

【現地レポート：成長するタイの和牛市場】② 日本食ブーム追い風に和牛の需要も拡大 高級デパートでも和牛は人気、豪州産WAGYUは和牛の半値で販売

バンコク市街を走る高架鉄道「BTS」の  
プロンポン駅に直結している高級デパート「エ  
ンポリアムデパート」。プロンポン周辺は日本  
人が多く居住しており、店内には海外の有名  
ブランドや高級スイーツ、飲食店、書店など  
が多数入居している。店舗は改装によってプ  
ロンポン駅をはさむ形で対面にオフィスタワ  
ーを併せ持つ2号店「エムクオーティエ」が  
15年春に新たにオープンし、店内は日本人や  
欧米人など外国人旅行者、ビジネスマンでに  
ぎわいを見せる。施設内はモダンな吹き抜け  
や煌びやかなシャンデリア、液晶ディスプレ  
イのオブジェ、人口庭園、平日昼間にも関わ  
らずバンドの生演奏などが行われるなど、む  
しろ店内の雰囲気は日本の百貨店以上に高級  
感が漂っている。

エンポリアムデパートの4階にあるフード  
フロアにある高級食品スーパー「グルメマー  
ケット」。清潔感のある店内には生鮮食品や野  
菜、フルーツ、冷凍食品、輸入食品など、タイ  
料理をはじめ和洋中の食材が多く取り揃え  
られ、食肉加工品ではベタグロや日本の大手  
メーカーのウインナーが置かれていた。欧州  
のスタイルを意識した精肉売り場のカウンタ

ーには、豪州産をはじめ日本産、ニュージ  
ーランド産、米国产の輸入牛肉が並べられてい  
る。ショーケースに「WAGYU CROSS (IWATE &  
AOMORI)」のストリップロインが1kg当たり  
8,000バーツ(2万5,600円、1バーツ当たり  
3.2円で計算)で販売されている。ただ、その  
真横に並べられている豪州産WAGYU (MB S 6  
/7)は4,400バーツ(1万4,080円)と半値  
近い価格設定となっていた。また、地元タイ  
の品種に欧州産品種を掛け合わせた交雑種で  
ある「タイフレンチビーフ」もメジャーで、  
同じストリップロインで1,409バーツ(4,509  
円)、ランプが559バーツ(1,789円)で販売  
されていた。



新店の2号店「エムクオーティエ」の地下  
フード・コートでは、「ASIAN CUISINE」とい  
う期間限定の催事イベントが開かれており、  
株式会社ミートコンパニオンとタイへ日本産水産品  
を輸出・販売するインターパントレード社が  
共同で、「WAGYU SAMURAI」「鰻師の蒲焼」(タイ  
市場向け鰻のかば焼きブランド)の販売プ  
ースを運営していた=写真。

今回で3回目となる両社のコラボ出店では、  
黒毛和牛を使った牛しぐれ丼や焼肉丼、すき  
焼き丼(いずれも240バーツ:768円)、ロー  
ースステーキ(200g・1,490バーツ:4,768円)、  
うな重(490バーツ:1,568円)、穴子重(190  
バーツ:608円)などを販売。タイでは「牛カ  
ルビ」がよく知られていることから、焼肉丼  
や牛カルビしぐれ丼といったメニューが人気  
だという。「エムクオーティエ」には商業ビル  
も隣接していることから平日は現地ビジネス

PREMIUM Meat & BUTCHER'S Selection

NEW 2,090 DRY AGED BEEF 55 DAY TOMAHAWK BLACK LABEL kg

THAI FRENCH BEEF STRIPLIN kg 1,039

THAI FRENCH BEEF TOP SIRLOIN kg 612

GROUND PORK kg 270

PORK LOIN kg 370

CHICKEN MIDDLE WING kg 198

CHICKEN BREAST SKINLESS kg 190

S-Pure

グルメマーケットのチラシ(2月現在)より

マンもランチに利用するようで、平日は1日  
当たり平均30~40食を、週末は50食を売り  
上げるといふ。また、同じフロアにあるフード  
・コートの常設店舗の平均販売単価は1食  
当たり80バーツ(256円)となっており、そ  
れに比べるとやや高めの価格設定だが「タイ  
人は美味しいものに対してはお金を払う傾向  
があり、平日のランチでも和牛を好きな人は  
240~250バーツまで出す」(タイ現地法人  
Meat-Companion International Co.,Ltdの福  
島孝義ダイレクター)という。

一方、BTSサイアム駅の目の前にそびえ  
る「サイアム・パラゴン」はエンポリアムと  
双壁をなす大型高級デパート。高級アパレル  
やレストラン、フード・コート、映画館のほ  
か、水族館や高級車のカーディーラーなども  
入居しており、日本人客も多いエンポリアム  
と違い、こちらはほとんどがタイ人の顧客が  
占めており、来客数は1日20万人以上に達す  
るバンコクのなかでも最も活気と集客力のある  
商業施設だ。なかでも食品  
エリアでは平日の午後にも  
かかわらず若者を中心に多  
くの顧客で賑わいを見せ、  
新興国らしく非常に熱気に  
包まれていた。

こちらも、エンポリアム  
と同様に高級スーパー「グ  
ルメマーケット」が入居し  
ている。ショーケースには  
北海道産「神居牛」(交雑種)  
の販売指定店の盾が堂々と掲げられており、  
「Wagyu Kamui Beef」のストリップロインや  
リブアイロールが1kg当たり4,800バーツ(1  
万5,360円)で販売、50日熟成のドライエ  
ージングビーフやCP社の「Kurobuta Pork」(テ  
ンダーロインで1kg当たりの特売価格が365  
バーツ:1,168円、ベリーしゃぶしゃぶ用で同

○ 「牛カルビ生姜焼き丼」「牛カルビ生姜焼き定食」発売一吉野家

吉野家は9日10時から、全国の吉野家店舗で「牛カルビ生姜焼き丼・牛カル  
ビ生姜焼き定食」の販売を開始する(写真)。「牛カルビ丼」「牛カルビ定食」は  
13年夏の販売以来好評の商品。定番の「牛カルビ」を生姜にリンゴ果汁の甘さと  
米味噌のコクをブレンドした「こだわりの生姜焼きのタレ」で香ばしく焼き上げ  
た。おろし生姜を別添する。「牛カルビ生姜焼き丼」の価格はいずれも税込で、  
並盛590円、小盛490円、大盛690円、特盛790円。「牛カルビ生姜焼き定食」  
は、並盛650円、大盛750円、特盛850円。



◀活気にあふれるサイアム・パラ  
ゴンのフードコート

499バーツ:1,597円=写真⑥)、さらに各生  
産工程で厳格な衛生・品質管理を課したベタ  
グロ社の高級ブランド「S-Pure」の豚肉(S  
PF豚)や鶏肉、鶏卵も並べられるなど、高級  
食材の品揃えの豊富さは日本のそれを大き  
く上回っているようだ。また同ジエリアにあ  
るフード・コートではカオマンガイなどタイ  
料理をはじめ寿司、ラーメン、うどんなど日  
本食メニューも多く見られ、  
広大なフロア面積を生かし  
て、惣菜を含めそれぞれの  
売り場にはイトインコー  
ナーが設けられており、お  
客が思い思いに食事を楽し  
んでいたのが目を引いた。



現在、タイはプミポン国  
王の崩御に伴って喪に服し  
ており、バンコク市内のレ  
ストランや衣料店や市民の  
服装に加え、こうしたエンポリアム、サイア  
ム・パラゴンの催事コーナーでも基本的に黒  
と白のモノトーンの装いだった。それだけ、  
タイの王室の存在は国民生活・経済活動に大  
きく関係していることが伺える。  
(つづく)

服装に加え、こうしたエンポリアム、サイア  
ム・パラゴンの催事コーナーでも基本的に黒  
と白のモノトーンの装いだった。それだけ、  
タイの王室の存在は国民生活・経済活動に大  
きく関係していることが伺える。  
(つづく)

