

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社
2024 年 8 月 8 日

タイ・海鮮レストランの定番で人気いまなお上昇中。味の決め手は“ふわふわ卵”

ヤマモリ タイカレー「プーパッポン」9年ぶりのリニューアル

～さらにおいしくなった“現地の味”で旅行気分が楽しめる～

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）、9 年ぶりのリニューアルでさらにおいしくなったタイカレー「プーパッポン」を発売致します。発売から 20 年余り、認知を徐々に拡大してきたタイの定番人気メニューで、毎日の“気分転換”をご提案します。

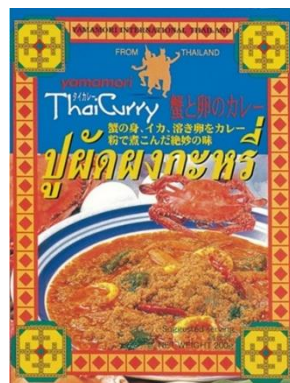


■ロングセラー タイカレー「プーパッポン」

今回リニューアル発売するタイカレー「プーパッポン」は“プー（蟹）・パット（炒める）・ポンカリー（カレー粉）”の名の通り、玉ねぎなどの香草を炒め、蟹を加えて混ぜ合わせ、溶き卵でふんわりとまとめてカレー粉で味を整えた料理で、主にタイの海鮮レストランで楽しむことができます。

ヤマモリタイカレーシリーズに「プーパッポン」が投げられたのは 2001 年、今年で 24 年目を迎えるロングセラー商品です。タイカレーが知られていなかった 2000 年初頭、グリーン・レッド・イエローに次いでこの珍しいメニューが採用され、発売された理由は、この“プーパッポンカレー”が当時から現地の大人気メニューであり、加えて日本人の多くが好む「蟹」「卵」「カレー」という 3 つの食材の日本にはない組み合わせをご紹介したいと考えたためです。海（海鮮）をイメージした、レトルトカレーには珍しい青いパッケージも、当時としては思い切った選択でした。

一方で、“プーパッポン”という言葉は当時とても認知度が低く、商品名を覚えてもらえないことを懸念し、当初は「蟹と卵のカレー」として販売した歴史があります。



「蟹と卵のカレー」発売初期のデザイン

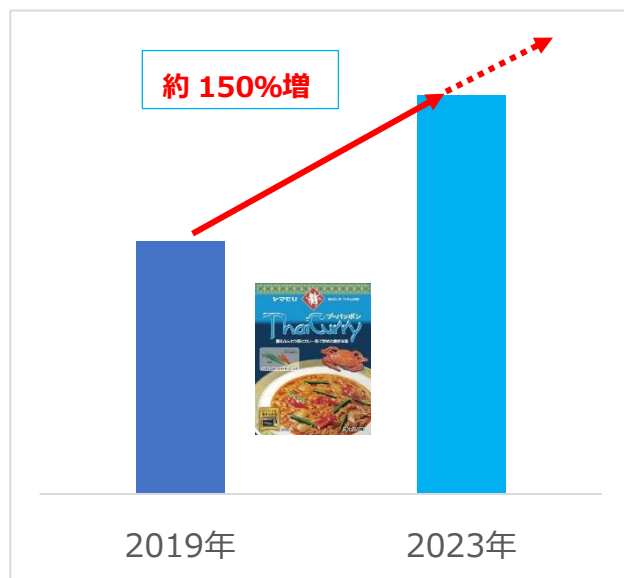
日本人になじみ深いカレー粉を使用しながら、蟹と卵を使うこのメニューは日本のカレーでは味わえないやわらかな食感と深い味わいがあり、タイを代表する人気メニューの 1 つといっても過言ではありません。

ヤマモリでは発売から徐々に売り上げを伸ばしてきましたが、コロナ禍を契機に内食の需要を取り込み、味を体験していただいたことでコロナ前の 2019 年と比べて 2023 年には売上が約 150% 伸長しました。今でもじわじわと売り上げを伸ばし、タイカレー市場を初期から牽引する重要商品の 1 つとなっています。

（当社販売実績：金額 2019 年 vs2023 年）

■リニューアルでさらに増した“ふわふわ卵”と“本場感”

ヤマモリでは 2001 年の発売から改良を重ね、現地のレストランの料理のように卵をふんわりと抱き込み、レトルトパウチに詰め込む絶対社外秘の技術を取得。他にはない本格感をご提案してきましたが、今回のリニューアルでは卵のふわふわ感をさらにアップさせ、現地の名店の味にさらに近づけることができました。



■続く円安で委む海外旅行マインドに、タイカレーで“気分転換”を提案

昨今の日本経済は、続く物価の上昇による実質賃金の低下、30 余年ぶりともいわれる円安水準で、日本を訪れる外国人旅行者は順調に伸びている傍ら、日本人の海外旅行にはマイナス要因が多い環境下にあります。海外に行きたいけれど今年は我慢、という方も多いのではないのでしょうか。

ヤマモリのタイカレーシリーズは全 9 品と国内のレトルトタイカレーとしては最多（※）種類を誇ります。レンジで温めるだけの簡単調理で、本場さながらの味をすぐに楽しめるタイカレーシリーズは食卓に“気分転換”を提案します。

ご家族やお友達とご一緒に、いくつかのタイカレーを並べて食べ比べいただくのもおすすめです。素材が異なり味も様々、色とりどりのタイカレーが食卓でタイ旅行気分を演出し、楽しい話題をご提供致します。

（※2024 年 2 月、自社調べ。「レトルトタイカレー」カテゴリにおいて）



<ヤマモリのタイカレー（9 種）>

リニューアル



<商品概要>

	商品名	タイカレー プーパッポン
	内容量	160g
	希望小売価格	370 円（税別）/399 円（税込）
	商品特徴	●タイの海鮮レストランで有名なカレーで、タイ語で「プー」は蟹、「パット」は炒める、「ポンカレー」はカレー粉を意味します。卵のふんわりした食感と蟹の旨み、カレー粉の風味を効かせた味わい深いタイカレーです。 ●リニューアルを行い、さらに本場の味に近づけました。 ●自社の独自技術で卵のふわふわ感もアップしました。
	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/thaicurry_poo_pong_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