

韓国料理店 麻布十番 山本牛臈監修  
**ヤマモリ 「麻布十番韓国風もつ鍋の素・麻布十番タッカルビの素」 新発売**  
8月21日（月）より 販売開始

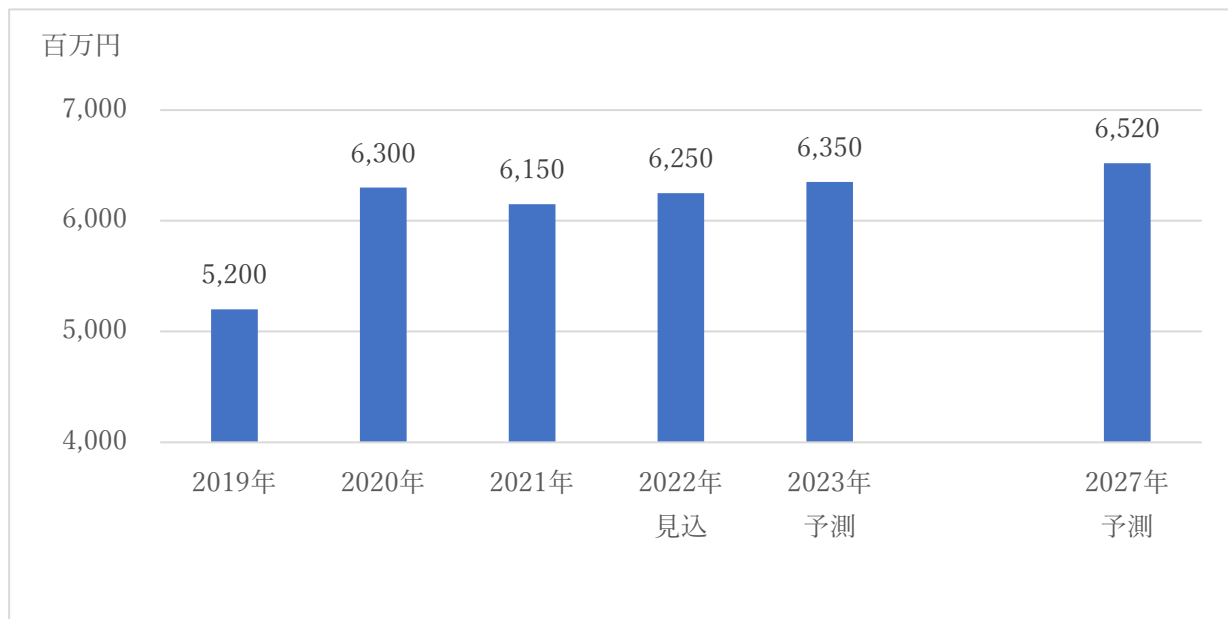
総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、東京都・麻布十番に店を構える韓国料理店「山本牛臈」監修の新商品「麻布十番韓国風もつ鍋の素・麻布十番タッカルビの素」を2023年8月21日（月）から販売を開始致します。



【注目度が高まる韓国料理】

韓国メニュー専用合わせ調味料は、2022年市場規模見込みは2019年コロナ前の120%に伸長（図1）しており、家庭で韓国メニューを食べるシーンが増加しています。さらに、旅行会社などの調査にて「韓国」が2023年行きたい海外旅行先ランキングにて軒並み上位にランクイン。「韓国」そして「韓国料理」への注目度が上がってきています。

図1：韓国メニュー専用合わせ調味料市場 市場規模(出典：富士経済)



【一人でも家族でも本格韓国料理が味わえる】

本商品は1人前の小袋調味液が4袋入っており、おうちで一人鍋ならぬ、一人韓国料理にも、家族で食卓を囲む韓国料理にも、食シーンに合わせて1人前から4人前まで調整して楽しめます。本格的な味わいながら、辛さ控えめでお子様も食べられる味付けです。具材がゆめに浸ってグツグツと煮込む鍋料理ではなく、水を加えることなく使用具材から出る水分で炒め煮しながら調理し、お召し上がりいただけます。「フライパン」はもちろん、「ホットプレート」や人気のキャンプギア「スキレット」など浅い鍋で調理しながら、それぞれの食シーンに合わせた食事が楽しめます。



フライパンで



ホットプレートで

ヤマモリはこれからも130余年にわたる歴史と、食品製造の経験を活かし、その時々環境が必要とする商品でお客様のスマイルを創造するエンターテイメント性のある食のご提案を続けてまいります。

【山本牛臓とは】

東京都・麻布十番（東京都港区麻布十番1-8-10 VORT 麻布十番Ⅲ 3F）に店を構える著名人もたくさん通う人気の韓国料理店。本場さながらの美味しい韓国料理の数々を豊富に味わえる話題のお店。“チーズタッカルビ”は、鶏肉と野菜を甘辛い自家製コチュジャンでしっかりと炒め、チーズと絡めて食べるイチ押しメニューです。もう1つの看板メニュー“韓国風もつ鍋”は、和牛100%のもつと自家製コチュジャンスープを使い、ほんのりまろやかな甘辛さが際立つ自慢の逸品です。



<商品概要>

商品名/画像	麻布十番韓国風もつ鍋の素 	麻布十番タッカルビの素 
内容量	112g (28g×4 袋)	120g (30g×4 袋)
希望小売価格	350 円 (税別) /378 円 (税込)	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●コチュジャンのコクのある旨味に香味野菜（にんにく、しょうが）の風味を合わせた、もつ鍋用ソース。</li> <li>●麻布十番山本牛臈監修の本格的な味ながら、お子様も食べられる味付け（辛さ控えめ）。</li> <li>●1 人前×4 袋入。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●甘味のあるソースをベースに、コチュジャンのコクのある旨味と唐辛子の辛みが効いた味わい。</li> <li>●麻布十番山本牛臈監修の本格的な味ながら、お子様も食べられる味付け（辛さ控えめ）。</li> <li>●1 人前×4 袋入。</li> </ul>
発売日	2023 年 8 月 21 日 (月)	
販売先	全国（スーパーマーケット及び、インターネット通販）	

ホームページ

麻布十番韓国風もつ鍋の素：

[https://www.yamamori.co.jp/products/yamamotogyuzo\\_kankokufumotsunabe/](https://www.yamamori.co.jp/products/yamamotogyuzo_kankokufumotsunabe/)

麻布十番タッカルビの素：

[https://www.yamamori.co.jp/products/yamamotogyuzo\\_takkarubi/](https://www.yamamori.co.jp/products/yamamotogyuzo_takkarubi/)

< 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： 778 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：安本（090-5030-5297）  
 E-MAIL：h\_yasumoto@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。