

バンコクで美味しい日本のうなぎを



松本 隆志
(まつもと たかし)

Shimanto Unagi (Thailand) Co., Ltd. 代表
学生の頃から料理の仕事に携わる。1992年にシンガポールへ渡り、本格的に料理の道へ。寿司職人、焼き鳥、居酒屋など、様々な食の経験を積み、シンガポールでオーナーシェフとして活躍。四万十うなぎとの出会いから、2019年にバンコクで「うなぎち」を開業。伝統的なうなぎ料理だけに留まらず、洋食のエッセンスを取り入れた逸品など、日本のうなぎの美味しさをタイの人々に伝えるべく、日々うなぎと向き合っている。

最新情報は
インスタで!



ご予約は気軽に
LINEで!



うなぎの豆知識

夏バテを防ぐためにうなぎを食べる習慣は、古くは1200年以前の「万葉集」にも描かれています。

私達が主に食べているニホンウナギという鰻の稚魚は、国内では大変希少で捕獲が難しく、香港や中国からの輸入に頼っており、その稚魚を国内で養殖したものが国内産うなぎです。

最近では、安価なニホンウナギ以外の稚魚を国内で養殖する動きが活発化し、評価の定まらない外来種が混同しています。消費者の皆さんに正しい知識を持って頂き、古来から日本に息づく本物の鰻を味わって欲しいと思います。

うなぎ調理法古今東西

日本では、地域によってうなぎの調理法が変わりますが、大きくは、関東風、関西風と分かれます。関東風は、切ったうなぎを竹串で刺して焼いた後、蒸す工程が入り、さらに焼いて仕上げます。関西風は、切らずに鉄串で刺したものを焼き上げます。うなぎちでは、関東風、関西風、どちらもお選び頂けます。

うなぎは美と健康の宝庫?!

うなぎは、豊富な栄養素で元気になる食材として知られています。からだを作り、からだの機能を調整するタンパク質、皮膚や粘膜の新陳代謝を促進するビタミンA、疲労回復、からだの健康を維持するビタミンB群、カルシウムの吸収を促進するビタミンD、強い抗酸化作用で若さをキープするビタミンE、血液や血管を健康に保つDHA・EPA、からだの機能を維持するミネラル(鉄、亜鉛、カルシウム、銅)、コラーゲンも含まれ、消化も良く、満足感がありながらカロリーも控えめです。

うなぎちのこだわり

うなぎちでは、高知県四万十町の当社から空輸される日本産うなぎのみを使用しています。タレは、関東風と関西風の2種類。厳選した調味料で作った新しいタレを継ぎ足しながら、うなぎの味を守っています。洗米にこだわった新潟県産コシヒカリとの相性も抜群です。これからも皆様に美味しいうなぎをご提供お届けいたします。うなぎ以外の料理もご好評を頂いていますので、ぜひご家族でもお気軽にご利用下さい。

うなぎちの人気メニュー

うなぎ編

うなぎ重 うなぎセット (ランチ限定) 牛タンセット 鶏丼

> クリニック

腰が痛い方、姿勢が気になる方必見★

腰が痛い

人のための
クリニック

前かがみで痛い

朝起きあがれない

腰がこわくて痛い

寝たあとも痛い

腰痛治療歴
8年以上
述べ2万回
以上の
治療実績

症状により
保険治療
が可能になりました!

1つでも当てはまっています、本当に良くなりたくて思っているあなたに特別な提案があります

2025年4月30日まで
通常1,500パーツの治療が初回お試し300パーツ 先着5名様限定

DARUMA CLINIC

場所 ラケットクラブ第4ビル3階、スクンビット49 (ボイスホビークラブ前) 移転しました!

時間 月～土 9:00～20:00 (最終受付19:30)
日 9:00～17:00 (最終受付16:30) 木曜定休

☎095-961-3581 (日本語)

📍DARUMA CLINIC 📍だるまクリニック

> 飲食店

バンコクで本物を!!

高知四万十川の養殖場
「四万十うなぎ」の直営店

うなぎち

全国から選りすぐった
国産うなぎ使用!

ランチの一番人気は
1日15食限定の
「うなぎちセット」
(B699++)

LINE @unakichi.th

ボイスホビークラブのメンバーカード提示で
ランチ時ソフトドリンク1杯サービス (2025年4月末まで)



タイに来たらやっておきたい!!

ボイスのタイ料理クラス

タイ生活中に絶対に押さえておきたいのが、タイ料理★
ご帰国後に、「タイに住んでいたからタイ料理作れるよ!」
と言えるように、本場の味を学びませんか?
長年大人気のボイスのタイ料理クラスをご紹介します♥



講師 Ms. Vichit Chokdianant (チット先生)

小学生の頃から料理が大好き★講師になる前は、2店舗のタイ料理レストランでオーナーシェフとして活躍。海外のホテルから指導者として招待された経歴も。座右の銘は、「Doing what you love is where happiness lives.」皆さまに会えるのを楽しみにしています♥

おすすめPOINT

1. 日本人好みのメニューを厳選★
2. 毎回3品学べてお得♥
3. 元オーナーシェフのベテラン講師♪
4. 日本語通訳者が日本での調味料代用品もご紹介★

コース	メニュー	ちよい辛	パクチー
A-1	・グリーンカレー (ゲーン・キャオ・ワーン)	🌶️	
	・揚げ春巻き (ポー・ピア・トーツ)		🌿 ※根のみ
A-2	NEW 青マンゴーのサラダ (ヤム・マムアン)		
	・パイナップルの炒飯 (カオパット・サツパロット)		
A-3	NEW 豚ひき肉ロールキャベツのスープ (ゲーン・チュート・カラムプリー・ホー・ムー・サップ)		
	・魚のナムプリックカピ (ナム・プリック・カピ・プラー・トーツ)	🌶️	
A-4	NEW 豚肉パネンカレー (パネン・ムー)		
	・鶏肉のココナツミルクスープ (トム・カー・ガイ)		🌿
A-5	・豚肩ロースの直火焼き (コー・ムー・ヤーン)	🌶️ ※タレ	
	・なすびのサラダ (ヤム・マクアヤーオ)		
A-6	・豚肉のバジル炒め (パツ・ガバオ・ムー)	🌶️	
	・タイ風エビのスープ (トム・ヤム・クン)	🌶️	🌿
A-7	・タイ風3色お汁粉 (プアローイ・サム・スイー)		
	・あぶり豚肉のサラダ (ナム・トゥック・ムー)	🌶️	🌿
A-8	・タイ風鶏肉のグリル (ガイ・ヤーン)		
	・シーフードの蒸し物 (ホー・モック・タレー)		
B-1	・シーフードのサラダ (ヤム・ソム・オー)		
	・ザポンのサラダ (ヤム・ソム・オー)		
B-2	・シーフードのカレー炒め (タレー・パツ・ボン・カレー)	🌶️	
	・豚肉の甘辛サラダ (ヤム・ムー・ナム・プリック・パオ)		
B-3	・卵の豚挽き肉団子包み (ルム)		
	・焼き豚肉のレッドカレー (ゲーン・ベツ・ムー・ヤーン)	🌶️	
B-4	・タイ風五目ご飯 (カオ・クック・カピ)		
	・空芯菜の炒め物 (パックブン・ファイデー)		
B-5	・ココナツゼリーとミックスフルーツ (ウン・ボンラマイ)		
	・四角豆のサラダ (ヤム・トゥアプー)		
B-6	・鶏肉とカシューナッツの炒め物 (ガイ・パット・メツマムアン)		
	・エビとレモンガラスのサラダ (ヤム・タックライ・クン)		
B-7	・焼き豚肉のレッドカレー (ゲーン・ベツ・ムー・ヤーン)	🌶️	
	NEW 手羽先のナムプラー揚げ (ピクガイ・トート・ナムプラー)		
B-8	・鶏肉のココナツカレー (マッサマン)	🌶️	
	・春雨のサラダ (ヤム・ウンセン)		
B-9	・くわいのココナツミルク (タブティム・クローブ)		
	・タイ風ハーブご飯 (カオ・ヤム)		
B-10	・鶏肉のパンダンの葉包み揚げ (ガイ・ホー・パイトゥーイ)		🌿 ※根のみ
	・緑豆のココナツミルクがけ (タオ・スワン)		
B-11	・冬瓜のスープ (ゲーン・ジュー・ファク)		
	・魚のさつま揚げ (トート・マン・プラー)		

全16回受講された方には修了書あり♥ 1回への参加もOK! 旅行者の方も大歓迎★



毎(火)午前・午後
開講中♥
詳細・各メニューの
開講日はHPを
ご覧下さい★

