく、天然素材にこだわったハンドメイド雑貨などが並ぶチンチャイ・マーケットで店を購入するワスンタラ農園のおじさんはハーブ界では超有名で、タイ全土でもその名を轟かせているほど。



GO! CHINA TOWN

200年以上の歴史があり世界でも有数の古さを誇るバンコクのチャイナタウンに美味しいものがないはずがない!

チャイナタウンで最初に創業したと言われる、中華料理の老舗

タン・ジャイ・ユー

絶品中華料理を味わうなら、ここで決まり!豪快に料理が盛り付けられたお皿で円卓が埋め尽くされるほどのボリュームで、しかもとてもリーズナブル!カリッとした豚の皮と野菜と一緒にパン生地包んで食べる豚の丸焼きは、香ばしい風味が口の中に広がるスペシャルディッシュ。

一日の始まりは、創作中華の朝粥で

ロン・トウ・カフェ

お粥をメインとした中華風の朝食は見た目の美しさだけでなく、一品一品が丁寧に作られていて、どれもお粥に合うものばかり。レトロで落ち着いた空間で、タイと中華の食文化が見事に融合した朝食が楽しめる。オリジナル溢れるタイでは定番の飲み物「タイティ」も有名で、カフェ使いも◎

SOI NANA

チャイナタウンの片隅に突如出現した個性的なバーが集まる、今最も熱いソイ

タイらしいハーブを使ったカクテルや、若手アーティストによる作品が楽しめる個性豊かなバーが集まる通り。自分好みのバーを探してハンゴするのも楽しい。

MRT

チャイナタウンまでのアクセス

- バンワー駅
- バンバイ駅
- タイブラ駅
- イサラパブ駅
- サナムチャイ駅
- サムヨート駅
- ワットマンコン駅
- ファランボン駅

地下鉄(ブルーライン)の延伸でアクセス良好!

今までチャイナタウンへはファランボン駅で下車し、徒歩かバスを利用するしかなかったが、2019年9月の正式開通により気軽に足を運べるように。チャイナタウン巡りの起点となるワットマンコン駅構内は、中国で縁起の良い紅色でディスプレイされていて、とてもフォトジェニック。



いつかは食べてみたい、とっておき ミシュラン&ビブグルマン 2020

GASTRONOMY IN THAILAND



扱うメニューは全9品で構成されたコース料理のみ(2,450THB++)。シーズン毎に使う素材は変わるが、どれも自家農園で採れたオーガニック食材を使用。

コスト最高!タイのフュージョン料理の極みを実感できる
ミシュラン獲得レストラン

SAWAN
Thai Michelin Restaurant
サワン(バンコク)

身近なタイのストリートフードを基にアレンジした料理を提供することをモットーとし、また様々な食材がどのように調理されていくのかを間近で見ることができるのも他店とは違うポイント。



気軽に足を運んでもらい、目で見て心で楽しめるサワンの料理をより多くの人に知ってもらいたい。(メインシェフのソーン氏)

Gastronomy in Thailand

伝統的なチェンマイ料理を
フォークソングとともに

Huan Soontaree
Bib Gourmand
フアン・スタンリー(チェンマイ)

30年前に大ヒットした有名なフォークソング歌手がオーナーを務め、緑とアンティークに囲まれた落ち着いた雰囲気の中で食事が楽しめる。タイミングが合えば、オーナーの美しい歌声も鑑賞できる。

雷魚のミンチ揚げや干し豚肉のジャーキーなど、チェンマイならではの家庭料理が堪能できる。



チェンマイ発、
世界的な雑貨ブランド
「ジンジャー」の世界感に包まれる

THE HOUSE by GINGER
Bib Gourmand
ザ・ハウス・バイ・ジンジャー(チェンマイ)

自家農園で採れたオーガニック食材をふんだんに使用した、タイ北部の料理をメインに提供。濃厚な味がやみつきになるスイーツも必食。おしゃれで愛くるしい雰囲気の店内では、カラフルな色合いを用いた斬新なデザインの食器やジンジャーカフェブランドのお茶などのアイテムもゲットできる。

食べるのがもったいないほどフォトジェニックな前菜盛合せ。料理だけでなく盛り付けされたお皿に至るまで、随所にジンジャーらしさが感じ取れる。



タイのアフタヌーンティーが可愛くて、美味しい!

撮らずにはられない!タイのカフェ 8

バンコクとチェンマイのおすすめカフェ、紹介します



01

とにかく映える!
見ているだけで幸せな気分

ザ・ジンジャーブレッドハウス
The Gingerbread House

築100年以上のチーク材を用いた邸宅で、フォトジェニックで伝統的なタイのスイーツが堪能できるだけあって、いつもと違ったカフェタイムを求め連日多くの客で賑わいをみせる。

プアローイやカオニャオ・マムアンなど色々なスイーツを少しずつ楽しめるのが嬉しい。

02

ブレイク必死!
カフェ界の新星、現る

ハーティエン・カフェ
Hatien Cafe

近年、おしゃれなカフェやレストランが集まるニュースポットの「ソイ プラトゥー ノックユング」に新たなカフェがオープン。アンティークな調度品が織り成すノスタルジックな店内以外に、ルーフトップのテラス席も。

ローズラテなどのフレーバー系を得意とし、スイーツのクオリティも非常に高い。



So Delicious!



03

食べることで健康になれる
アフタヌーンティー

リム・クロン・カフェ
Rim Klong Cafe

“健康な生活”をコンセプトとした「モーベンピック・BDMS・ウェルネス・リゾート・バンコク」内にあり、新鮮でオーガニックの美味しいスイーツが食べれることで有名なヘルシーベーカリー。地元産のオーガニック食材をベーキングの専門知識と組み合わせてヘルシーなペストリーを作っている。



新鮮なオーガニックジュースやハーブティーと一緒に楽しみ、チョコレートはカカオ含有量が高いスイス品質のものを使用している。

04

リボンバックが大人気の
NaRaYaが手掛ける最新カフェ

ナラヤ・ティールーム
Naraya Tea Room

バンコクの最新複合施設「アイコンサイアム」内にある、バックブランドNaRaYaに併設されたカフェは、買い物客が快適にくつろげるスペースの提供をきっかけにオープン。ショーケースにはフォトジェニックなケーキがずらりと並ぶ。



アイスティーはおしゃれなガラス瓶で提供され、好みによって練乳を加えていただく。

05

ここで過ごす優雅なひとときは
一生の思い出に

オーサーズ・ラウンジ
The Authors' Lounge

19世紀にタイで一番最初に建てられた西洋スタイルの5つ星ホテル「マンダリン・オリエンタル・バンコク」内にあり、タイで一番と言っても過言ではないほど、豪華なアフタヌーンティーが楽しめる。白を基調としたコロニアル調の空間は、まるで別世界にいるような気分!



タイ風アフタヌーンティーのオリエンタルセットは、タイをはじめとする「アジア」がギュッと詰まった、まるで玉手箱のよう。

06

タイ北部の 少数民族が栽培した 絶品コーヒーを堪能

アカ・アマ・リビング・ファクトリー Akha Ama Living Factory

アカ族が栽培した7種類のコーヒー豆は、どれも風味と味わいが豊かな100%アラビカ種。一杯ずつ丁寧に抽出されたコーヒーはどれも美味しく、喧騒から離れ落ち着いた雰囲気の中で一杯を楽しむ。

アカ族の村で栽培・収穫されたコーヒー豆は、ローストする具合によってその風味もさまざま。パッケージのデザインがどれもかわいくて、お土産にも最適。



in Chiang Mai

07

カフェが点在する チェンマイで 圧倒的なおしゃれカフェ

ザ・バリストロ・ アット・トレイン・ステーション

The Baristro At Train Station

タイ国鉄北線の終着駅となるチェンマイ駅のすぐ横に位置し、世界中のバックパッカーからも支持を集める人気店。チェンマイで5店舗展開する「ザ・バリストロ」の系列店で、それぞれの店舗でコンセプトが被らないよう工夫を凝らす。



駅舎をイメージした店内で作られるカフェやスイーツたちは、どれも個性派揃い。



08

タイのトレンドが集結した ハイセンスなカフェ

ウーカフェ・アートギャラリー Woo Cafe & Art Gallery

カフェやレストランが軒を連ねるピン川沿いで、カフェだけでなくアートも同時に楽しむことで人気を集める。カフェ使いはもちろんのこと、本格的なタイ料理から西洋料理まで堪能できるので、夜の来店客も非常に多く使い勝手の良いカフェ。

アートギャラリーと花屋を兼ねる店舗に設けられたカフェだけあって、店内は個性豊かなアートと季節を彩る生花で埋め尽くされている。



PHOTOGENIC GOURMET IN THAILAND

タイで見つけた!みんなの“おいしい”グルメ



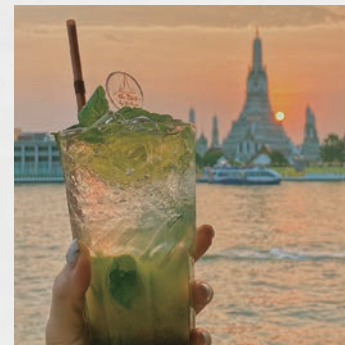
@hacchi.chi.dori.ran
アメリカンレトロな雰囲気のホテルでクラシックなタイのアフタヌーンティを満喫
(📍Hotel Indigo Bangkok)



@pukuko_bkk
名物のカリカリフレンチトーストを懲りずにまた食べてしまう
(📍Toby's Bangkok)



@rio_fkok
何回食べても私の中の“好き”が止まらないココナッツアイス
(📍Bangkok)



@mmm.note
チャオプラヤ川と夕陽とモヒート。ワットアルンを眺めながらの食事は最高
(📍The Deck by Arun Residence)



@r_t_1119
ヨーロッパアンティークな家具に囲まれたカフェが私の一番のお気に入り
(📍Puritan)



@yuka_moss
ミャンカムは細かい具材に蓮の花びらに包んで食べるタイの伝統的スナック
(📍Red Lotus Café)



@shukato.thailand
牛肉のガバオライスはちょい辛めでジャンクな感じがイケてる
(📍The Royal Golf & Country Club)



@norinorinori.nko
お腹がいっぱいでもめちゃくちゃ美味しいからいくらでも食べれるトースト!
(📍Mont Nomsod)



@shigeotakatsuka
ミシュランビブグルマンのバーンパットタイはガイヤーンを乗せて、一度で二度美味しい
(📍Baan Padthai)

@amazingthailandjп #タイグルメ #OishiThailand