



食卓にタイ料理が浸透し、家庭内での喫食が増加





「家族で楽しめるタイ料理」をキーワードに商品ラインアップを強化

「ガイヤーン(タイ式焼き鶏)の素」「トムヤムチャーハンの素」新発売

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社(本社:三重県桑名市陽だまりの丘6-103 / 代表取締役社長 三林 憲忠)は「家庭で手軽にオトナの本格タイ料理」を楽しめるタイフードシリーズから、家族で楽しめるタイ料理の素2品を2017年2月20日(月)に全国で発売致します。

■新製品のご案内

品名	Thai Cook ガイヤーンの素		
	内容量	100g	希望小売価格
	発売日	2017年2月20日(月)	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●ターメリックとコリアンダーがベースの「漬け込みだれ」とハーブとナンプラーの旨みが効いたピリ辛の「つけだれ」がセットになっています。 ●フライパンと電子レンジの簡単調理で、手軽に完成します。 ●2人前×2回分です。 		

品名	Thai Cook トムヤムチャーハンの素		
	内容量	69g	希望小売価格
	発売日	2017年2月20日(月)	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●世界3大スープの一つ「トムヤムクン」の風味をチャーハンで手軽に楽しめます。 ●レモングラスやこぶみかんの葉などのタイハーブの香りに、えびの濃厚な旨みと唐辛子の辛味が効いています。 ●1人前×3回分です。 		

ガイヤーンとは

- タイ東北地方が発祥のメニューで、丸鶏をタレに一晚漬けこんで、炭火でじっくりと焼き上げる「タイ式の焼き鶏」です。
- タイのなかでも、地方によってさまざまなタイプが存在します。つけだれが添えられますが、外国人にはスイートチリソース、タイ人はナムチュム・ジェオというオリジナルのたれを付けるのが一般的です。
- ナムチュム・ジェオは、タイ米とハーブを炒りクロック(石臼)で潰します。そこに、ナンプラー、果汁、砂糖、炒った唐辛子と、刻んだパクチーを加えて作ります。炒り米とハーブの香り、唐辛子の辛味、果汁の酸味、ナンプラーの旨みが複雑に絡み合う深みのある味わいです。
- ガイヤーンは、鶏肉の皮がパリッと焼き上がり焦げ目が付いていること、鶏肉に漬け込みだれの味が染み込んでいるものが美味しいと評されます。



新商品発売の背景情報

■ タイ料理の喫食動向が変化しています。

タイ料理を食べている人は53%と、今や2人に1人は何らかの場面でタイ料理を楽しんでいます。また、その中で家庭内でもタイ料理を食べている人は64%と、タイ料理が日本の食卓に浸透してきた事が伺えます（2016年当社調べ）。

これまででは外食やタイ旅行をきっかけにタイ料理を食べ始める方が多く、これらの方の多くは、より現地の本格的な味を味わいたいというニーズが強く、ディープなメニューを求める傾向があります。

一方、スーパーなどでタイ料理の加工食品や惣菜などが数多く取り扱われた事で、現地の味を知らずともタイ料理を食べ始める人が増加しています。これらの方の多くは、気軽にタイフードを楽しむ傾向が強い事から、辛さや味付けにクセがなく、誰でも食べられるメニューが広がりを見せています。（図①参照）

■ 市場活性化のキーワードは「家族で楽しむ」

タイ料理を家庭で作る際、「調味料を一から揃えるのが面倒」、「味付けが難しくて分からない」、「自分はタイ料理が好きだが、家族が嫌うので食べられない」という不満が挙がります。

そんな中、子供もおいしく食べられるタイ料理として、カオマンガイ（海南鶏飯・シンガポールチキンライス）が注目されています。元々、2年前にタイにカオマンガイ専門店が東京に出店したことから話題になったメニューですが、最近ではスーパーでの加工商品もアイテムが増え、販売規模も急伸しています。

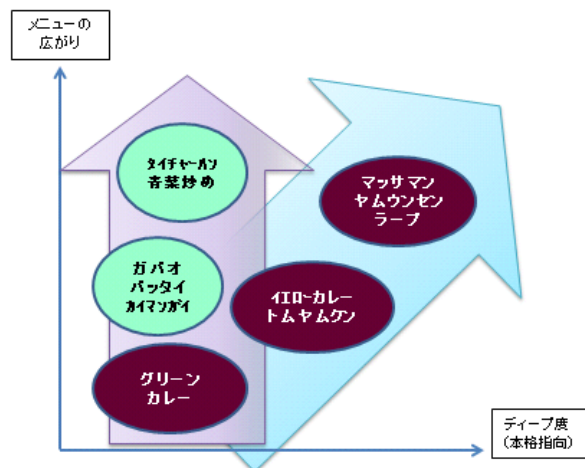
家族で「タイ料理を楽しめる」という点は、今後のタイフード市場活性化の重要なキーワードになってきます。

■ 家族で楽しむタイ料理はひな祭りにも大活躍

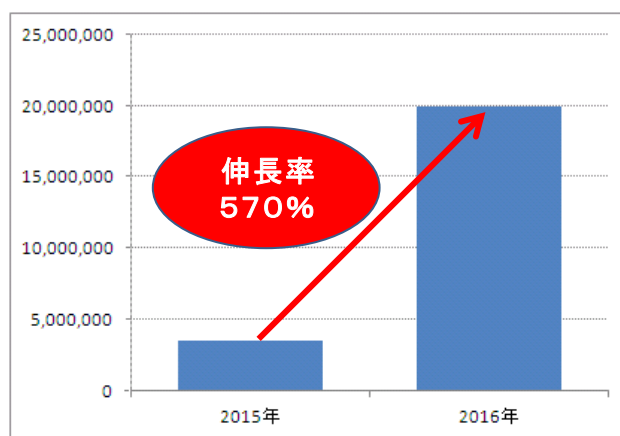
タイの代表的なメニューである「**生春巻き**」は**子供にも人気のメニュー**で、近年では「クリスマス」や「ひな祭り」、「子供の日」に「**洋風手巻き**」として登場する機会が非常に増え（図③参照）、SNSなどで生春巻きを使った様々なパーティー光景やアレンジメニューも投稿されています。

生春巻きのように、タイ料理は「ヘルシー」「簡単に作れるのにごちそう感がある」「食卓が華やかになる」という点からも、高い支持を得ています。

図① 消費者のタイフード喫食イメージ図

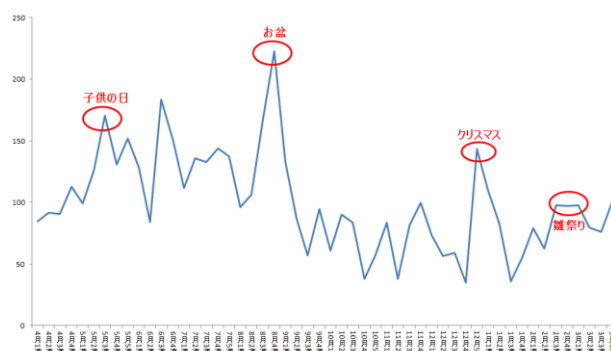


図② カオマンガイ商品 販売金額前年比
（出典：KSP-POS 15年1月～16年12月（全国））



図③ 生春巻きキットの販売指数

出典：KSP-POS・2015年4月-2016年3月（全国）



■ヤマモリタイフードシリーズ 商品ラインアップ

本格的なタイ料理を家庭で手軽に楽しんで頂くために、多彩なラインアップでタイのすばらしさをお客様に提供し続けます。

即食商品
タイカレー

タイごはん

タイスープ

タイラーメン

おつまみ缶詰

手作り商品
手作りキット・合わせ調味料

カレーペースト・調味料


タイのステキを発信する「タイダンスCafe」公式サイト → <http://www.thaidancecafe.jp/>

■会社概要

社名:	ヤマモリ株式会社	資本金:	4億3500万円
ホームページ:	http://www.yamamori.co.jp/	従業員:	450名
本社:	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	事業内容:	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・ 調理缶詰・飲料等の製造販売
代表者:	代表取締役社長 三林 憲忠		
創業:	1889年		
設立:	1951年		

＜商品に関するお問い合わせ先＞

ヤマモリ株式会社 商品部 家庭用グループ
 Phone: 0594-33-4072 / Fax: 0594-33-4076
 担当 / 弓矢[t_yumiya@yamamori.co.jp]
 松下[t_matsushita@yamamori.co.jp]
<http://www.yamamori.co.jp/>