

いま日本人が1番食べたいタイ料理*が5分で簡単につくれる！ 万城食品が「パッポンカーリースソース」を3月1日（水）に新発売



香辛料・調味料メーカーの株式会社万城食品（ばんじょうしょくひん 本社：静岡県三島市、代表取締役社長：米山一郎）は、本格エスニック調味料「パッポンカーリースソース」を3月1日（水）より全国で発売します。また2月12日（日）より「パッポンカーリースソースの特設サイト（<http://www.banjo.co.jp/padpongcurry/>）」をオープンし、パッポンカーリーの説明やアレンジレシピを紹介いたします。

万城食品は「もっとおいしく、もっとたのしく」を企業理念に、わさび製品を中心とした幅広い品目の香辛料・調味料を開発・製造する食品メーカーです。1952年の創業当時より、笑顔あふれる温かな食卓を創出することを目指して、様々な商品開発に取り組んできました。

近年、日本の飲食業界ではパクチーやトムヤムクンがブームとなり、タイ料理をはじめとするエスニック料理が盛り上がりを見せています。そんな中、万城食品が今回注目したのが、いま日本人がタイに行ったら食べたい名物グルメ第1位に選ばれた※「パッポンカーリー」です。「パッポンカーリー」は、コクのある甘さとマイルドな辛さが特徴の、卵入りカレー炒めで、タイで老若男女に愛されるソウルフードです。「パッポンカーリー」は、タイ語でパッ（炒める）、ポン（粉）、カーリー（カレー）という意味で、炒める具材には、海老やイカ、ホタテなどのバリエーションがあります。

日本人の舌にあうと人気の「パッポンカーリー」ですが、調理には多くの材料とスパイスが必要で、時間と手間もかかるために、なかなか家庭での調理が難しいメニューでした。また、万城食品が20～40代の主婦500人を対象に行った調査（2016年12月）では、主婦は「料理の素」に対しておいしさはもちろんのこと、調理時間の短縮を求めていることが分かりました。「パッポンカーリースソース」は、万城食品が、今、日本人が1番食べたい人気の料理を、おいしく簡単に調理できる、そうざい用調味料です。

【パッポンカーリースソースのおいしさのヒミツ】

- ① レモングラスやコリアンダーなど、タイ特有のハーブが配合された「カーリーパウダー」とココナッツミルクが入った「ソース」を調理の直前に混ぜ合わせることで、本格的な味わいをお楽しみいただけます。
- ② 炒める時間はたったの5分！フライパン1つで誰でも簡単に、短時間で調理ができます。
- ③ パッポンカーリースソースは、海老やイカ、ホタテなど様々なシーフードと相性が良く、アレンジレシピも豊富です。

万城食品はこれからも「もっとおいしく、もっとたのしく」、新たな食の提案を、会話が弾み、笑顔あふれる家族のテーブルにお届けします。※2016年5月 H.I.S 調べ

【当リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社万城食品 フリーダイヤル 0120-71-7069 / <mailto:merchandise@banjo.co.jp>

■ 株式会社万城食品 概要

万城食品は 1952 年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。わさび産出額、日本一の静岡県において、県内随一のわさび産地である天城に近接する三島に会社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。

創業当時からルートセールスと呼ばれる販売方法をとっており、全国各地に営業所を構えて、小売店や魚屋といった様々な顧客に対し、一件一件の求めに応じた製品の販売を行っています。また、ルートセールスにより得た様々な消費者ニーズを採り入れた製品開発にも力を入れており、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。



万城食品

- 【会社名】: 株式会社万城食品(ばんじょうしょくひん)
【設立】: 1952年
【代表者】: 社長 米山一郎/会長 米山寛
【事業内容】: わさびを中心に、蒲焼きのたれ、ポン酢、スパイスなど、
総合香辛調味料の業務用および小売用商品の製造・販売
【本社】: 静岡県三島市八反畑 103-1
【ホームページ】: <http://www.banjo.co.jp/>

■ パッポンカレーとは

コクのある甘さとマイルドな辛さで日本人好みの味わいが特徴の、卵を絡めたカレー炒めです。海老やイカ、ホタテなどが合わせられます。「パッポンカレー」とは、タイ語でパツ(炒める)、ポン(粉)、カレー(カレー)でタイ風カレー炒めを意味します。本場タイでは庶民的な屋台から高級レストランまで幅広い場で提供され、老若男女に愛されています。現地のレストランが、カレーペーストに卵を加えて炒めたところ、評判を呼び、今やタイを代表する料理にまで発展しました。



■ 商品概要

- 【商品名】: パッポンカレーソース
【商品特徴】: ① 5分炒めるだけで簡単に調理できる
② まろやかな卵とスパイスの香りがクセになる、
こどもから大人まで楽しめる本格的な味わい
【発売日】: 3月1日(水)
2月より一部スーパーで先行販売
【販売店舗】: 全国のスーパーマーケット
万城食品オンラインショップ(<http://www.banjo-shop.com/>)
【内容量】: ソース 45g、カレーパウダー7.3g
【希望小売価格】: オープン価格
【販売地区】: 全国
【特設サイト】: 2月12日より公開 <http://www.banjo.co.jp/padpongcurry/>

