

「エスニック調味料は使い勝手が悪い……」を解消 エスニック調味料で初採用の容器で、本場の味と使いやすさを両立した「スイートチリソース」2月20日新発売

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林 憲忠）は、PET素材と新採用の特殊キャップでお客様の使いやすさを追求した『スイートチリソース』を2020年2月20日（木）全国にて、新発売致します。

■商品概要

商品名	スイートチリソース	
内容量	250g	
希望小売価格	300円(税抜)/324円(税込)	
発売日	2020年2月20日(木)	
販売エリア	全国	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●スイートチリソースが、使いやすい「PET」素材になって新発売。ボトルを押せばお好みの量を注げます。 ●新採用の特殊キャップで、液だれしにくく、キャップを綺麗な状態で保ちやすいです。 ●ライム果汁を加え、爽やかな風味と酸味がある当社オリジナルレシピのスイートチリソースです。お馴染みの生春巻きだけでなく、唐揚げやエビチリにも相性抜群です。 	

■使いやすさを追求した商品設計

日本で販売されている一般的なスイートチリソースは、「瓶」形態であることが多く、色々と使い勝手が悪い部分がありました。
そんなお客様の声を反映し、瓶ではなく「PET」素材で発売いたします。

従来の瓶	新発売のPET
<ul style="list-style-type: none"> ●持って帰ることや、捨てることを考えると手を伸ばしにくい ●ソースが出づらい ●使っているとキャップが汚れる 	<ul style="list-style-type: none"> ●瓶よりも軽く、手を伸ばしやすい ●ボトルを押せば好きな量をすぐ出せる ●キャップを綺麗な状態で保ちやすい(液だれしにくい特殊キャップ(図1)を採用)



(図1 今回採用した特殊キャップ。とんがり口により液がキャップに垂れにくい構造になっています。)

■タイ料理以外にも広がるおいしさ

スイートチリソースというと、生春巻きのイメージが強いですが、**実は日本でお馴染みの料理にも相性ピッタリ。**

唐揚げやエビチリ、卵料理などと食べてもおいしく、マヨネーズやケチャップのような感覚で、気軽に使える調味料なのです。



(図2 唐揚げ・エビチリのイメージ写真)

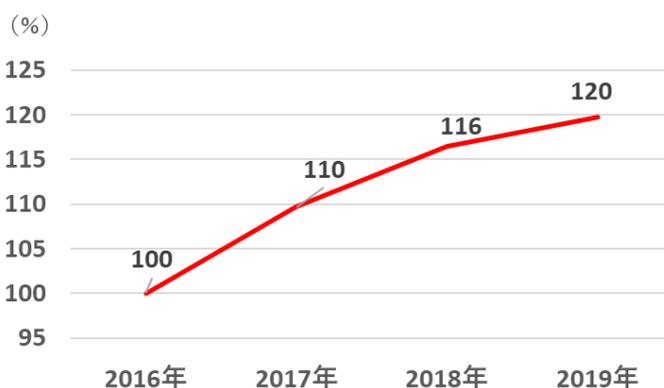
■ナンプラーも利便性向上で売上好調

スイートチリソースに並ぶタイの代表的な調味料であるナンプラー。当社はこのナンプラーも、世の中で瓶が主流である中、**業界に先駆けて初めてスクイズボトルを採用しました。**(図3)

その利便性がお客様に伝わり、発売以来順調に売上を伸ばしています。(図4)



(図3 当社ナンプラー 左：150ml
右：100ml)



(図4 2016年のナンプラーの売上を100とした場合の指数で表示。
2019年の売上は2019年4月1日～2020年2月7日までの売上)

■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

創業：1889年

資本金：4億3500万円

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

ホームページ：<https://www.yamamori.co.jp/>

代表者：代表取締役社長 三林 憲忠

設立：1951年

従業員：450名

【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