

ヤマモリ



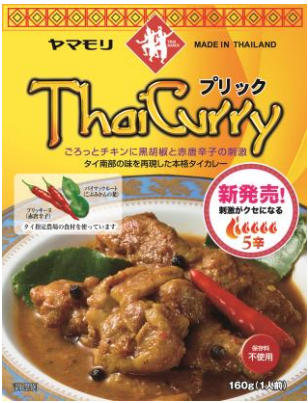
タイフードのパイオニアメーカーとして

シリーズ7品目のタイカレーを日本の食卓へ

タイ南部発祥の刺激的な「タイカレープリック」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 プリック」を2018年2月20日(火)に全国で発売致します。

■ヤマモリタイカレーシリーズ第7弾 「タイカレープリック」

品名	タイカレー プリック		
	内容量	160g	希望小売価格 税抜き 330円 (税込み 356円)
	発売日	2018年2月20日(火)	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●ココナッツミルクを使わず、刺激的な辛さと、しっかりと効いた鶏の旨みがやみつきになる、タイ南部発祥のタイカレーです。 ●具材は鶏肉、赤唐辛子、黒胡椒、こぶみかんの葉を使用。唐辛子だけでなく、黒胡椒の辛さも相まって、複雑な辛さを体感頂けます。 ●シリーズで最も鶏肉量が多い、肉料理のようなカレーです。 		

■「プリックカレー」とは

○プリックは「唐辛子／胡椒」の意味で、「唐辛子／胡椒のカレー」と訳される、タイ南部の郷土料理です。

○南部はタイの中で最も辛い料理が食べられる地域です。南部はプーケット島やサムイ島に代表されるように、海に囲まれているため魚介類が豊富で、魚介の臭み消し目的で「ターメリック」が多用されます。プリックカレーにもターメリックを使っています。

○現地のプリックカレーは野菜を使わず、具材は肉(鶏や豚)のみ。他には香りの強いガパオ(ホーリーバジル)かこぶみかんの葉が入る程度です。ベースに赤唐辛子の辛さが効いていて、そこに黒胡椒を使って特徴を出します。

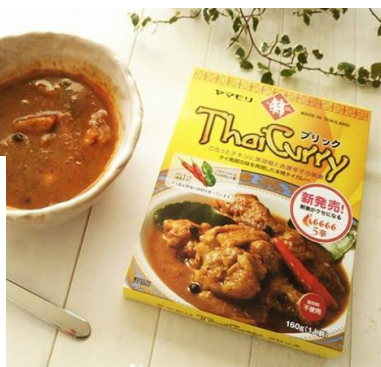
○辛くて舌が痺れるので、青い生野菜(インゲンやキュウリ、豆苗など)を口休めに食べるのがタイスタイルです。

■発売1ヶ月前に3,000名様に商品をプレゼントしました。

2018年2月の発売に先立ち、キャンペーンに応募頂いた方の中から、3,000名様に発売前のタイカレープリックをプレゼントしました。早速、インスタグラムやツイッターで、お客様の反応が広がっています。

ヤマモリさんの新作タイカレープレゼントのキャンペーンに応募したところ、来月発売のカレー #プリック が当選しました！

黒胡椒と唐辛子のパンチある辛味と刺激の激辛カレーで、一口食べた瞬間から汗が出てくるほど...！
ごろっと大きなチキンは食べ応えがあり、よく煮込まれた黒胡椒の柔らかい食感が新鮮でした♪



#タイカレー大好き
お届け物
1月29日
ヤマモリさん👏タイカレーの新作👏ポスト👏に発見！👏👏👏ありがとうございます👏👏👏
ヤマモリさんのタイカレーシリーズ、辛いけど美味しい👏👏👏2月発売予定の新作👏プリック、辛みたい👏5辛！刺激がクゼになる👏かも👏👏👏楽しみ👏👏👏どれも、おいしい👏👏👏



■ヤマモリタイフードシリーズ 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、多彩なラインナップでタイのすばらしさをお客様に提供し続けます。

タイカレー

タイごはん

タイスープ

タイラーメン

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
用商品**

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:	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]
 高元[y_takamoto@yamamori.co.jp]
 澤村[e_sawamura@yamamori.co.jp]
<http://www.yamamori.co.jp/>