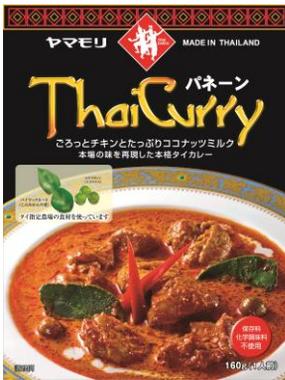



タイフードのパイオニアメーカーとして
数ある現地定番のタイカレーを日本の食卓へ
シリーズ6品目となる「タイカレー パネーン」を新発売

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、タイカレーの新商品「タイカレー パネーン」を2017年2月20日(月)に全国で発売致します。

■ヤマモリタイカレーシリーズ第6弾「タイカレーパネーン」

品名	タイカレー パネーン		
	内容量	160g	希望小売価格 税抜き 330円 (税込み 356円)
	発売日	2017年2月20日(月)	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●シリーズで一番濃厚なタイカレー。濃厚なソースが絡んだお肉を楽しむ料理です。 ●レッドカレーペーストをベースに、ココナッツミルクと香ばしいピーナッツペーストの風味が効いています。 ●具材はごろっと大きな鶏肉と、スズメナス、こぶみかんの葉を使用しています。 		

■「パネーンカレー」とは

- メニューの起源は諸説あり、正確な由来は未だに不明です。
 説①: マレーシアの「ペナン島カレー」が訛ってパネーンカレーとなった。
 説②: パネーンはカンボジア語で「鶏カレー」の意味。カンボジアに丸鶏を大きな鍋で煮て作るカレーがあり、このメニューがタイに伝わった。
- 濃厚なソースが絡んだお肉を楽しむ料理で、他のタイカレーと比べ、ココナッツミルクをたっぷりを使い、ソースを濃厚に仕上げます。
- 味のベースはレッドカレーペーストを使用し、炒ったピーナッツのペーストを加えます。
- まだ日本では馴染みの薄いメニューですが、タイ現地での認知度や喫食頻度を和食で例えるなら、グリーンカレーは肉じゃが、パネーンカレーはぶり大根に位置付けされるほど、タイでは知らない人がいないメジャーな料理です。
- グリーンカレーなどと比べてクセが少なく、お米に絡みやすい粘度のカレーなので、タイ航空で日本行き便の機内食に採用されるなど日本人に非常に馴染みやすい味わいであり、日本で次にブームの来るタイカレーと期待されています。

■ヤマモリが実現した本物の品質

濃厚な舌触り	ソースの濃厚加減が重要で、グリーンカレーのようにサラサラしたソースでも、濃すぎてもNG。具材に絡む絶妙な加減の舌触りを再現しました。
味のバランス	ココナッツミルクの甘みと、ハーブの香りに加え、炒ったピーナッツの風味が味の構成要素。最初に塩味を感じ、直後に濃厚な甘み、ピーナッツの風味、肉の旨みが混ざり合い、最後にこぶみかんの葉の香りが通り抜けます。
お肉を味わう	パネーンカレーは煮込み時間が少ない為、タイではソースが染みやすい鶏ムネ肉を使うこともありますが、当社はレトルトの特性を活かし、旨みの強い鶏モモ肉を使い、ジューシーな味と食感を実現しています。
プロの監修	タイ料理研究家の長澤恵氏の監修を受けました。 タイ現地の味を再現し、プロも認めるおいしさを実現しています。

■ヤマモリタイフーズシリーズ 商品ラインナップ

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/>