

日本の外食市場に広がるアジアエスニック 増税を機に 本格タイ料理の家庭への普及を目指す 「タイクック トムヤムクンの素」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、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 トムヤムクンの素」を10月18日(金)に新発売致します。

■商品概要

商品名	タイクック トムヤムクンの素	
内容量	90g	
希望小売価格	216円（税込）	
発売日	2019年10月18日（金）	
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「トムヤムクン」が新登場 ●本場のトムヤムクンを再現し、唐辛子の辛味、マナオ(*)の酸味、エビの旨味がしっかりと感じられる味わいに仕上げました。 ●用意する具材は、えびとエリンギだけ。 ●1箱1袋入り／2人前 (※マナオとは、タイのライムのことで、酸味のある果物です。) 	

■外食で人気のアジアエスニック料理

タイ料理をはじめとしたアジアエスニック料理は、徐々に日本にも浸透しつつあります。**日本の東南アジア料理店は年々増え続けており、今後も増えていく予想です。**(図1)

外食で盛り上がりを見せる一方で、「作り方が分からない」「使用する食材が手に入らない」など、アジアエスニック料理を作るご家庭は、まだまだ少ないのが現状です。



(図1：日本国内における東南アジア料理外食・中食市場規模)

(出典：富士経済外食産業マーケティング便覧2018)

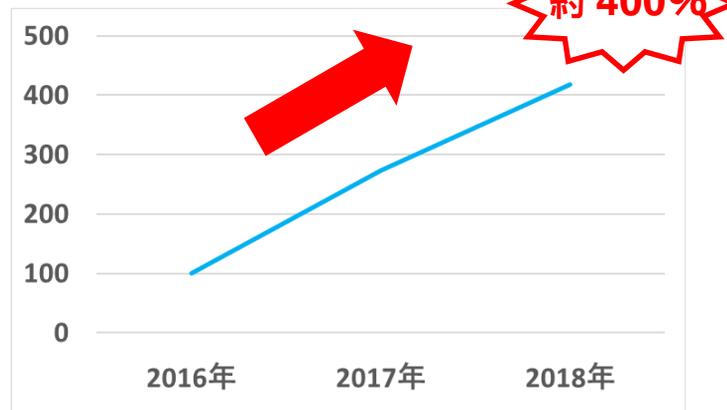
■消費税増税を機に、タイ料理をご家庭に

10月1日から始まった消費税の増税。外食は軽減税率の対象外であり、外食でアジアエスニックを楽しんでいた家庭では負担が大きくなります。

「**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販売を伸ばしています。(図2)

今回の増税を機に、さらに販売を強化し、**家庭でタイ料理を作る機会を創出していきます**。



(図2：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)

■外食にも引けをとらない本格的な味の秘密は、現地の自社工場での生産

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、新鮮なハーブ無しに、おいしいタイ料理は成しえません。

ヤマモリは**タイ本場の味にこだわり**、現地で採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(図3)で生産をしています。

今回発売のトムヤムクンの素にも「**プリッキュー(赤唐辛子)**」や「**レモングラス**」等のハーブが入っており、簡単調理とは裏腹に、**外食で食べられるような本格的な味わいのトムヤムクンが出来がります**。



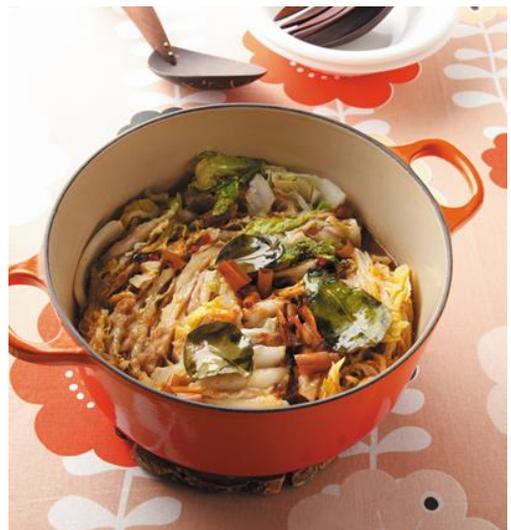
(図3：タイ現地の自社工場 サイアムヤマモリ)

■タイ料理はアレンジメニューで楽しみ方も色々

暑い日に食べたいくなるイメージの強いタイ料理ですが、アレンジメニューにすると年中楽しむことができます。

例えば、本品を使用したアレンジレシピでは、白菜と豚肉を用意するだけで日本の鍋にトムヤムのアクセントを加えた「**トムヤムミルフィーユ鍋**」が完成します。(図4)

牛乳を加えれば辛さもマイルドになり、辛さが苦手な方でも一緒にアジアエスニックの気分が味わえる一品になります。



(図4：白菜と豚肉のトムヤムミルフィーユ鍋)

■「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
トムヤムクンの素



タイクック
カオマンガイの素 (※)

(※本品のみ日本国内の工場では製造しています)

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