


## 日・タイ修好130周年を記念して

# タイのフルーツカレーを再現した「タイカレーパラダイス」を 数量限定で新発売します

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)はタイフード市場が最も盛り上がる夏場をさらに活性化すべく、日・タイ修好130周年を記念した数量限定商品「タイカレーパラダイス」を2017年5月8日(月)に全国で新発売します。

### ■ 商品概要

商品名	タイカレー パラダイス	
内容量	180g (1人前)	
希望小売価格	税別 330円 (税込 356円)	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●温めてお召し上がり頂くレトルトのタイカレーです。</li> <li>●2017年 日・タイ修好130周年を記念した数量限定商品です。</li> <li>●タイ現地で「ゲーン・クア」と呼ばれるフルーツカレーを再現しました。レッドカレーペーストをベースに、ココナッツミルクとマンゴーピューレが効いた、甘くて酸味のある味わいです。</li> <li>●ごろっと大きな鶏肉と、食べ応えのあるパイナップルがたっぷり入っています。</li> </ul>	

### ■ タイカレー「パラダイス」とは

タイ現地で「ゲーン・クア」と呼ばれるフルーツカレーです。

タイの代表的なカレーであるレッドカレーのペーストをベースに、ココナッツミルクとマンゴーピューレの自然な甘さが効いています。

具材には、タイカレーシリーズでお馴染みの、ごろっとサイズの鶏肉に加え、食べ応えのあるパイナップルがたっぷり入っていて、フルーツの甘さと酸味が楽しめます。

タイカレーは辛い料理という印象を受けられることが多いですが、このパラダイスカレーは辛い料理が苦手な方にも、安心しておいしくお召し上がり頂けるタイカレーです。

ちなみに、ゲーン・クアを直訳すると、「ゲーン」は「汁物」、「クア」は「炒める」と訳されますが、この「汁物 + 炒める」が、なぜフルーツカレーを意味するのかまでは伝わっておらず、この謎めいた部分も、ある種タイ料理の魅力の一つとも言えます。

※「タイカレー パラダイス」はヤマモリが考えた造語です。



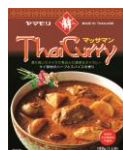
### ●辛さ比較

タイカレー グリーン



辛さ 5 

タイカレー マッサマン



辛さ 2 

タイカレーパラダイス



辛さ 2 

## ■ 2017年は日・タイ修好130周年

明治20年9月26日に、「日暹(にちせん)修好通商に関する宣言」(日・タイ修好宣言)が調印されて正式に開始された日タイ間の外交関係は、2017年に130周年という新たな節目を迎えました。従来から政府関係機関、地方自治体、NGO等によって、文化やスポーツ、青年交流などの多彩な分野での活動を行われてきていますが、2017年も両国において、様々な活動が予定されています。※右は修好記念事業に関する公式ロゴマークです。



## ■ タイフードの浸透

トムヤムクンやタイカレーなど、ハーブを多用し、刺激的な料理のイメージが強いタイフードは、夏に最盛期を迎えます。その皮切りとして毎年5～6月に全国3都市で行われるタイフェスティバルの来場者数は、**東京・代々木30万人、大阪10万人、名古屋12.5万人**(各会場2日間計、2016主催者発表)にもなり、老若男女問わずタイ料理への関心が高まっていることがうかがえます。タイフードはイベントや専門料理店での喫食だけでなく、一般家庭にも浸透が進んでおり、その市場は、伸張を続けてきました。市場規模(出典:KSP-POS 2015年10月～2016年9月、前年比)も**116%**と好調に推移しています。

＜タイフェスティバルin名古屋2016の様子＞  
3都市で計52万人以上が集まる



## ★2017年 タイフェスティバル開催日程

東京会場(代々木公園) ……2017年5月13日(土)・14日(日)  
大阪会場(大阪城公園) ……2017年5月20日(土)・21日(日)  
名古屋会場(久屋大通公園) ……2017年6月 3日(土)・ 4日(日)

## ■ 現地製造だから実現できる「本物」のおいしさ

タイカレーシリーズに使用しているこぶみかんの葉、レモングラスなどのタイならではの農産原料は**日本では殆ど生産されておらず、生鮮状態のものを国内で調達するのは不可能**です。当社はタイにある自社工場「サイアムヤマモリ」で、現地の指定農場から調達した安心・安全な農産物を使用することで、**どこにも真似できない高品質でおいしい本物のタイカレー**を日本の皆様にお届けしています。

### 【現地自社工場 サイアムヤマモリ】

2004年2月 タイ国に設立。現地でしか手に入らない、タイならではのハーブや野菜などの素材を使用し、日本と同じ品質管理のもと、タイカレーをはじめとするレトルトパウチ食品を製造しています。



### ◆ 指定農場

バンコクから北に車で約6時間。  
ラオスとの国境に近い農場は、標高800m、低い山々に囲まれた、メコン川に近い肥沃な土地です。タイで最も涼しいとされる気候は野菜の栽培に適しています。東京ドーム約1.3個分もの広さがある農場で、管理・栽培がされています。



■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



手作りキット・合わせ調味料



カレーペースト・調味料



手作り商品

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:	<a href="http://www.yamamori.co.jp/">http://www.yamamori.co.jp/</a>	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]  
高元[y\_takamoto@yamamori.co.jp]  
澤村[e\_sawamura@yamamori.co.jp]  
<http://www.yamamori.co.jp/>