

# パヤープライ

## 美食茶観光ガイドブック



公益財団法人トヨタ財団



# 目次

パヤープライ村について Information of Phaya Phrai village	08
アクセス/車でのアクセス How to go / Driving route	10
観光地 Tourist attractions	13
パヤープライの味覚 The Taste of Phraya Phrai	24
アクティビティ Activities	35
パヤープライのおすすめ商品 Local products of Phraya Phrai	43
観光ルートマップ Tourist route map	48
ホテル/お茶・コーヒーカフェ/レストラン Residences / Tea and Coffee cafe / Restaurants	52
お問い合わせ Contact information	55



# パヤープライへようこそ



## パヤープライ山 茶畑の風景

Doi Phaya Phrai,  
good location for tea plantation

---

パヤープライ

---

“

コンビニでペットボトルのお茶…  
 お土産物屋さんでお茶…  
 あなたの好きなタピオカティー

それらのお茶にはパヤープライで育てられた茶葉が使われているということを知っていますか。

チェンライ県メーファールアン郡トゥータイ市パヤープライ山

”



“

Bottled tea at convenient stores ...  
 Tea at souvenir shop ...  
 Your favorite bubble tea ...

Did you know that the tea leaves are grown at Phaya Phrai

”

パヤープライ村は、タイの一番北、チェンライ県メーファールアン郡トウタイ町パヤープライ山にあります。

プレミアムなお茶は海拔1200メートルの谷の中腹にある総面積4800平方キロメートルの段々畑の茶畑で育てられています。一年中涼しい温度で村はお茶栽培にとっても適しています。ほとんどの村人がお茶の栽培に携わっています。最も一般的な種はアッサムティーで他は中国茶や油茶です。

アッサムティーから作られたパヤプライの緑茶はアロマティックな香りと優れた味で他の場所より美味しいです。

タイや色々な国でタイのアッサム茶の産地としてパヤプライ山が知られています。

**Phaya Phrai Village** is located in the northernmost part of Thailand, Doi Phaya Phrai, Thoet Thai Subdistrict, Mae Fa Luang District, Chiang Rai Province. Premium tea is grown in scenic terrace farming along the hills covering a total of over 30,000 rai amidst the valley at 1,200 meters above mean sea level. With cool temperatures all year round, the village is a golden location for tea plantations. Nearly all villagers grow tea. The most common strain is Assam tea (*Camellia sinensis* var. *assamica*), followed by the Chinese strain (*Camellia sinensis* var. *sinensis*), and oil tea (*Camellia oleifera* Abel)

Green tea from Phaya Phrai, the product from Assam tea, has an aromatic smell and superior flavor to tea from other origins. People in the tea trading circle, both Thai and international, recognize the reputation of “Doi Phaya Phrai” as the source of premium Assam tea in Thailand.



## パヤープライ村について

### Information of Phaya Phrai Village



パヤープライ村はチェンライ県メーファールアン郡  
トゥータイ町にあります。

Phaya Phrai Village is located in Thoet Thai  
Subdistrict, Mae Fa Luang District,  
Chiang Rai Province.



村には248軒あり、最も一般的なのはアカ族で主  
にアカ語を使用しています。

There are 248 households.

Most of the population are from Akha tribe,  
speaking their own ethnic language. (Akha)



99%の人がお茶栽培に携わっており、残りの1%  
は村で消費する作物を栽培しています。

Approximately 99% of the population  
make a living by growing tea,  
and 1% others agricultural produces  
for consumption in the village.



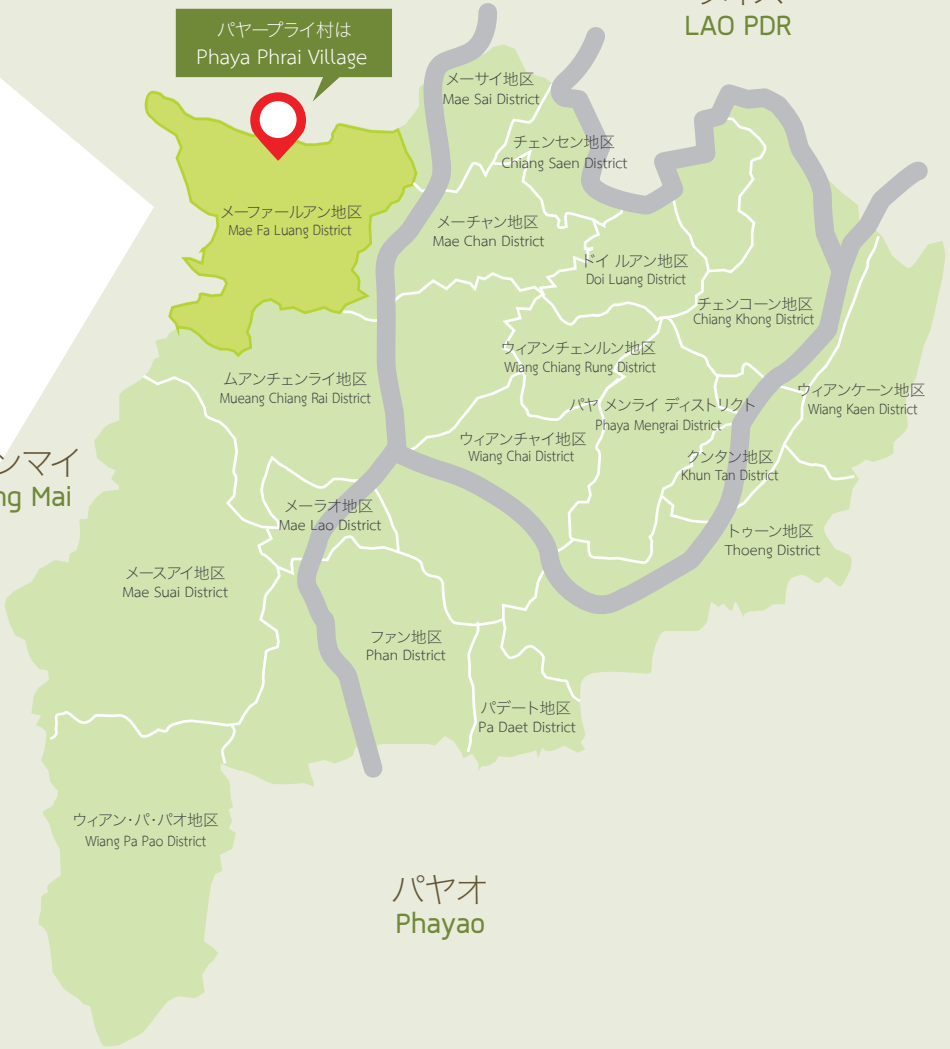
ミャンマー  
MYANMAR

ラオス  
LAO PDR

パヤープライ村は  
Phaya Phrai Village

チェンマイ  
Chiang Mai

パヤオ  
Phayao



パヤープライ




## アクセス/車での行き方

### How to go / Driving route

観光客はレンタカー又は運転手付きのバンを借りられます。チェンライ市内からパヤープライ村まで約83kmです。村までは山道で約2時間かかります。

パホンヨーティンロードからAH2(チェンライ-メーサイ)メーチャン郡の国境に向かって行くと、三叉路が見えます。左に曲がってNo1130をまっすぐ進み、山に向かって登ります。

トゥータイ町に向かって行くと、No1234に繋がります。そこから23km行くと、lko三叉路にチェックポイントがあるので、そこを左に進みます。13km行くとトゥータイ町に着きます。フワイウン村、パーチャー村を通過すると、サンパーパヤープライ森林公園の看板が見えるので、そのまま真っすぐ約10km進んでください。サンパーパヤープライ森林公園に着く前にパヤープライ村への案内の看板があります。その看板の通りに右に曲がってください。チェンライ市内から山道が続きますが、険しくありません。

 小少数度 (DD) : 20.319417, 99.604222

Tourists can rent a car or a van with a driver. The distance from Chiang Rai downtown to Phaya Phrai Village is about 83 km. It takes about 2 hours to traverse high mountains and hills to reach the village.

From Phahonyothin Road - AH2 (Chiang Rai – Mae Sai) to the border of Mae Chan District, you will see an intersection that leads to Doi Mae Salong. Turn left and take Highway No. 1130. Not for long, the road will climb the mountain and direct you to Thoet Thai Subdistrict. The road links with Highway No. 1234. About 23 km from the highway, you will arrive at I-ko Intersection where a soldier checkpoint is located. The left is the road that leads to Doi Mae Salong. Go straight ahead for about 13 km to Ban Thoet Thai, Mae Fa Luang District. Keep going past Ban Huai Uen and Ban Pha Chi, you will see the sign of San Pha Phaya Phrai Forest Park. Follow the directions on the signs for 10 km. Before arriving at San Pha Phaya Phrai Forest Park, there is a sign telling you to turn right for Phaya Phrai Village. The road is good all the way. The slopes and curves are not too difficult to drive.

 Coordinates decimal degree (DD) : 20.319417, 99.604222





# 観光名所

*Tourist attractions*



# アッサムティーの大茶樹

パヤープライ村にあるくぼ地にアッサムティーの大茶樹が  
あります。

村人はここで採れたアッサムティーの種を選び、自分たち  
の畑で育てています。

この大茶樹が何年前からあるか誰も知りません。高齢者  
から若い世代へと「私たちが生まれる前から大茶樹はあ  
る」と言い伝えます  
村人はこの大きいお茶の木は何百年も前からあると信じ  
ています。

## The ancient tea trees (Ancient Assam tea trees)

At Phaya Phrai Village, there is a cove with  
ancient tea trees. Villagers will collect tea seeds  
from these trees to cultivate  
and make Assam tea plantations.

No one knows the exact age of these tea trees.  
Every villager, from the elderly to  
the new generations said these tea trees  
have long been there even before they were born.

With the huge size of these tea trees, villagers  
confirmed that they have lived for centuries.





—— パヤーフライ ——



## 180度のパノラマ絶景

180度のパノラマからは段々畑や山の景色、また「アッサムティー」「中国茶」「油茶」の3種類のお茶畑も見ることが出来ます。

このエリアでは王室プロジェクトが進められており油茶や油の採れる植物の栽培を研究しています。

観光客はそこまで行く場合、道が危険で運転技術が必要な為、村人に連絡しなければなりません。行く道の途中ではアカ族のライフスタイル、農業、特に茶摘みの助け合いの空気を感じ取ることが出来ます。





## Panoramic viewpoint

The panoramic viewpoint is surrounded by terraced tea plantations and scenic mountain views. From this point, you can see three strains of tea, namely Assam tea (*Camellia sinensis* var. *assamica*), Chinese tea (*Camellia sinensis* var. *sinensis*), and oil tea (*Camellia oleifera* Abel).

There is also an experimental plot for growing agricultural vegetables. This is the research and development area of the oil tea planting project and other oil plants of the Chaipattana Foundation.

To travel to this point, tourists need to contact the villagers to arrange for a skilled driver to take a trip along the tea plantation path of the village.

Along the way, you will experience the lifestyle of the Akha people and farming, especially farmers helping their neighbors with tea-picking on the mountains.



—— 美食茶観光ガイドブック ——



———— パヤープライ ————

## 段々茶畑

この場所は海拔1200メートルの谷の中腹にある総面積4800平方キロメートルにあり、一年中涼しい気候です。パヤープライの見所はこの広大な茶畑で、山の形に沿って段々にお茶の木が植えられている美しい風景が見られます。



## Terraced tea farms

With over 30,000 rai of tea planting area at an altitude of more than 1,200 meters above the sea, the weather is cold all year round. The highlight of Phaya Phrai is the vast tea garden. It is planted in a spiral curve along the ridge and cascaded into steps that look magnificent.





## サンパーパヤープライ森林公園

サンパーパヤープライ森林公園ではとトゥータイの町や連なる山々、タイとミャンマーの国境が見られます。このエリアにあるハイキングコースはエコリズムやアドベンチャーに興味のある観光客が好きです。ここでは朝霧や豊かな自然を感じられます。

この公園に行く為には、地元のガイドが必要です。山の山頂に行くにはバイク又は歩いていきます。



## San Pha Phaya Phrai Forest Park

The natural attractions up there are in Thoet Thai Subdistrict, including the view of the mountain ranges that draw the border between Thailand and Myanmar.

It is also a trail to accommodate tourists who love ecotourism and adventure to watch the morning mist and feel the rich nature surrounding San Pha Phaya Phrai Forest Park.

This route need well management for tourist.










































# パヤープライの味覚

## *The Taste of Phraya Phrai*





# 山の食材 Local Ingredients from the mountains

農産物	1月 / Jan	2月 / Feb	3月 / Mar	4月 / Apr	5月 / May	6月 / Jun	7月 / Jul	8月 / Aug	9月 / Sep	10月 / Oct	11月 / Nov	12月 / Dec
茶 / Tea ( <i>Camellia sinensis</i> ) 												
米 / Rice 												
油茶 / Oil tea ( <i>Camellia oleifera</i> Abel) 								 <small>7月 8月 9月</small>				
プラム / Plum 												
ごま / Perilla seed 												
ライチ / Lichi 												
グーズベリー / Gooseberry 												
ネニラ / <i>Allium hookeri</i> (Rak Chu) 												
キャベツ / Cabbage 												
たけのこ / Bitter bamboo shoots 												
野生のペガ / Broken bones tree 												
山椒 / <i>Zanthoxylum limonella</i> Alston 												
スペアミント / <i>Mentha</i> sp. 												
マスタードグリーン / Mustard Green 												
グリーンピースの新芽 / Green pea shoots 												
ハヤトウリ / Chayote 												
ムカデシダ / Centipede Fern 												



## アカ族の定食

パヤプライに訪問したら、保存食や味が良くなる特別な材料として知られている ネニラ (Rakchu)を使ったアカ族の料理をぜひ食べてみてください。特にパヤプライではいくつかのメニューに食材として茶葉を使うという、他の場所にはない特別な料理があります。アカ族の料理は自然の食材を使って調味料は少なく、シンプルに作られます。例えば唐辛子、ネニラ (Rakchu)、パクチー、冬瓜、ピーナッツ、そして家で採れる野菜を使う、うま味調味料は使いません。全ての料理は笑顔でそしてフレンドリーにおもてなしされ、訪れた人はパヤプライのライフスタイルを楽しく味わうことができます。



## Akha recipe

When visiting Phaya Phrai, one thing that should not be missed is the taste of Akha cuisine, known for Rak Chu (*Allium hookeri*) as a special ingredient to enhance flavor and preserve food.

Especially at Phaya Phrai, there are more special dishes than anywhere else because some dishes have tea leaves as an ingredient.

Akha food is made of simple ingredients from natural raw materials. It uses less seasoning. The tribal cuisine is characterized by chili peppers, Rak Chu (*Allium hookeri*), coriander, squash, peanuts, and vegetables grown in each household's plot.

Akha food here uses no MSG or seasonings added. Every dish is served with a friendly attitude and a smile for visitors to taste and enjoy the Phaya Phrai lifestyle.





## 豚ひき肉のお茶の葉巻き (ムーホーバイチャー)

これはパヤープライの人々は訪れた人をもてなすアピタイザー（軽い前菜）です。オリーブの実、ネニラの根、パクチー、にんにくを全て細かくします。豚ひき肉にスパイスをすべてを入れて混ぜ、捏ねます。塩を少し加えて味付けします。そして、1口サイズの俵型にお茶の葉で巻き蒸したり、揚げたりします。どうぞ、お召し上がりください。

## Pork wrap in tea leaves

An appetizer to welcome visitors to the Phaya Phrai community, pork wrap in tea leaves consists of fresh tea leaves, olive pulp, Vietnamese coriander, mountain parsley, chives, Rak Chu, Chinese coriander, chili powder, and minced fresh garlic mixed with ground pork. The ingredient is seasoned a little with salt. Pork is made into a mouthful size before being cooked with hot steam. Alternatively, pork can be cooked by frying in medium heat. Enjoy!

## ミャンマー風お茶サラダ (ヤムバイチャー)

畑から新しい茶葉を取ってきて、アカ族スタイルの調味料を和えてサラダにします。絶対に食べた方がいい料理です。



## Tea leaf salad

Tea leaves freshly picked from the garden are seasoned into Akha-style salad. This is another dish that you should not miss.

## 茶葉とピーナッツのチリペースト

### (ナムプリック トゥアリソン バイチャー)

茶葉とピーナッツのチリペーストは辛くてクリーミーな味です。ユニークなパヤープライの郷土料理です。必ず新鮮な野菜や茹でた野菜と一緒に食べてください。美味しくて止まらない料理です。



## Chili Paste with Peanuts and Tea Leaves

Chili paste with peanuts and tea leaves has a spicy taste. It is a unique local food from Phaya Phrai. A must-have item is fresh vegetables or seasonal boiled vegetables. With hot chili peppers, it is so delicious that you cannot help yourself but to finish it all.

パヤープライ



## 豚ひき肉のスパイシーサラダ **Larb Moo** (ラーブ ムー) (Pork Salad)

ラーブはアカ族の伝統的な料理です。アカ族の結婚式に使われる料理が起源とされています。ラーブは豚肉とスパイスで新郎と新婦の団結を表していません。ラーブに血を使うことは暴力を連想させるとして、禁止されています。また、白い色が純愛を象徴とする白色だと信じられており、豚バラ肉が料理に加えられています。粉唐辛子、山椒、その他のスパイスを豚肉に加え、火を通します。生野菜または茹でた野菜と一緒に召し上がりください。

Larb is a unique dish for the Akha tribe. The origin is from the food served at weddings to make the groom and the bride become one. Larb at weddings has no blood as an ingredient because it is a symbol of violence. Instead, they add lard because of its white color that symbolizes pure love. Pepper chili, Rak Chu, and other spices are also added before cooking pork. Larb is served with fresh or boiled vegetables.





冬瓜と豚スペアリブのスープ  
(トム ファックキヤオ シークロンムー)

## Winter Melon Soup with Pork Ribs

アカ族のお祭りなどで出される特別なメニューです。作り方は豚スペアリブ、レモングラス、しょうが、にんにく、パクチーの根を一緒にいい香りがするまで炒めます。少しずつ水を入れ、冬瓜を入れ約1時間柔らかくなるまで煮込みます。炒ったもち米を擦り、スープに加え、とろみをつけます。どうぞお召し上がりください。

An auspicious dish that is often served at Akha feasts. The cooking method for this dish is to roast lemongrass, ginger, garlic, coriander roots, and pork ribs until it smells nice, then add water and Winter melon and simmer until tender for hours. Then add roasted rice to it until it becomes a fragrant, sticky, thick soup that is pleasant to taste.

ミャンマーライスヌードルの炒め物  
(ホー ジュー ショウ) /  
アカ族スタイルのスパゲッティ

この特別な料理はミャンマーヌードルと豚ミンチ肉とトマトを混ぜ、ライムの酸味を加えます。



**Hor Shu So  
or Akha style  
spaghetti**

This special dish has Burmese noodles mixed with minced pork and tomatoes. Add the flavor with lime.

# 祭りと観光活動

---

*Activities*





## 村人の茶摘みとお茶生産を学ぶ

茶畑を訪れたら、村人と一緒に茶摘みをぜひ体験してください。丁寧に摘まれた茶葉はプレミアムなお茶に加工されます。茶畑から始まり、お茶加工のプロセスを見学した後はパヤープライで美味しいお茶を一緒に味わいましょう。



## Picking tea leaves with villagers and learn the tea production process

When visiting a tea plantation area, an activity that should not be missed is collecting tea leaves with the villagers. Tea leaves are carefully collected one by one to get good quality tea. You may ask to visit the tea production process, starting from the tea plantation to the factory that turns it into tea products along with tasting delicious tea from Phaya Phrai



## アカ族の大切な伝統

パヤープライは古くからアカ族の伝統、文化、風習、信仰、知恵を受け継いでいます。アカ族の大切な伝統を観光客が体験することができます。



## Important festivals of the Akha tribe

Phaya Phrai has the traditions, culture, customs, beliefs, and wisdom of Akha tribe that have been passed down for a long time. There are also important traditions where tourists can come and experience the way of life of Akha.

# イベントカレンダー / Tourism calendar

4月チョン カイ デン

April

この祭りは4月中旬に行われます。子どもが赤く染めた卵をかごに入れて揺らします。この機会に茹で卵の黄身の特別な料理に試してみてください。

## Chon Khai Daeng Festival

It is a tradition celebrated in mid-April. In this tradition, eggs are dyed red with tree roots. Children play by crashing eggs. They place the eggs in a basket and hang them around. A special dish to try during this time is the boiled egg yolk.



8月ロー チン チャー

August

このブランコ祭りは女性の為の祭りです。アカ族の女性は美しく、伝統的で特徴的のある飾りを身につけています。また、農作物が実り、収穫することを祝うための意味もあります。

## Swinging Festival

It's a tradition that values women. Akha women are dressed in beautiful and unique ornaments of their tribe. The swinging festival is held to celebrate the crops to be harvested for consumption. The various horticultural crops that have been planted are ready for harvesting. The swinging festival of the Akha people will be held for 3-5 days, depending on the village. The special food to try during this period is Khao Tom Mud.



12月ルークカーン

December

新年のこま祭りは季節が変わること伝統的に祝います。畑で作物が収穫された後に次の季節を楽しむために行われます。祭りは男性の為の祭りで、男性、そして子どもは「choeng」と呼ばれるこまを作ります。お互いに年齢を重ねたことを祝って行われ、女性は、広場で「saba」で行います。

## Top Festival

The new year's top festival is a tradition that shows the changing seasons for a living. After the crops are harvested from the fields, the next season is the time of joy. It is a tradition for men. Male adults and children will have to make tops, locally called "Choeng". There will be games to compete with each other to celebrate the transition of aging. As for women, they play Saba in the community courtyard.

## 服装 / Costume

タイ北部のアカ族の人々は4つのグループに分けられます。  
「ウロアカ」「ロミアカ」「アチョーアカ」「ピアアカ」です。

Akha people in the northern region  
are divided in 4 groups : Ulo Akha,  
Lomi Akha, Arjor Akha, and Pea Akha.

パヤープライはロミアカです。

Payaprai is Lomi Akha.

### 男性

男性、男の子はシャツの右と  
左のわき縫いや両方の目立  
つところに刺繍します。刺繍  
は目立つ色でされます。

### Men

The men's and boys'  
shirts feature embroidery  
around the hem and left  
and right side seams.  
Embroidery can be featured  
at the collar.





## 女性

アカ族の帽子は上向きのシルバーの台形の板を立てます。

前はビーズやシルバーの玉を飾り、また顔の形に沿ってシルバーの玉やコイン、ビーズを肩まで飾ります。

服の後ろは小さいカラフルな布や貝殻、刺繍、雑穀などで装飾します。そして足やかばんも同じように合わせます。腰回りの帯は貝殻や雑穀で装飾し、独人の女性は既婚者より幅が広いです。ズボンと同じです。



## Women

Akha hats have a silver trapezoid plate facing upward. The front is decorated with a row of beads alternating with a row of silver buttons. Hats frame your face with silver balls, coins and beads hung on the shoulder straps. The back of the shirts is decorated with small pieces of fabric in various colours alternating with exquisite embroidery designs decorated with shell buttons, silver buttons, millet, beads and tassels. Garters and bags are similarly embroidered. The breechcloths are decorated with shells and millet. The unmarried woman will tie a wider breechcloth than a married woman. For the skirt, all Akha people wear the same.

“

## アカ語

こんにちは	u tu thengma
-------	--------------

ご飯を食べます	ho ja
---------	-------

おなかがすきました	ho mae
-----------	--------

きれい	yo mue
-----	--------

どこへ行きますか	a ka ae la
----------	------------

遊びに来ます	do dae nga la da
--------	------------------

ありがとうございます	kue leng hue ma
------------	-----------------

いくら	a mya nee sya
-----	---------------

おいしいです	yo kue
--------	--------

## Akha Language

Hello	u tu thengma
-------	--------------

Have food	ho ja
-----------	-------

Hungry	ho mae
--------	--------

Beautiful	yo mue
-----------	--------

Where are you going?	a ka ae la
----------------------	------------

Come to travel	do dae nga la da
----------------	------------------

Thank you	kue leng hue ma
-----------	-----------------

How much?	a mya nee sya
-----------	---------------

Delicious	yo kue
-----------	--------

”

## パヤープライのおすすめ商品

## Local Products of Phaya Phrai





## お茶製品

パヤープライのお茶製品はGeographical Indication(GI)登録され、“チェンライティー”としてブランド化されています。また、participatory guarantee system(PGS)参加型保証制度により保証されており、その2つからお茶のクオリティが高く評価されています。

加えて、日本の静岡県で行われた世界お茶まつり(2020年)では金賞を受賞したことをパヤープライの人々は誇りに感じています。このことによりパヤープライのお茶製品が海外でもよい製品として認められました。

## Tea Products

Phaya Phrai's tea products are branded with Geographical Indication (GI) “Chiang Rai Tea” and are guaranteed with Participatory Organic Guarantee System (PGS), which guarantees the quality of tea from planting to processing.

In addition, another award that Phaya Phrai people are of is winning the Gold Prize in Tte World Green Tea Contest 2020 from Shizuoka, Japan, organized by the World Green Tea Association. This confirms that Phaya Phrai tea products are as good as other countries.

パヤープライのお茶製品  
Phaya Phrai tea products

- 1 1x2 Tea
- 2 Phutawan Tea
- 3 Athitcha Payaprai Tea
- 4 Banchakheaw 68 Tea



パヤープライ



## 刺繍

アカ族の女性は時間のある時に刺繍をします。村に昼間いると、若者から年配の人まで家の外に座って刺繍をしている様子が見られます。1人でしたり、友達と一緒にしたり、と様々です。上の世代から下の世代に文化の伝達が現在まで行われてきました。アカ族は自分の服を自分で作ります。みんなデザインが違い、同じものはありません。そして、お祭りや結婚式、新年などに着ます。

## Embroidered clothing

A leisure activity of Akha women is embroidery. During the daytime, Akha women of all ages will be embroidering cloth in front of their houses. Some of them embroider cloth by themselves, and some work with friends. It is a cultural transmission from generation to generation that exists at present time.

Akha people need a unique embroidered shirt. They will wear their designed shirts in different traditions and special events such as wedding day or New year's day.



## 竹籠

竹はアカ族の文化と共にあります。どこにでも竹は見つかります。アカ族は竹を生活の中のほとんどの物に使い“タレオ”は悪いものを退ける儀式に、その他にも日常使いの物としても使われています。



## Bamboo Basketry

Bamboo comes along with the Akha culture. It can be found in every area. Therefore, bamboo is a raw material that the Akha people use in almost everything in their daily life, such as Talaew used in rituals to ward off evil and the objects of daily life.



レッドフラワーオイルティーのビューポイント  
Red flower oil tea viewpoint



ミャンマー

パヤーブライ寺  
Wat Phaya Phrai



パノラマビューポイント  
Panoramic viewpoint



## 文化的な観光名所

## Cultural Tourist Attractions



観光案内所

1 Tourist Information Center

2 ホーリー門  
Holy Gate

3 寺  
Shrine

4 アッサム茶の大茶樹  
Ancient Assam tea trees

5 アカ族のブランコ  
Akha swing

6 文化施設  
Cultural site

7 サンパーパヤーブライビューポイント  
San Pha Phaya Phrai viewpoint

8 My Home Café/ホームステイ  
My Home Café and Home stay

9 教会  
Church

パヤーブライ寺

10 Wat Phaya Phrai

レッドフラワーオイルティーのビューポイント

11 Red flower oil tea viewpoint

パノラマビューポイント

12 Panoramic viewpoint

刺繍施設

13 Embroidery site

アカ族伝統の家

14 Ancient Akha home

英語

15 1x2 Tea & Coffee shop

ホームステイ Phaya Phrai Laoma

16 Home stay, Phaya Phrai Laoma

ホームステイ Phaya Phrai Laojor

17 Home stay, Phaya Phrai Laojor



Myanmar





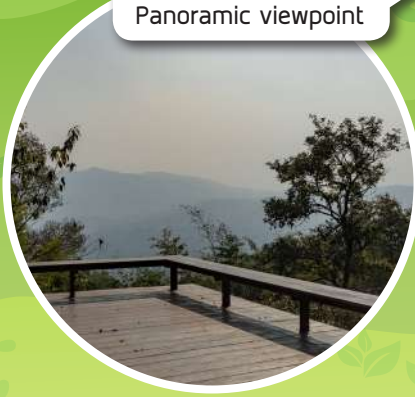
レッドフラワーオイルティー  
のビューポイント  
Red flower oil tea  
viewpoint



My Home Cafe



パノラマビューポイント  
Panoramic viewpoint



段々茶畑  
Terrace Tea Garden



## おすすめのルート

(ガストロノミーティーツーリズムルート)

## Suggested Itinerary (Gastronomical tea tourism route)

# Myanmar



英語  
1x2 Tea & Coffee shop



観光案内所  
Tourist Information  
Center



アカ族伝統の家  
Ancient Akha home



アッサム茶の大茶  
Ancient Assam tea trees



刺繍施設  
Embroidery site



パヤープライ



## 宿泊 / Residences


ホームステイ Phaya Phrai Laoma  
Home Stay, Phaya Phrai Laoma

(2部屋)

(Available 2 rooms)

料金:500バーツ/泊 朝食付き  
連絡窓口: Mr.Cherdchai

Room price: 500 Baht per night  
included breakfast  
Contact : Mr. Cherdchai

 063 598 8811


ホームステイPhaya Phrai Litu  
(MY HOME CAFE)  
Home Stay Phaya Phrai Litu  
(MY HOME CAFE)

(4部屋)

(Available 4 rooms)


料金:1,200バーツ/泊  
連絡窓口: Mr. Chaiya

Room price: 1,200 Baht per night  
Contact : Mr.Chaiya

 093 514 6161  
095 445 5562

ホームステイ Phata Phrai Laojor  
Home Stay, Phaya Phrai Laojor

料金:500バーツ/泊 朝食付き  
連絡窓口: Mr. Charoen  
Room price: 500 Baht per night  
included breakfast  
Contact : Mr. Charoen

 088 477 1911

Phusangtawan Resort Chiang Rai

(20部屋)


(Available 20 rooms)

料金:500~1,000バーツ/泊  
(素泊まり)

各部屋には扇風機、エアコン、シャワー  
ルーム、温水シャワー、free wi-fi、  
TV、無料の水(ペットボトル2本)が  
あります。

Room price: 500-1,000 Baht per night  
(not included breakfast)

Each room is equipped with a cooling  
fan, an air conditioner, a bathroom  
with a water heater, free wireless  
internet (Wi Fi), an LCD television and  
a fridge with free two bottles of water.

 089 556 5352  
Line ID : 0848197198

カフェ  
Tea and Coffee Cafe



1x2 Tea & Coffee Shop  
65 Moo 5 Phaya Prai Laoma  
village, Therdthai sub-district,  
Mae Fa Luang District,  
Chiang Rai province 57110

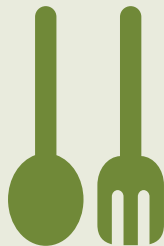
 063 598 8811



My home Café  
126 Moo 11 Payaprai Litu village,  
Therdthai sub-district,  
Mae Fa Luang District,  
Chiang Rai province 57110

 095 445 5562

# レストラン Restaurants




## Fang Chia Restaurant

ランナーカレー、麺とタイ料理

*(Lanna curry, noodle and Thai food cooked to order)*

*Phaya Phrai Laojor*

 098 806 2264




## Jay Nee

チキンスープ(麺とお米)レストラン

*(Noodle and Rice steamed with chicken soup restaurant)*

*Phaya Phrai Litu village*

 080 090 4982



## 1x2 Tea & Coffee Shop

お茶とアカ料理

*(Akha food and tea, advance order)*

*65 Moo 5 Phaya Phrai Laoma village, Thoet Thai*

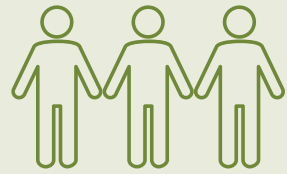
*Sub-district, Mae Fa Luang District,*

*Chiang Rai province 57110*

 063 598 8811

## 村へのコンタクト

# Contact information of villagers




+66 Thailand Country Code

Mr. Cherdchai Lachi  085-2562058

---

Mr. Peerapol Lecher  088-4012012

---

Mr. Athit Paiaku  082-8914615

---

Mr. Suphasit Mayer  088-7861979

---

Mr. Akong Lachaku  081-1662062

---

Mr. Prakasit Mayer  093-1756781

---

Mr. Arpow Yaesorku  093-1657802

---

Mr. Witthawin Lamue  080-6456403



Phaya Phrai theme song

For more information :  
[www.phayaphrai.com](http://www.phayaphrai.com)