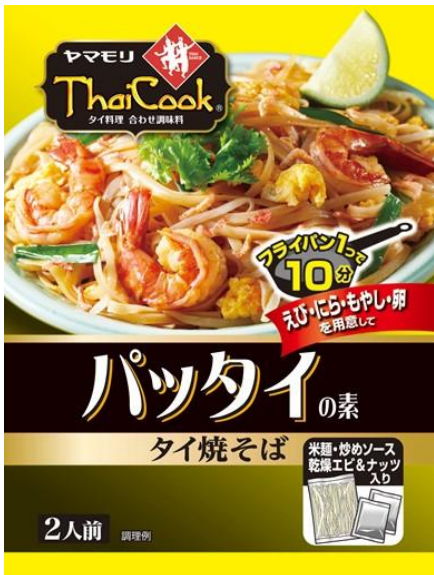



今日のお昼は、焼きそば、じゃなくてパッタイ！？ Withコロナ時代で、家庭に広がる本格タイ料理 「タイクック パッタイの素」 新発売

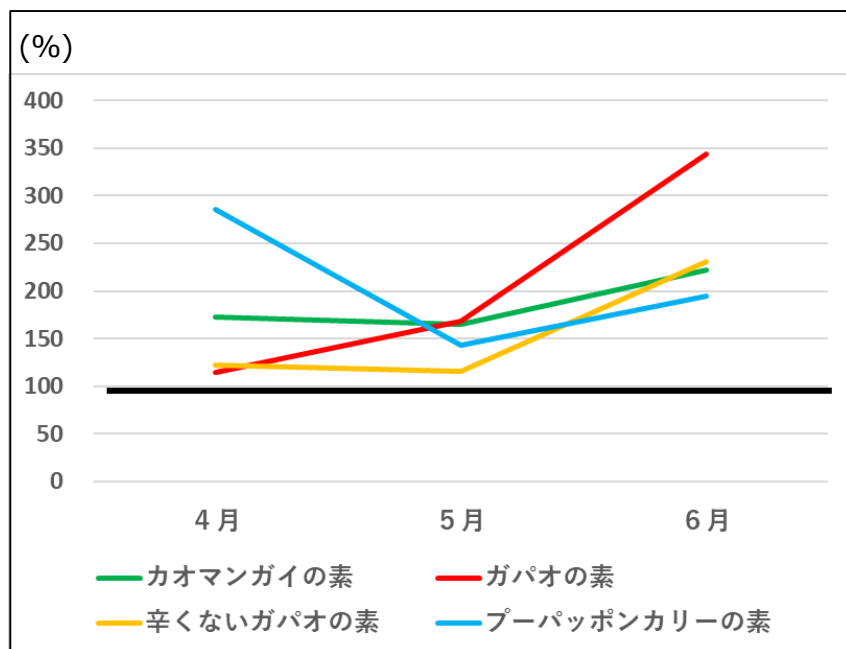
総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市 / 代表：三林 憲忠）は、2020年8月20日（木）、ご家庭で本格タイ料理が楽しめるタイ料理合わせ調味料「タイクック」シリーズから、タイ料理の中でも人気の“パッタイ”が手軽につくれる「タイクック パッタイの素」を全国にて新発売致します。

■商品概要

商品名	タイクック パッタイの素	
内容量	142.7g	
希望小売価格	380円（税抜） / 410円（税込）	
発売日	2020年8月20日（木）	
発売エリア	全国	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●本場の味を再現した、本格的な「パッタイ」がご家庭でも楽しめるタイ料理合わせ調味料です。 ●米麺・炒めソース・乾燥具材をセットにしました。 ●タマリンドのkokoroと、ライムの程よい酸味、ほっとりとした甘みが特徴で、一度食べたら病みつきになる味わいです。 ●用意する具材は、えび、にら、もやし、卵です。 ●商品形態：ピロー <p>（タマリンドとは、タイやインド料理等でよく使用される、見た目は落花生のようなマメ科のフルーツです。ねっとりとした食感で、甘酸っぱい味が特徴です。）</p>	
商品画像	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>タイ料理 合わせ調味料 タイクック タイ料理 合わせ調味料</p> <p>タイクック 10分 えび・にら・もやし・卵 を用意して</p> <p>パッタイの素 タイ焼そば 米麺・炒めソース 乾燥エビ&ナッツ 入り</p> <p>2人前 調理例</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>添付品</p>  <p>米麺・炒めソース 乾燥エビ&ナッツ 入り</p> </div> </div>	

■コロナによる外出自粛で、内食でのタイ料理が人気に

新型コロナウイルスによる影響で、多くの方が外出を控える動きが広がる中、食環境にも影響が出ています。普段なら外食でランチをとることも出来ますが、このご時世、気軽に外食に行くこともなかなか出来ません。その影響からか、タイ料理が手軽に作れる「タイクックシリーズ」の売上が、前年に比べて大きく伸びました。(図1) 外食で食べられないなら自分で作ってみよう、そういった方が増えたことが要因かと考えています。



カオマンガイの素



ガパオの素



辛くないガパオの素



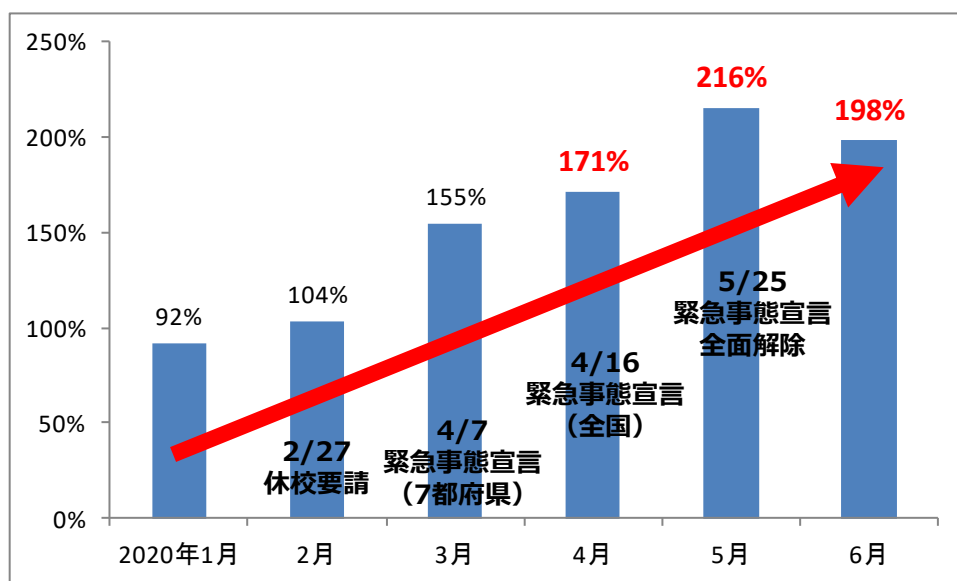
プーパッポンカーリーの素



(図1 タイクックシリーズ 販売金額前年比／出典：当社販売実績)

また、タイの調味料であるナンプラーも非常に人気が高まっており、当社のナンプラーの出荷も例年に比べて非常に伸びています。(図2)

いままで外食で当たり前で食べていたものが、今回のコロナを機に家庭でも作られるようになり始めていて、日本の食卓にも変化が起こり始めています。



当社ナンプラー



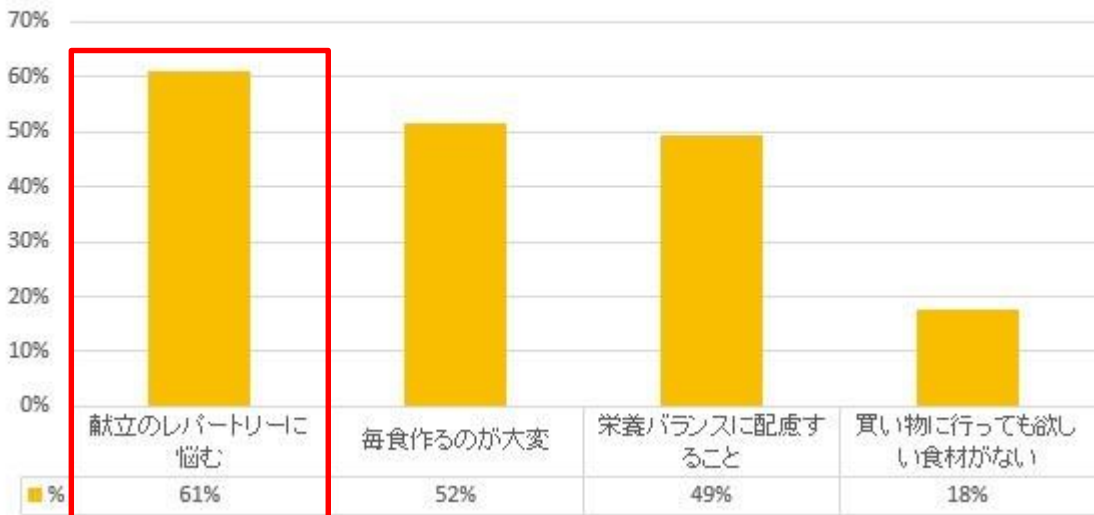
(図2 当社「ナンプラー」販売金額 月別前年比／出典：当社販売実績)

■ お昼ごはんは焼きそば、じゃなくてパッタイ！？

在宅勤務が増えたり、外出自粛が続くなど、家庭で自炊をする機会も増えています。その中でごはんを作る人のストレスになっているのが“ごはんの献立”です。(図3)

頻度高く同じメニューを出してしまうと文句を言われてしまう、でもそこまで料理に時間はかけたくない、など料理に対する悩みの種は尽きません。そんな時に便利なのがタイ料理です。いつもの焼きそばだともう飽き飽き、かもしれませんがそれが「パッタイ」だったら、きっと家族のテンションも上がるはずです。今回の新商品は「ご家庭での食のエンターテインメント」のような立ち位置で、お客様に喜んで頂きたいと考えています。

新型コロナウイルス感染症以降、料理をする際に困っていることは何ですか (N=710)



(図3 新型コロナウイルスによる感染症以降、料理をする際に困っていることのアンケート結果のグラフ(マルチアンサー))

(出典：フードイストサービス調査 アイランド株式会社調べ 2020年4月10日(金)～4月16日(木)
 新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、自宅で料理をする頻度が増えた方に向けて質問)

■ パッタイとは？

タイの屋台では定番の麺料理。
 米麺を使用し、もちもちとした食感と野菜のシャキシャキ感、甘味や酸味など複雑な味わいが特徴です。

辛さはほとんどないため、大人だけでなく、子供でもおいしく食べられます。

また、タイでは卓上に置いてあるナンプラーやお酢、砂糖をかけて、自分好みに味変を楽しんだりするのもパッタイの食べ方の特徴です。

作るのは簡単だけど、野菜もたっぷり摂れて、見た目も鮮やかな一品です。



■ タイクックシリーズ

身近な食材を用意するだけで、誰でも簡単に本格タイ料理が楽しめる「タイクック シリーズ」
 手軽にタイ料理を楽しんでいただきたい、そんな思いでこのシリーズを立ち上げました。より日本のみなさまにタイの
 魅力を感じて頂けるように、今後もこのシリーズに力を入れて参ります。



■ 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

<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)

塚原 (つかはら/y_tsukahara@yamamori.co.jp)

三輪 (みわ/a_miwa@yamamori.co.jp)

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