

報道関係者各位

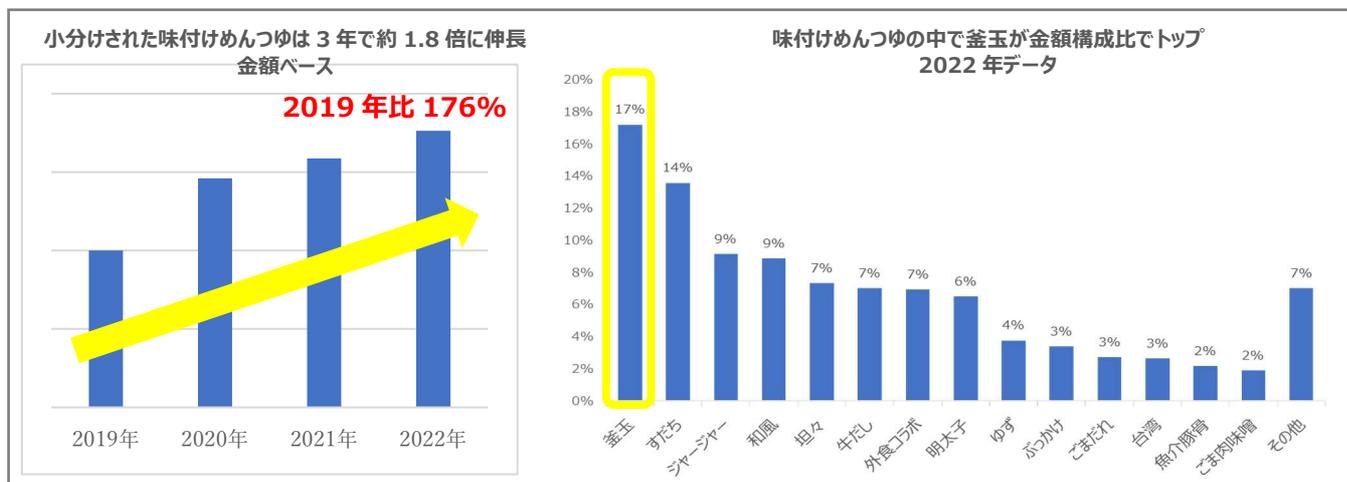
2023年3月17日
ヤマモリ株式会社

おうちで楽しむ「専門店の味」…おひとり様のお昼に最適！
ヤマモリの新ブランド『釜玉太郎』が新発売
バリエーション豊富な“家釜玉”をご提案

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、ご自宅で簡単に釜玉が楽しめる、釜玉うどん専用調味料『釜玉太郎』を新ブランドとして立ち上げ、「5種国産だし釜玉」「明太釜玉」「台湾釜玉」「キーマ釜玉」を3月27日（月）より全国で発売いたします。



個食需要の高まりもあり、小分けされた味付けめんつゆは近年大きく伸長しています※1。中でも、茹でたうどんに卵をのせる「釜玉うどん」は、うどん専門店でも人気の味。味付けめんつゆの中でも構成比が高く、“家釜玉”が浸透し始めています。



そこで、ヤマモリでは、「お店のような濃厚な味わい」を「手軽に作れる」釜玉うどん専用調味料を開発。この度、「釜玉太郎」シリーズを新しいブランドとして立ち上げ、4つのラインナップを展開いたします。

明治22年創業の醤油醸造メーカーとして得意とする“だし”の旨味を引き出した「5種国産だし釜玉」、卵のまろやかさと明太子の辛味が絶妙に絡み合う「明太釜玉」、濃厚で食べ応えのある「台湾釜玉」、香辛料が効いた本格「キーマ釜玉」。全く異なる顔をもつ、飽きのこない商品です。ねぎや大葉、のり、チーズなど、お好きな食材や薬味を合わせてお好みにアレンジすることも楽しい商品です。

そして、個食傾向にある昨今の食卓事情に対応するよう、本品は1人前ずつ小袋に分けており、無駄なくご使用いただけます。おざなりになりがちな主婦のランチ、調理時間が取り難い忙しい日のランチ、部屋着のまま過ごして1歩も外に出たくない休日に最適。家族で違う味わいを楽しむのもおすすめです。常温保存が可能だから、ストックしておけば食べたい時に食べられます。

ヤマモリは、今後も、食卓に彩りと喜びをお届けし、健康で楽しいライフスタイルへの貢献と、より多くのスマイル創造を目指して参ります。

※1：インテージ社 SRI+（3-8月）

<おいしい本品の食べ方>

- 材料：
うどん 1 玉、本品 1 袋、全卵：1 個
- 作り方：
うどんをゆで、水気を切って熱いうちに器に盛ります。
卵を割り入れ、本品 1 袋をかけて出来上がりです。



<プラスアルファでさらにおいしく♪>

釜玉太郎シリーズは、ご自身の好みに合わせて様々な味わいが楽しめます。
「明太釜玉」に豆乳を入れてスープ釜玉にすれば、
まろやかでやさしい味わいとなり、女性におすすめです。
「台湾釜玉」はにらと、もやしをトッピングし唐辛子を追加すれば刺激が増し、
濃い味を好む方や男性におすすめです。

4 種それぞれ、のせておいしい、混ぜておいしい具材をご紹介します♪



- ・「5 種国産だし釜玉」…納豆、天かす、刻みねぎ
- ・「明太釜玉」…豆乳、大葉
- ・「台湾釜玉」…にら、もやし、刻みねぎ、のり
- ・「キーマ釜玉」…野菜サラダ、チーズ



<商品概要>

商品画像				
名称	釜玉太郎 5種国産だし釜玉	釜玉太郎 明太釜玉	釜玉太郎 台湾釜玉	釜玉太郎 キーマ釜玉
内容量	4 袋		3 袋	
希望小売価格	240円（税別） / 259円（税込）			
販売先	全国（スーパー、インターネット通販など）			

< 会社概要 >

企業名： ヤマモリ株式会社
代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業： 1889 年
設立： 1951 年
資本金： 4 億 3500 万円
従業員数： 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
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：・神門 (070-8813-8295) ・小林 (080-2622-9412)
E-MAIL： n_jinmon@yamamori.co.jp

※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。