

## 世界最高のスープに選出された 「カオソーイ」がご家庭で本格・簡単に楽しめる 「タイクック カオソーイの素」新発売

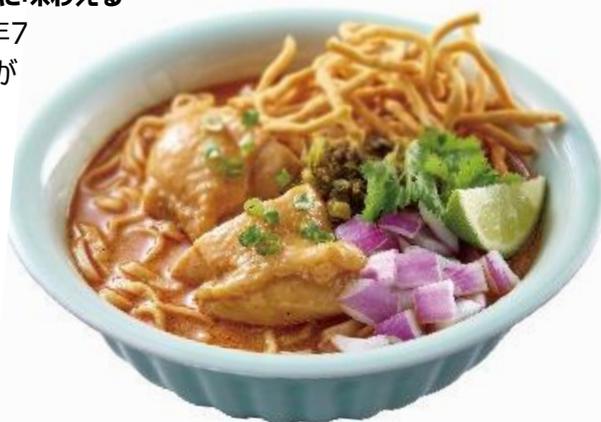
総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林 圭介）は、2022年8月22日（月）より、「タイクック カオソーイの素」を全国で発売します。

### ■ 世界最高のスープに選出された「カオソーイ」をご家庭で簡単に味わえる

世界の食を選定し紹介するウェブサイトTasteAtlasが2022年7月25日に世界のベスト50スープを公開。1位として「カオソーイ」が選出されました（ランキングは参考資料に記載）。また日本エスニック協会が2022年5月27日に発表した“2022年この夏絶対流行するエスニック食ランキング”の第1位にタイ料理の「カオソーイ」が選ばれており、今後注目が高まると期待されます。

カオソーイとはタイの北部、第2の都市であるチェンマイの名物料理で、カレーペーストやココナツミルクをベースとしたスープに鶏肉と麺、さらに揚げ麺をトッピングして食べることが特徴なカレーラーメンです。（写真：右）

このカオソーイを中華麺・鶏肉・牛乳を用意するだけで、簡単に調理できる「タイクック カオソーイの素」を新発売いたします。



### ■ 好調なタイクックシリーズ

海外旅行に行けない状況がまだ続いているため、ご家庭で海外のグルメを楽しむ動きが増えております。そのため、世の中のニーズとマッチした「タイクックシリーズ」の売り上げがコロナ前の2019年と比較して約2倍と好調に推移しています。

（資料① 2019、2021年 当社販売実績）

お客様からは、「簡単調理で本格的なタイ料理が楽しめる」ことや、「お好みで具材のアレンジもできる」ことなどをご評価いただいております。

新たに「カオソーイの素」をラインナップに加え、シリーズを強化いたします。

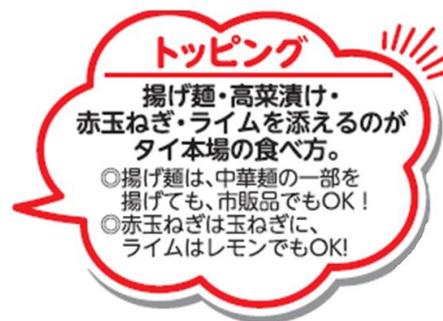
### ■ 具材をカスタマイズして味変できる楽しさ

カオソーイの1つの魅力が、トッピングとして柑橘のマナオ、玉ねぎの一種であるシャロット、高菜の酢漬けが添えられており、それらを加えることで味変を楽しむことです。マナオを加えることでタイ料理の要素である、「酸味」がプラスされさっぱりし、アクセントになる高菜の酢漬け等、トッピングを加えて楽しんで食べることができるのもカオソーイの魅力です。パッケージにおすすめのトッピングを記載し、カオソーイの本格的な食べ方について紹介しております。（資料②）

資料① タイクックシリーズ全体の2019年を100%とした際の売り上げ推移  
（2019年・2021年 当社販売実績をもとに加工）



資料② パッケージ記載内容



## ■商品情報

商品名	タイクック カオソーイの素
商品画像	
容量	110g
希望小売価格	220円（税別）／237円（税込）
発売先	全国（スーパー、インターネット通販など）
発売日	2022年8月22日（月）
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本格タイ料理が家庭で手軽に作れるタイ料理合わせ調味料です。</li> <li>● 中華麺、鶏肉、牛乳を準備するだけで本格的なカオソーイをお楽しみいただけます。</li> <li>● 設計：1人前 ソースのみ</li> </ul>

### 同シリーズ 商品ラインアップ



## ■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社

<https://www.yamamori.co.jp/>

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者：

代表取締役社長執行役員 三林 圭介

資本金：4億3500万円

創業：1889年

設立：1951年

従業員：763名 ※パートタイマー含む

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

【本件に関するお問い合わせ先】

**ヤマモリ株式会社 広報部**

<広報担当> 安本（やすもと／h\_yasumoto@yamamori.co.jp）

Phone：090-5030-5297

**ヤマモリ株式会社 家庭用マーケティング部**

<商品担当> 弓矢（ゆみや／t\_yumiya@yamamori.co.jp）

Phone：090-2622-9411

小宮（こみや／s\_komiya@yamamori.co.jp）

Phone：070-2237-2272

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。

## ■ 参考資料

### 「Tasteatlasによるランキング」

Tasteatlasでは2022年7月25日に「50 Best Rated SOUPS in the World」として世界のベスト50のスープを公開。

4.9点を（5点満点）獲得して、タイ北部チェンマイの名物料理「カオソーイ」が1位に選出されました。

#### 【トップ10】

1位：4.9点 Khao soi [カオソーイ]（タイ）

2位：4.8点 Lohikeitto（フィンランド）

3位：4.8点 Cullen Skink（スコットランド）

4位：4.7点 Tonkotsu ramen（日本）

5位：4.7点 Żurek（ポーランド）

6位：4.7点 Mercimek çorbası（トルコ）

7位：4.7点 Sinigang（フィリピン）

8位：4.7点 Inchicapi（ペルー）

9位：4.6点 Miso ramen（日本）

10位：4.6点 Shoyu ramen（日本）

2022年7月25日公開時点（順位は随時更新されます）

<https://www.tasteatlas.com/best-rated-soups-in-the-world>

### 「カオソーイ」とは

タイ料理の特徴は複雑な味わいで、その味を構成しているのが、「辛味」、「酸味」、「甘味」、「塩味」、「旨味」の5つの要素です。それらが複雑に合わさることでやみつきな味を作り出しています。

カオソーイもそれらの要素で構成されており、カレーペーストの旨味やナンプラーの塩味、ココナツミルクの甘味、唐辛子の辛味、トッピングによって酸味も加わり、絶妙なバランスで合わさっているため、タイ料理初心者でもタイ沼にハマること間違いなしな味です。

まだ日本での知名度は低いですが、観光地で人気なチェンマイの名物であることから、現地を訪れた日本人には根強いファンも多いです。

さらに近年、日本のタイレストランでもカオソーイを提供する店が増えていたり、雑誌で特集ページが組まれたりと今注目の麺料理といえます。

（出典：一般社団法人日本エスニック協会 [https://ethnic-as.net/information/update/2022\\_ethnic\\_trend/](https://ethnic-as.net/information/update/2022_ethnic_trend/)）