

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社
2026年2月3日

細部にまでこだわった香り高いタイカレー

ヤマモリ株式会社「タイカレー マッサマン」リニューアル発売のお知らせ

～ご家庭で食べられる“世界で1番おいしい料理”がもっとおいしくなりました～

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、ご家庭で本格的なタイの味が楽しめるヤマモリ タイカレーシリーズの主力商品「タイカレー マッサマン」をリニューアルし、2026年2月20日（金）より発売します。

■リニューアルの背景

タイカレー マッサマンの発売は2014年、当社タイカレーシリーズの第5番目のアイテムとして発売されました。「世界で1番おいしい料理」となった話題性、商品自体の味の支持をいただき現在ではシリーズの主力アイテムとなっています。

マッサマンのリニューアルは今回で3度目。料理研究家の監修の下、マッサマンならではの華やかな香りの再現と鶏肉の食べ応えを中心に実施しました。



【アップした3つのポイント】

- 焙煎したピーナッツの香ばしさ。マッサマンらしさを強調
- 9種のスパイスの香りをまとったオイルで本場の色を再現
- 鶏肉のごろごろ感。さらに食べ応えある設計に

<新・タイカレー マッサマン>



リニューアルは“予約の取れないタイ料理教室”として知られるティッチャイタイフード主宰・長澤恵先生に監修いただきました。

【長澤先生のコメント】

『マッサマンは、タイ料理の中でもムスリム文化の影響を受けたカレーです。

ごろっと大きく切ったじゃがいもや鶏肉とカルダモン、シナモン、クローブなどのドライスパイス、煎りピーナッツの香ばしさ。さらにココナッツシュガーやココナッツミルク、スパイスやナッツの要素が重なり合って生まれる味わい深さがこのお料理の魅力。手間と時間がかかるので、ご家庭での再現がとても難しいお料理です。

今回のリニューアルではソース表面に浮かぶ赤いココナッツオイルの表情まで、本場のマッサマンらしさを丁寧に再現しています。ひと口目に広がる香り、食べ進めるほどに感じる奥行きと深み、そしてやさしい甘みの余韻を、ぜひお楽しみください。』

＜長澤 恵先生＞

＜商品概要＞

画像	商品名	タイカレー マッサマン
	内容量	170g
希望小売価格	420円（税別）/453円（税込）	
商品特徴	<ul style="list-style-type: none">イスラム圏から伝來したとされる、ドライスパイスを煮込むのが特徴のタイ南部発祥のタイカレーです。華やかな9種のスパイスの香りと、複雑な甘味を引き立て、さらに本格的な味わいを再現しましたごろっと大きな鶏肉、じゃがいもと、玉ねぎの具材、焙煎ピーナッツの香ばしい香りがアクセントです。	
発売日	2026年2月20日（金）	
販売先	全国（スーパーマーケット・ドラッグストア・コンビニエンス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/massaman26ss/	

PRESS RELEASE



■タイカレー マッサマン とは

イスラム圏から伝来したとされる、「ムスリム(イスラムの)」という意味を持つタイカレーです。フレッシュハーブをたくさん使ったグリーンなどのタイカレーとは異なり、ドライスピスをふんだんに使ってじっくり煮込んだ甘くこっくりとした味わいが特徴。

海外の有名旅行サイトで 2011 年・2021 年の 2 度にわたり「世界でもっともおいしい料理ランキング 50」の 1 位に選ばれるなど世界中が認め、賞賛するお料理です。

■「ヤマモリ タイカレーシリーズ」

当社は 2000 年にタイカレーを発売して 26 年目を迎えます。当時、タイカレーという商品（料理）は存在せず、タイでごはんにかけて食べられている汁料理（＝ゲーン）に日本で浸透しやすい名前を付けたのは当社 4 代目社長 三林 憲忠でした。

日本にご当地料理があるように、タイにもその土地の食材を使った料理がたくさんあります。たとえばタイカレー グリーンはバンコクのある中央部、マッサマンはマレーシアとの国境に近い南部が発祥。他にも数多くのご当地“タイカレー”が存在します。

地域や食材、食的好みが違うからその味は実に多彩です。当社タイカレーシリーズは風味や色のバラエティが豊富な 9 種類。いくつか揃えて食べ比べすればタイの各地を周遊した気分を味わうことができます。



<タイカレー食べ比べ>

<ヤマモリ タイカレーシリーズ>

グリーン レッド イエロー プーパッポン リニューアル／マッサマン パネーン プリック マンゴー ゲーンパー



ヤマモリは、これからも“タイと日本の掛け橋”としてタイの食文化を日本に、日本の食文化をタイにお届けしてまいります。

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して137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。

1969年には日本で最初の「レトルト釜めしの素」を商品化、調理の負担を軽減するお手伝いをしてきました。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：	806 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/>