

**ヤマモリ**



日本で最も多く売れている

ヤマモリのレトルトタイカレーシリーズ

**全9品が電子レンジ対応でさらに便利になります。**

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、「家庭で手軽にオトナの本格タイ料理」を楽しめるレトルトタイカレーシリーズの全9品を2020年5月出荷分より順次、電子レンジ対応パウチに切り替えます。

●電子レンジ対応

お客様の利便性を高めるため、電子レンジ対応形態へと変更します。

新たに電子レンジ対応パウチを採用することで、レンジでも温めることができ、より手軽にお楽しみいただけるようになります。

1.箱を開ける

ミシン目に沿って  
**しっかりと**  
 折り返します。



2.電子レンジで加熱

加熱時間目安	
500W	約1分40秒
600W	約1分30秒



画像：レンジ調理イメージ

(※加熱時間はアイテムにより異なります)

●対象商品

タイカレー グリーン	タイカレー レッド	タイカレー イエロー	タイカレー プーパッポン	タイカレー マッサマン

タイカレー パネーン	タイカレー ブリック	タイカレー マンゴー	ガパオごはん

※商品により出荷開始のタイミングが異なりますので、ご了承ください。

## ●ヤマモリのタイカレーにける想い

当社は2000年4月の発売開始以来、20年に渡ってタイ現地の本物のおいしさにこだわった、安全・安心で高品質なタイカレーを日本の皆さまにお届けしています。

### 1 原料へのこだわり

ヤマモリタイフードのフレッシュなハーブは  
タイ指定農場で栽培しています！

タイフードの命とも言える、タイハーブ。  
爽やかな香りや辛味を活かすには、  
フレッシュな状態で使うのがポイントです。  
ヤマモリは、日本と同等レベルの管理・栽培で作られた、  
指定農場の安心で安全なハーブを使っています。

#### ◆ 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。



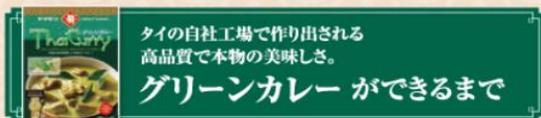
### 2 品質管理へのこだわり

日本と同じ品質管理を行う  
タイの自社レトルト工場で製造しています。

※ISO22000 認定工場です。



### 3 製法へのこだわり



海上輸送(日本へ)



包装



殺菌



100℃以上で  
加圧・加熱殺菌  
します

充填



シール  
で密封  
大きめの具材は  
直接パウチに  
入れます

農場



サイアムヤマモリ株式会社

洗浄・  
原料加工



材料を包丁で  
丁寧に切ります



鶏肉

タイなす

調理

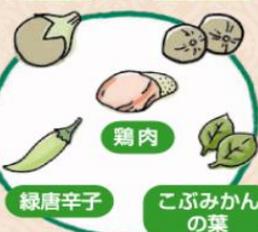


大きな釜で  
調理します

パウチ  
充填

タイなす

スズメナス



鶏肉

こぶみかんの  
の葉

緑唐辛子

タイの新鮮なハーブ&スパイス、  
鶏肉などの材料を手切り・手詰めで調理し、  
本格タイ料理を作っています。

## ■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 商品企画開発部

<商品担当>

弓矢 (ゆみや /t\_yumiya@yamamori.co.jp)

三輪 (みわ /a\_miwa@yamamori.co.jp)

塚原 (つかはら / y\_tsukahara@yamamori.co.jp )

Phone : 03-6324-1205 / Fax : 03-6324-1206