

## タイカレー発売20周年を記念して

### 本格タイフードを手掛けるヤマモリ渾身のタイカレーを新発売

#### 『こだわりハーブのグリーンカレー』、『こだわりハーブのレッドカレー』

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、タイカレー発売20周年を記念したレトルトタイカレー「こだわりハーブのグリーンカレー」と「こだわりハーブのレッドカレー」の2品を4月30日（金）に全国発売します。

#### ■ 2000年発売のタイカレーが20周年を迎えました

2000年4月に発売したヤマモリのタイカレーシリーズ。

（当初はグリーンカレー、イエローカレー、レッドカレーの3品を発売しました。）

タイ現地の味を再現したタイカレーは、タイのフレッシュな素材を使った本格的なタイカレーを、ご家庭で手軽に食べられるということで、日本のお客様から20年に渡って高い支持を頂いています。

#### ■ 発売20周年を記念した「渾身のこだわりタイカレー」

お客様からの高い支持を受けて、20年間販売してきたタイカレーですが、さらにレトルト食品とは思えないぐらいの高い品質を目指そうと、タイカレーの肝となる「ハーブの香り」に着目して、商品化に着手しました。

レトルト食品は高温で加熱殺菌するので、加熱によってハーブの香りが弱くなってしまいうものですが、ヤマモリ独自の配合技術やハーブ・スパイスの使い方を研究することで、タイ料理レストランの作り立てのような香りと満足感を実現することができました。

なお本来は、昨年(2020年)4月が発売20周年でしたが、コロナの影響を受けて記念発売を1年延期、今年『1年遅れの20周年』として本品を発売します。

商品名	こだわりハーブのグリーンカレー	こだわりハーブのレッドカレー
内容量	180g（1人前）	
希望小売価格	500円（税抜） / 540円（税込）	
発売日/全国	2021年4月30日（金） / 全国	
商品特長	<p>グリーンカレーは、タイ語で「ゲーン(緑)・キャオ(汁物)・ワーン(甘い)」という意味。青唐辛子とバジルなどの爽やかな香りと辛さが一番の特徴。辛さのなかに、香味野菜やココナッツミルクの自然な甘さも味わえます。</p>	<p>レッドカレーは、タイ語で「ゲーン(汁物)・ペツ(辛い)」という意味。グリーンカレーの爽やかさな辛さと違い、赤唐辛子のどっしりと重厚感のある辛さと風味が特徴。重厚感とハーブの爽やかな香りがより複雑味を引きだしています。</p>
商品画像	 <p>こだわりハーブの グリーンカレー</p> <p>フレッシュなハーブの香りと 濃厚リッチなココナッツミルク</p> <p>180g(1人前)</p>	 <p>こだわりハーブの レッドカレー</p> <p>フレッシュなハーブの香りと 濃厚リッチなココナッツミルク</p> <p>180g(1人前)</p>





## ■食を通じて「タイと日本のかけ橋」に

当社は今から33年前の1988年、タイでの合弁会社設立をきっかけに、海外進出を果たしました。現社長の三林憲忠は、何度かタイへ足を運ぶうちに、米や醸造の食文化に日本との共通点を見出し、タイの風土や国民性にすっかり魅了されていきました。そこから「タイの食文化を日本に、日本の食文化をタイに広めたい」という思いが生まれ、その思いのもと、今日に至るまで、タイ国内・日本国内において、様々な事業を展開しています。

タイ国内では、1995年にアセアン諸国への食品販売を担う「ヤマモリトレーディング株式会社」を設立。その後、2004年にレトルトパウチ食品・調味料の製造を行う自社工場「サイアムヤマモリ株式会社」、2013年には醤油醸造を行う「ヤマモリタイランド株式会社」を設立しました。「ヤマモリタイランド株式会社」では、2017年に海外しょうゆ工場初のJAS工場認定を受けました。

一方、日本国内では、2000年春に「タイカレー」（グリーン・レッド・イエローの3品）を発売。「タイカレー」シリーズは、現在8アイテムにまで広がり、タイ料理ファンからの高い支持を受けています。「タイカレー」シリーズの人気の秘訣は、何と言ってもタイ現地の自社工場（サイアムヤマモリ）での製造にあり、原料の調達、生産工程・品質管理にこだわって、安全・安心かつ、本格的な味を再現しています。

さらに、レトルトタイカレーに留まらず、今や日本人にも広く知られることとなったガパオやトムヤムクン、パッタイなどのメニューや、タイ料理を手作りするのに欠かせないナンプラーをはじめとした調味料に至るまで、幅広い商品ラインナップを展開し、日本のタイ料理人気を牽引する一助となっていると言えます。

また、思いは加工食品の領域を超え、タイ料理レストラン「サイアムガーデン」（名古屋）の展開や、得意先を招いてタイ料理やタイ文化の理解を深める「タイ料理の夕べ」（会場：タイ王国大使館／共催：木徳神糧株式会社）を16回に渡り開催するなど、年々事業は広がりを見せています。



サイアムヤマモリ



ヤマモリタイランド



タイ料理レストラン  
サイアムガーデン

## ■グリーンカレー パッケージデザインの変遷



2000年



2002年



2005年



2007年



2009年



2017年～現在



## 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

タイの自社工場で作りに出される  
高品質で本物の美味しさ。  
グリーンカレー ができるまで

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



ナンブラー

ココナッツ  
ミルク

自社製  
ハーブペースト

大きな釜で  
調理します

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



大きめの具材は  
直接パウチに  
入れます

タイなす

スズメナス

鶏肉

緑唐辛子

パウチ  
充填

こぶみかんの  
葉

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。



■ ヤマモリ タイフード商品ラインアップ

タイカレー



タイごはん



タイスープ



タイクック



調味料

