

PRESS RELEASE

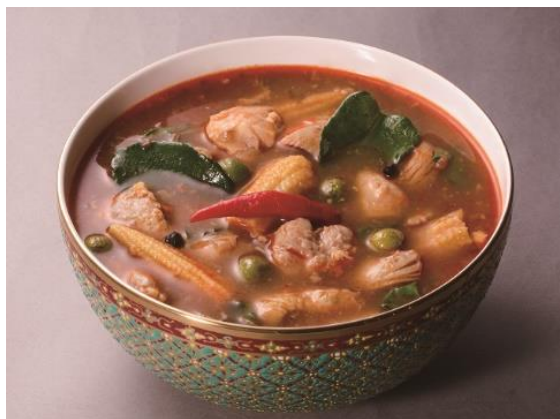
報道関係者各位



ヤマモリ株式会社
2024年1月30日

シリーズ販売開始から25年目 たっぷりのタイハーブを楽しむ9種類目のタイカレー ヤマモリ タイカレー「ゲーンパー」新発売 ～現地工場を持つヤマモリが提案する“ハーブカレーの最終形”～

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、2024年2月20日（火）、タイカレーシリーズよりタイカレー「ゲーンパー」を発売します。シリーズ販売開始から25年目、本品でヤマモリのタイカレーメニューは9種類となり、これは国内でタイカレーを販売するメーカーとしては最多のアイテム数です。



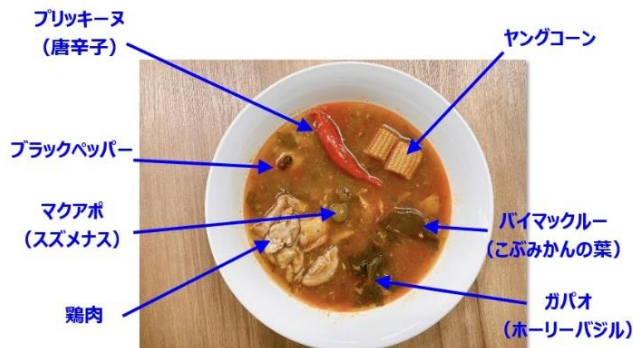
「ゲーンパー」=ハーブをたっぷり使った「森のカレー」

グリーンカレーに代表されるタイカレー。多くはフレッシュなハーブをふんだんに使用する調理法が特長であり、魅力です。

今回発売するヤマモリのタイカレー「ゲーンパー」は、タイ現地で調達するハーブでこのメニューの魅力をしっかりと再現しました。現地自社工場を持つ強み、そして、タイカレーを日本で販売開始して今年で25年目という経験と技術で本格的な味わいに仕上げました。また、ヤマモリ タイカレーの特徴である大きめにカットした具材（鶏肉、ヤングコーン、ズメナス）がたっぷり入っています。

「ゲーンパー（タイ語で“森のカレー”）」は、ハーブをふんだんに使ったタイカレーの代表格であり、言うならば「ハーブカレーの最終形」。タイの中部地方（カンチャナブリー県）に起源をたどり、ココナッツミルクを使用しないすっきりとした辛さ、コブミカンの葉（バイマックルー）、タイシヨウガ（ガチャイ）など多種のタイハーブが織りなす複雑な旨みと香りが現地でも人気のメニューです。

ヤマモリは、この9種類目のタイカレーでハーブの魅力、タイカレーの奥深さを余すところなくお伝えします。



おすすめの召し上がり方

タイではグリーンカレーやゲーンパーを含む汁物を「ゲーン」と総称します。これらのゲーン類、ガパオ等の炒め物、おかずは大皿で提供され、各自がご飯を載せたお皿の上にお好みで複数かけた“ぶっかけ飯”のスタイルで食べるのが日常食となっています。本品1品だけでももちろんおいしく召し上がっていただけますが、お好みのいくつかのタイカレーやガパオを別の器に盛り、各々のご飯にかければ、個性的な味わいのタイフードの食べ比べをお楽しみいただけます。

ヤマモリには温めるだけで食べられるタイカレーが9品、加えてガパオライスの計10品のラインアップがありますので、ご家族やお友達と共に、手軽なタイ料理パーティとしてお召し上がりいただくことをおすすめします。

「タイと日本の架け橋」として25年

ヤマモリは1988年、業界に先駆けて海外へ進出し、その当時選んだのがタイ王国でした。現地で日本醤油を製造・販売するビジネスを展開する中でタイの素晴らしい食文化を日本に紹介したいという強い思いをきっかけに、現地でのリサーチを重ね、2000年にタイカレー（グリーン・レッド・イエロー）の日本への輸出版売を開始し、今年で25年目を迎えます。

PRESS RELEASE

当時は合併工場での生産でしたが、発売以降増え続ける需要に応じて 2004 年には完全自社資本の工場（サイアムヤマモリ）を設立。日本から技術者を派遣し、日本と同じ近代的な設備と衛生的な環境下でのレトルト食品製造を行っています。契約農家で栽培したハーブを使用してペーストから自家製のものを使用し、本格的な味を追求し続けています。

「タイと日本の架け橋」を信念にタイ料理の研究開発を重ね、現在のタイフードのラインナップは 27 品に及びます。

今回発売するタイカレー「ゲーンパー」は、そんなヤマモリだからこそ提案できる自信作です。ディープでありながら癖になる味わいをお楽しみください。

<商品概要>

	商品名	タイカレー ゲーンパー
	内容量	160g
	希望小売価格	370 円（税別） / 399 円（税込）
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none">●「森のカレー」という意味で、山の素材を生かしたタイ中部地方のカレーです。●ココナッツミルクを使用しないさらっとした液状で、すっきりとした辛さに仕上がっています。●ハーブの清涼感、ナンプラーの旨み、唐辛子と黒胡椒の刺激的な辛さをダイレクトに感じられる味わいです。●具材は鶏肉、スズメナス、ヤングコーン、プリッキーヌ、ホーリーバジル、こぶみかんの葉、タイシヨウガ（ガチャイ）を使用しています。●電子レンジ対応商品です。
	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	https://www.yamamori.co.jp/products/thaicurry_gaengpah/

<食べ比べがおすすめ：ヤマモリ タイカレー9品+ガパオライス>



タイカレーグリーン



タイカレーレッド



タイカレイエロー



タイカレープーパッボン



タイカレーマッサマン



タイカレーパネーン



タイカレブリック



タイカレーマンゴー



タイカレゲーンパー



ガパオライス

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 プーパッポン タイカレー マッサマン タイカレー パネーン タイカレー ブラック 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

ガバオライス



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 トムヤムクンの カオマンガイの プーパッポン ガバオの素 辛い カオソーイ パッタイの素
カレーの素 素 素 カリーの素 本場タイの辛さ ガバオの素 の素 の素

<タイ調味料>



ナンブラー ナンブラー スイート
150ml 100ml 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
ペースト

【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：神門 (じんもん)

Mail : n_jinmon@yamamori.co.jp Phone : 070-8813-8295