

外食が多い家計は負担大？ **消費税増税を見据え家庭で本格タイ料理が** **誰でも簡単・本格的に仕上がる「グリーンカレーの素」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、お手軽調理で本格タイ料理が食べられる、タイ料理合わせ調味料“タイクック”シリーズから「タイクック グリーンカレーの素」を8月20日(火)に新発売致します。

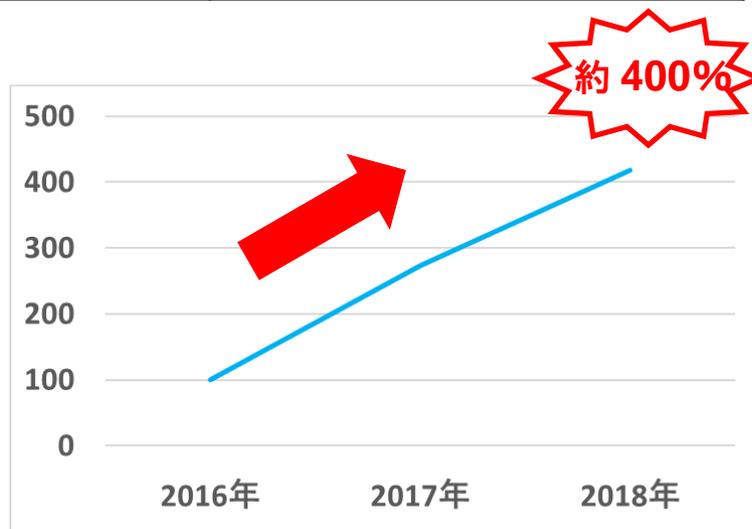
■商品概要

商品名	タイクック グリーンカレーの素	
内容量	80g	
希望小売価格	216円（税込）	
発売日	2019年8月20日（火）	
販売エリア	全国	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●“タイクック”シリーズから、タイ料理の定番メニュー「グリーンカレー」が新登場 ●フレッシュなハーブの香りをギュッと閉じ込め、濃厚なココナッツミルクと緑唐辛子の辛さがクセになる味わいです。 ●用意する具材は、鶏肉・なす・しめじだけ。 ●1箱1袋入り／2人前 	

■外食が多い家計は負担大？ 消費税増税を見据え家庭で本格タイ料理を

10月から始まる軽減税率で、外食が多い家庭に不利な面もあるとされており、増税後は支出の工夫も必要になりそうです。

「**ご家庭でも簡単に本格的なタイ料理を食べていただきたい**」、そんな思いで作ったのが、この“タイクック”シリーズです。フライパンやお鍋1つ準備するだけで調理することができる手軽さ、簡単調理なのに現地の味を再現した本格的な味わい、そして手に取りやすい価格、そういった点が支持され、年々売上を伸ばし、今回の増税でさらに好調の兆しです。(図1)



【図1：当社「ガパオの素」の販売推移】
(2016年の売上を100とした場合の指数で表示)

■本場の味にこだわり、現地工場で生産

おいしいタイ料理の味の決め手は、**フレッシュなハーブ**。タイ料理は、和食とは異なり様々な種類のハーブを使用するのが特徴です。

ヤマモリは**タイ本場の味にこだわり**、現地で獲れたハーブをフレッシュな状態で加工するために、タイにある自社工場生産をしています。自社指定農場の安心で安全なハーブをフレッシュな状態で使用し、この本格的な味わいを再現しています。



(タイ現地の自社工場 サイアムヤマモリ)

■「タイクック」シリーズ ラインナップ



**タイクック
ガバオの素**
＜本場タイの辛さ＞

**タイクック
ガバオの素**
＜辛さひかえめ＞

**タイクック
プーパッポンカレー
の素**

**タイクック
グリーンカレーの素**

**タイクック
カオマンガイの素**

(※本品は日本国内の工場
で製造しています)

ヤマモリ株式会社はこれからも「タイと日本の架け橋」となるべく、日本の皆様に
おいしいタイ料理をお届けしていきます。

■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社

ホームページ：<https://www.yamamori.co.jp/>

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者：代表取締役社長 三林 憲忠

創業：1889年

設立：1951年

資本金：4億3500万円

従業員：450名

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

【本件にかかわるお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 マーケティング部

＜広報担当＞

安本 (やすもと/h_yasumoto@yamamori.co.jp)

Phone：03-6324-1205 / Fax：03-6324-1206

＜商品担当＞

弓矢 (ゆみや/t_yumiya@yamamori.co.jp)

三輪 (みわ/a_miwa@yamamori.co.jp)

橋詰 ((はしづめ/a_hashizume@yamamori.co.jp)

Phone：03-6324-1205 / Fax：03-6324-1206

※農政クラブ、名古屋経済記者クラブ同時リリースです