

## PRESS RELEASE

報道関係者各位



ヤマモリ株式会社  
2024年1月30日

### 本場タイの味わいをご家庭でお楽しみいただける人気レトルトシリーズ ヤマモリ「ガパオライス」がリニューアル ナンプラーの旨み、ホーリーバジルや唐辛子増量で、より現地の味に

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、ヤマモリタイフードの「ガパオライス」をリニューアルし、2024年2月20日（火）より発売致します。



#### ヤマモリタイフードにおけるガパオライス

ヤマモリのタイフードの多くはタイ現地の自社工場で製造され、本場の味を再現するのに欠かせないフレッシュなハーブを使用しています。「ガパオライス」は、タイカレーシリーズと同じく温めるだけで、ご家庭に居ながらお手軽に本格的なガパオライスをお楽しみいただける商品です。

今回の「ガパオライス」のリニューアルで、レトルトでありながら炒めた鶏肉の香ばしさをそのままに、より本場で提供されるガパオに近い鶏肉の食感を再現できました。またナンプラーで旨みを強め、ニンニクのバランスを見直し、さらにホーリーバジル（ガパオ）、唐辛子などを増量させることにより、食感だけでなく味も今までの商品より一層タイで提供される本場ガパオライスの味に近づけることができました。

#### 【ガパオライスとは】

ガパオはタイ語で「ホーリーバジル」を意味するハーブの名前です。

ガパオライスは、タイでは正式には「パットガパオ」と呼ばれ、これは「バジル炒め」という意味です。

タイ現地のフレッシュなホーリーバジルをふんだんに使い、ハーブと唐辛子の辛さがしっかりと効いた味わいが特徴です。

#### タイ料理の中でガパオライスは人気メニュー

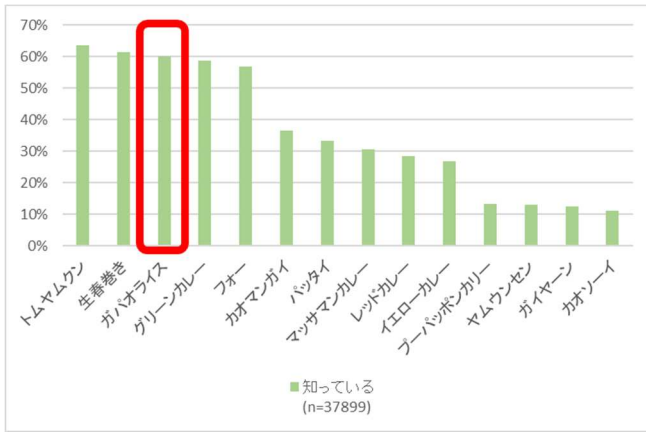
ガパオライスは比較的認知度が高く、多くの方に好まれているメニューです。しかし、ご自宅で本格的なガパオライスを一から作ることは難しく、飲食店を利用してガパオを楽しまれている方が多くいらっしゃるのが実態です。

今回リニューアルしたヤマモリ「ガパオライス」は、ご自宅でレトルトを温めるだけで本場タイのガパオライスの味をお楽しみいただける商品となっています。

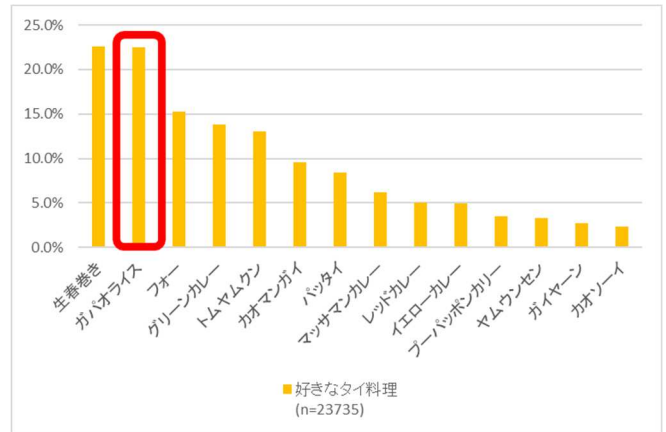
# PRESS RELEASE

タイ料理に関する調査 ※自社調べ n数50,408人

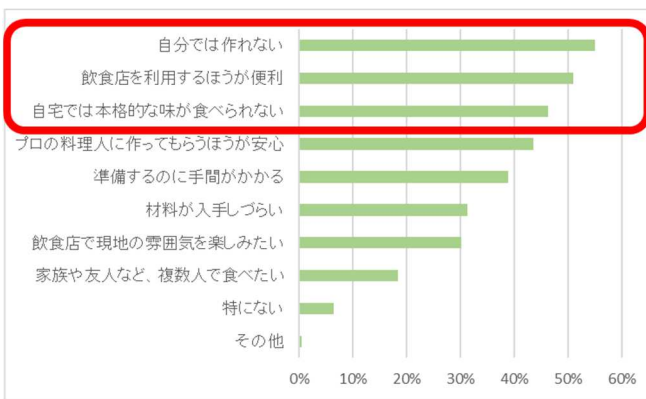
## 【知っているタイ料理】




## 【好きなタイ料理】



## 【自宅でタイ料理を食べない理由】



## <商品概要>

画像 	商品名	ガパオライス
	内容量	125g
	希望小売価格	370 円（税別） / 399 円（税込）
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ナンプラーの旨みとにんにくをしっかり効かせ、鶏肉、ガパオ、唐辛子の量を増やし、さらにタイ現地の味に近づけました。</li> <li>● 鶏肉はカットを大きくして量を増やしました。また食感も改善し、より美味しく肉感のあるガパオに仕上げました。</li> <li>● 電子レンジ対応商品</li> </ul>
	発売日	2024 年 2 月 20 日（火）
	販売先	全国（スーパーマーケット・ドラッグストア及びインターネット通販）
	ホームページ	<a href="https://www.yamamori.co.jp/products/gapao_rice/">https://www.yamamori.co.jp/products/gapao_rice/</a>

# PRESS RELEASE

## <ヤマモリ タイフード> 商品ラインアップ

### <タイカレー>



タイカレー グリーン    タイカレー レッド    タイカレー イエロー    タイカレー ブーパッポン    タイカレー マッサマン    タイカレー バネーン    タイカレー ブリック    タイカレー マンゴー



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



リニューアル  
2月20日発売

ガパオライス



新商品  
2月20日発売

タイカレー  
ゲーンパー

### <タイクック (タイ料理合わせ調味料)>



グリーンカレーの素    トムヤムクンの素    カオマンガイの素    ブーパッポンカレーの素    ガパオの素 本場タイの辛さ    辛いガパオの素    カオソーイの素    バッタイの素

### <タイ調味料>



ナンブラー 150ml    ナンブラー 100ml    スイートチリソース

### <その他タイフード>



ジャスミンライス    トムヤムクン    トムカーガイ    グリーンカレーベースト

### 【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業し、今年で135年目の老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした”エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

### <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： 809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：小林

Mail : k\_kobayashi@yamamori.co.jp    Phone : 080-2622-9412