

名古屋めしが簡単にできる
ヤマモリ 業務用「台湾ミンチの素 590g」新発売
2月3日（金）より 台湾丼を全国の外食と中食に提案

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、代表取締役社長：三林圭介）は、業務用「台湾ミンチの素 590g」を2月3日（金）より発売いたします。

台湾ミンチは、名古屋発祥の台湾ラーメンや台湾まぜそばに欠かせない麺の上に乗せるミンチで、醤油味ベースに香辛料が効いたクセになる味わいです。本品は香味野菜のコクとニンニクの風味を効かせ、天鷹唐辛子と益都唐辛子の2種類の唐辛子を併用することで、複雑でパンチのある辛さに仕上げました。炒めた豚ひき肉に合わせれば、味付けはこれ1本で本格的なメニューに仕上がります。

さらに台湾ミンチは、台湾ラーメンや台湾まぜそばでの需要も高い一方、中食においては米飯類が麺類に対して5.6倍の金額規模（※）があります。そのため、どんぶりメニューでの需要が高いことから、台湾ミンチをごはんに乗せる「台湾丼」を軸に訴求し、アレンジメニューと合わせて中食、外食などの業務用販路にて提案を行います。



【台湾丼】

ヤマモリでは2022年3月に家庭用商品として「台湾丼」と「どて丼」を発売。駅売店やスーパーを中心に展開しており、東海地方の企業として、外食や中食でも名古屋めしの普及に努めます。

業務形態に合わせて 様々なメニューに応用

台湾ミンチの素は様々な料理との相性が良く、焼きそばやチャーハン、豆腐にのせて冷奴として、業態に合わせてアレンジメニューも提案してまいります。

中食・テイクアウトメニュー



【台湾チャーハン】



【台湾焼きそば】

外食・居酒屋メニュー



【台湾冷奴】

※2022年度惣菜白書「業態別市場の推移 2021年データ」より、中食における金額規模

<商品概要>

商品名	台湾ミンチの素 
内容量	590g (台湾丼で 29 人分)
商品特徴	香味野菜のコクと唐辛子の辛さが特徴の台湾ミンチの味わいが簡単に調理できる調味料です。 ニンニクの風味や胡麻油・ラードをきかせ、ごはんが進む味わいです。天鷹唐辛子と益都唐辛子の 2 種類の唐辛子と豆板醤を使用し、パンチのある辛さが特徴です。複雑な辛さがやみつきポイントです。
発売日	2023 年 2 月 3 日 (金)
提案先	外食 (居酒屋・FR・ホテル等)、中食 (量販店惣菜・CVS 惣菜等)、給食 (産業給食等)

<会社概要>

企業名	ヤマモリ株式会社
代表者	代表取締役社長 三林 圭介
本社所在地	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
設立	1889 年 (明治 22 年)
資本金	4 億 3500 万円
従業員数	763 名 (男 458 女 305) ※パート含む
業種	しょうゆ・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
公式サイト	https://www.yamamori.co.jp/

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部
担当：・安本 (090-5030-5297)
E-MAIL : h_yasumoto@yamamori.co.jp