※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブに配布しています。

PRESS RELEASE

報道関係各位

ヤマモリ株式会社

2024 年 7 月 24 日

“寒さの底”と密接にリンク　秋から立ち上がるカレーうどん需要に”あったかメニュー”をご提案

ヤマモリ「カレーうどんの素」新発売

スパイス香る鰹だし仕立ての優しい味わい　アレンジもおすすめ

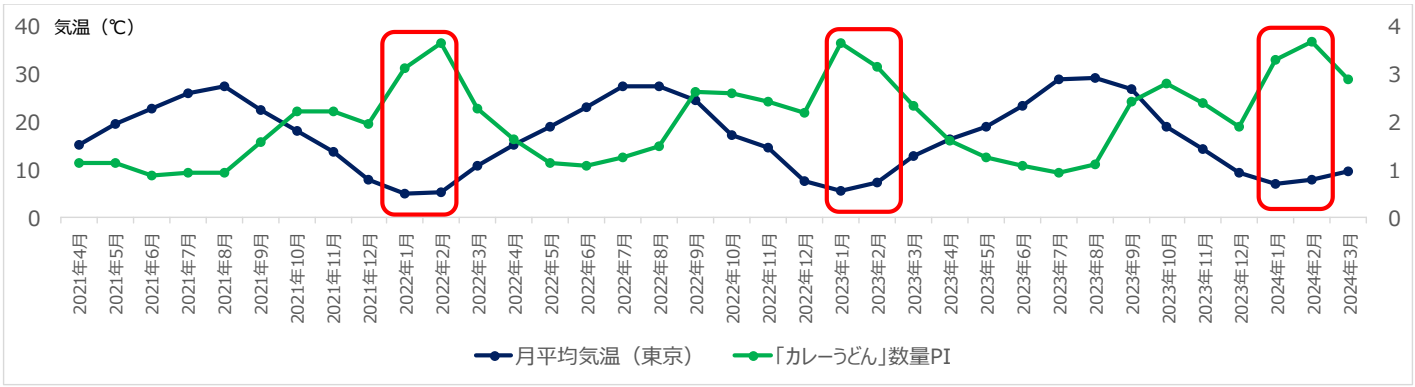
総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林　圭介）は 2024 年 8 月 20 日（火）、冬に向けて需要が高まる「カレーうどん」市場に、従来品からだしを強化、さらにおいしく見直した「カレーうどんの素」を新発売します。手軽なメニューで冬のおひとりランチや受験シーズンの夜食を温かくおいしくするお手伝いを致します。

今回、ヤマモリが新発売する「カレーうどんの素」はお客様のカレーうどんが食べたいニーズにしっかりとお応えした商品設計です。
香りのよいかつおだしを中心とした 5 種の国産だし（かつお、さば、むろ、焼きあご、昆布）に、カレースパイスを効かせました。うどん屋さんやお蕎麦屋さんで人気のだしの効いたカレーうどんを、ご家庭にあるうどんを使ってご自宅で手軽に味わっていただけます。

■カレーうどんが食べたくなるのは気温が下がる秋口から冬

一般のスーパーマーケットにおけるカレーうどん（冷凍・カップ麺およびカレーうどんの素類）は通年販売されていますが、その需要は下図(*)のように「9 月頃から徐々に高まり、1～2 月にピークを迎える」ことが顕著にみられます。また、東京を例に取ると 1～2 月は月の平均気温が最も下がる時期ですが、同時期に需要が頂点となることからも、“寒さの底”と密接にリンクし、カレーうどんが”暖を取る”メニューとして定着していることがよくわかります。

*2021.4～2024.3KSP-POS 全国「カレーうどん/カレーうどんの素」数量 PI および気象庁「東京(東京都)日平均気温の月平均値(℃)」を基に自社集計



■ヤマモリ「カレーうどんの素」の特長

〈特長 1〉：1 人でも食べられるホットメニュー

寒い日に食べたくなる料理として筆頭に浮かぶのは「鍋料理」でしょう。しかし、鍋料理は大人数で食卓を囲むことが前提のメニューです。昨今増えている個食対応の鍋も、生鮮の食材を複数揃えるとなると 1 人の時の手軽な食事や、さっと食べたい受験生の夜食には少しハードルが高いかもしれません。

その点、カレーうどんは個食設計です。レトルト食品なので常温で長期保存できて、具材を用意する必要なくすぐに食べられるのでランチや夜食にもぴったりですし、具を足すときも 1-2 品あれば豪華なメニューに早変わりします。

PRESS RELEASE

ヤマモリ株式会社

〈特長２〉：カレー＋おだし＝誰もが好きな味

ヤマモリは 1889 年、醤油醸造で祖業した食品メーカーであり、135 年の歴史で蓄えた膨大なレシピデータベースがあります。釜めしやストレートつゆなど、「だしの旨み」が効いた食品を得意とする一方で、日本最大規模のレトルト食品工場を有し、様々なレトルトカレーの知見も積んできました。カレーとだしの組み合わせはヤマモリにとって得意分野です。スパイスと旨みがちょうどいい塩梅のおいしい「カレーうどんの素」を、自信を持って提案します。

■「カレーうどんの素」＋ちょい足しで冬を「もっとおいしく、もっと楽しく」

そのまま食べてももちろんおいしいカレーうどんですが、ご自宅にある食材をちょい足ししても楽しんでいただけます。「カレーうどんの素」だけで味が完成しているので、うどん以外にも蕎麦、ごはんでのアレンジも自由です。

（左）スライスチーズ　のせうどん
（中）納豆×卵黄　のせうどん
（右）ごはん×チーズで焼きカレードリア

春夏秋冬の「四季」ならず、夏冬の「二季」とも表現される昨今、気温変化には注意が必要です。ヤマモリは手軽に常備できるあったかメニューでお客様の「心」と「からだ」に良くておいしい「食」をご提案してまいります。

＜商品概要＞

画像		
	商品名	カレーうどんの素
	内容量	200g
	希望小売価格	150 円（税別）/162 円（税込）
	商品特徴	●国産のかつおぶし、さばぶし、むろぶし、焼きあご、昆布の 5 種類のだしを使用しただしの効いたカレーうどんの素です。 ●具材は牛肉、玉ねぎ、にんじんです。 ●温めてそのまま麺にかけるだけでおいしくお召し上がりいただけます。
	発売日	2024 年 8 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/curry_udon_24aw/

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業し今年で135周年、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：	802 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・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