

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社
2024年8月8日

本場タイの味わいをご家庭でお楽しみいただけるタイクックシリーズ ヤマモリ「カオマンガイの素」がリニューアル つけだれをタイ国内主流の味に近づけ、さらなる本場感

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 タイクックシリーズの「カオマンガイの素」をリニューアルし、2024年8月20日（火）より発売致します。



【カオマンガイとは】

「カオマンガイ」の「カオ」は米、「マン」は油、「ガイ」は鶏を意味します。

タイ料理のひとつで、鶏肉と米を使ったタイ式炊き込みごはんです。鶏のスープで炊いたジャスミンライスの上に、ほろほるとほぐれるほどしっとりゆでられた鶏肉のをせ、香辛料やハーブをきかせたタレをかけて食べる、タイでポピュラーなごはん料理です。

出荷状況から見えるカオマンガイの人気

ヤマモリの2023年度の「カオマンガイの素」の出荷実績は、2018年度比で約260%の伸長となっております。このことからカオマンガイの人気が広がっていることがうかがえます。

資料①：当社出荷実績（金額）



ヤマモリの「カオマンガイの素」 タイ国内で主流のつけだれで、さらなる本場の味にリニューアル

ヤマモリのタイフードは、ご家庭で本格的なタイ料理を楽しめる商品です。

「カオマンガイの素」は、ヤマモリ タイクックシリーズの一品として、鶏肉を用意し炊飯器でお米と一緒に炊くことで鶏の旨味と本品のスープがお米に染みわたり、タイ国内で食べるカオマンガイのような本格的な美味しさをご家庭で再現します。

炊き上がり後に炊飯器を開けた瞬間、生姜と鶏肉の香りが広がり、食欲をそそる仕上がりです。

今回の「カオマンガイの素」のリニューアルでは、つけだれをタイ国内で主流の味（味噌ベース）に近づけることで、さらに本場の味わいを再現しました。新しくなったつけだれには、粒感のある唐辛子やすりおろし野菜（しょうが、にんにく）をふんだんに使用しており、見た目と食感でたれに含まれる具材を感じられるようになっています。

PRESS RELEASE

<ヤマモリ タイクック> 商品ラインアップ

<タイクック (タイ料理合わせ調味料)>

8月20日 発売



<商品概要>

	商品名	カオマンガイの素
	内容量	92g (炊込みスープ 52g、つけだれ 40g)
	希望小売価格	220 円 (税別) / 237 円 (税込)
	商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●タイで最もポピュラーなタイ式炊き込みごはん「カオマンガイ」の素です。 ●つけだれをリニューアルしてさらに美味しくなりました。
	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/thaicook_khao_man_kai_24aw/
	画像	

【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：	しょうゆ・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：小林

Mail : k_kobayashi@yamamori.co.jp Phone : 080-2622-9412