

年末年始のおもてなしにもおすすめ
いま食べるべき「世界で1番おいしい料理」、タイ料理
～世界の食通が認めた味を手軽にご家庭で～

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は 2000 年より 25 年にわたり日本にタイの食文化を伝え続けてきました。いまやタイ料理は日本だけでなく“世界で 1 番おいしい料理”として注目され、私たちを魅了しています。その理由と、ご家庭での手軽な取り入れ方をご紹介します。

■世界で 1 番おいしい料理、タイ料理

旅行サイト『コンデナスト・トラベラー（Condé Nast Traveller）』は、「2025 年リーダーズ・チョイス・アワード」においてタイを「食べ物が世界一おいしい国」と発表しました。その理由としてバンコクが世界トップレベルのレストランが集まる美食都市であることやタイ料理の地域による多様性、屋台やナイトマーケットで手軽に食べられる素晴らしいタイ料理の数々を挙げています。

2011 年・2021 年には CNN トラベルで「世界で 1 番おいしい料理」としてタイカレー マッサマンが選出され、2024 年にはトムヤムクンがユネスコにより世界無形文化遺産として認定されました。

このように、タイ料理のすばらしさ、おいしさを証明する事実は枚挙にいとまがありません。



■タイ料理の魅力



タイ料理の魅力は、五感を刺激する甘味、酸味、辛味、塩味の効果的な組み合わせ、多様な食材が生み出す奥深さにあります。気候に恵まれたタイでは中央部・北部・南部・東北部に分かれた個性ある郷土料理、伝統 vs 新しいセンスを取り入れた料理、カジュアルな屋台 vs 高級レストランなど、旅行者はタイを訪れるたびに新たな味覚に出会うことができます。

タイ料理の魅力をさらに高めているのは新鮮なハーブの数々です。レモングラス、ホーリーバジル、ゴブミカの葉など、個性的で種類豊富なハーブは料理の具材や、ペーストなどの調味料にもふんだんに使用されています。さわやかな香りと味わいは、他の食材では決して再現できないタイ料理の魅力の最も重要な構成要素です。

「タイ料理 = 辛い」というイメージが先行しがちですがそれだけではなく、鶏脂の旨みで炊き上げるカオマンガイ（タイ式鶏の炊き込みご飯）、甘酸っぱい味付けのパッタイ（タイ式焼きそば）など、辛くない、おいしいお料理も数多く存在します。

食べ物が世界で 1 番おいしいとされるタイ料理の魅力をご納得いただけたでしょうか。

■日本で手軽に楽しめるタイ料理

伝統的なタイ料理はたくさんの材料を用い、丁寧に時間をかけて作られます。しかしながら、本格的なタイ料理を一から手作りするとは、聞きなれない材料や調味料を 1 つ 1 つ揃えなければならず、使い切れないリスクが伴いなかなか手が出ない…のが現実です。タイ料理には欠かせない新鮮なタイハーブを手に入れることへのハードルの高さも、調理への意欲を失わせす。

日本のご家庭で手軽にタイ料理を楽しんでいただくにはレトルトなどの加工食品をお勧めします。日本に「タイカレー」が持ち込まれて 25 年、タイ料理の加工食品も温めるだけのレトルトタイプだけでなく、簡単な食材を用意して仕上げる**合わせ調味料タイプ**、一味加えてアクセントになる**調味料**などたくさんの種類が手軽に入手できるようになりました。タイ製造の加工食品には現地ではしか手に入らない新鮮なハーブや調味料を使用しているものも多く、ご家庭で本格的なタイ料理の調理を可能にします。

<イメージ：ガバオライス>



NEWS LETTER



■おすすめの楽しみ方

タイ料理をご家庭で楽しむ 1 番手軽な方法として、タイカレーの食べ比べをお勧めします。ヤマモリでは現在、味も香りも異なる 9 種類のタイカレーを販売しています。色鮮やかで味も多種多様だから、それぞれの“推し”タイカレー談義で会話が弾みます。

一度に多種類のタイ料理を用意することはハードルが高い、そんな時はいつもの献立に 1 品、タイ料理を追加するだけでも食卓にアクセントが加わります。カオマンガイ（タイ式鶏の炊き込みご飯）やガパオライスとサラダ、野菜炒めとトムヤムクンなどがおすすめです。タイ料理は日本料理と同じ「ごはんに合う味付け」だから違和感なく、いつもの食をちょっと楽しく彩り、食卓での話題を盛り上げます。

実は簡単に用意できるタイ料理。構えることなく、気軽に毎日の献立に取り込んでみてはいかがでしょうか。



＜イメージ：タイカレー食べ比べ＞

■「タイカレー」誕生 25 周年



※KSP-POSをもとにタイフードカテゴリーを自社集計
(2024年2月-2025年1月/全国)

ヤマモリ株式会社は、2000 年よりレトルトタイカレーの発売を開始して以来、日本にタイの食文化のすばらしさをお伝えして今年で 25 周年を迎えます。日本にタイ料理が深く知られていなかった 2000 年当時、タイでごはんにかけて食べる色鮮やかな“ゲーン（汁物）”類を「タイカレー」と名付けてタイ国内で製造し、日本に紹介しました。

現在ではタイカレー以外にもガパオやトムヤムクンなど、23 品目を数えるラインアップをしています。ヤマモリのタイフードは日本の味覚に合わせるのではなく、タイの食文化のすばらしさをお伝えするべく現地に忠実に、本格的な味わいを再現しています。

＜ヤマモリタイフード ラインアップ＞



タイカレー グリーン タイカレー レッド タイカレー イエロー タイカレー プーパッポン タイカレー マッサマン タイカレー パネーン タイカレー ブラック タイカレー マンゴー タイカレー ゲーンパー

＜タイクック（タイ料理合わせ調味料）＞



グリーン カレーの素 トムヤムクンの素 カオマンガイの素 プーパッポン カレーの素 ガパオの素 本場タイの辛さ 辛くない ガパオの素 カオソーイ の素 パッタイの素 タイ焼きそば

＜タイ調味料＞



ナンブラー 150ml ナンブラー 100ml スイート チリソース

＜その他タイフード＞



ジャスミンライス ガパオライス ごはんにかける トムヤムスープ

“世界一のお料理”をもっと手軽にご家庭で。ヤマモリはこれからも“タイと日本の掛け橋”として素晴らしいタイ料理を日本の食卓にお届けしてまいります。



ヤマモリタイフード公式サイトでは、
タイ料理の魅力、家庭で簡単に楽しめるレシピ、
商品情報などを発信していきます。

ヤマモリタイフード 公式サイト <https://www.yamamori-thaifood.jp/>

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して136年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした“エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889 年
設立：	1951 年
資本金：	4 億 3500 万円
従業員数：	806 名 ※パートタイマー含む
事業内容：	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/