

報道関係者各位
プレスリリース



2023年8月16日
株式会社ふくや

めんたいこ×タイ料理カオマンガイ 混ぜるだけで出来上がり！今までにない組み合わせ 『めんカオマンガイ』新発売

味の明太子ふくやは、“ご当地ぴりり”シリーズ第3弾、「めんカオマンガイ」を、
2023年8月18日に発売いたします。

タイでは馴染み深い料理のひとつ「カオマンガイ」に、明太子をかけ合わせた新たな組み合わせの、混ぜご飯の素が缶詰めタイプで登場しました！

「カオマンガイ」にはかかせない鶏肉も入っておりご飯と混ぜるだけで簡単に作れる、まさに調理要らず、ストック必須の一品です。



<ご当地ぴりりとは>

ふくやの明太子と世界の「ご当地」料理を融合させた新しい商品カテゴリー。
私たちに馴染み深い明太子のおいしさを、ご当地の食材や料理と融合させることで、
新しい味わいを広げ、多様な食文化を日常で体験できるのが特徴のひとつです。
世界中の食文化を楽しみながら、明太子の進化と可能性をご堪能ください。

<特徴とこだわり>

■カオマンガイとは

鶏スープで炊いたご飯の上に茹で鶏をのせた料理で、タイで最もポピュラーである「カオマンガイ」。

カオ（ご飯）、マン（油）、ガイ（鶏肉）を意味しており、きゅうりやパクチーを添えて、
ハーブをきかせた甘辛いタレをかけていただくタイ料理です。

■めんカオマンガイの特徴

タイ名物の「カオマンガイ」に明太子を合わせた混ぜご飯の素。

「カオマンガイ」の特徴の1つであるハーブは、本場タイから取り寄せたレモングラスを使用。
爽やかな香りが食欲を掻き立てます。

さらに明太子と調味油がしみこんだ鶏肉があらかじめ入っており、ご飯と混ぜるだけで簡単に出来上がり！

「カオマンガイ」の特徴である鶏肉の旨みに、ぴりりと辛い明太子がかけ合わさることで
ご飯との相性も抜群です。

また1缶で2合分の混ぜご飯をつくれる為、たっぷりお楽しみいただけます。



<商品詳細>

めんカオマンガイ

<https://www.fukuya.com/product/item2431/>

発売日：2023年8月18日

チャネル：直営店、通信販売（オンライン）、卸販売

価格：594円（税込）

内容量：150g

賞味期限：常温3年

<パッケージデザイン／ポスタービジュアル>

イラストレーターのコージー・トマト氏によるもの。

「カオマンガイ」の本場タイの子どものデザインと箱の色合いで、楽しい雰囲気を表現しています。

ご飯に混ぜこんだ完成イメージが表面の切り抜きからあらわれるつくりになっており、食欲を掻き立てるデザインになっています。

またパッケージの内側にもイラストがある楽しい仕掛けになっています。

明太子をこねてよかった。
株式会社 ふうくや

家族みんなが、エガオマンガイ。



Men Khao Man Gai
めんカオマンガイ
明太子入り タイ風 鶏飯の素

※コーギー・トマト氏は 2022 日本パッケージングコンテスト菓子包装部門賞を受賞した「ふくやラスク めんたい味」のデザインも担当。

<https://www.fukuya.com/product/item1648/>

(コーギー・トマト氏デザインのパッケージ例)



関連商品

●めんチリコンカン● (2022年11月28日発売)

アメリカの国民食のひとつといわれている「チリコンカン」に明太子を加えた缶詰。

国産の鶏肉と、チリコンカン定番のひよこ豆・レッドキドニー(赤いんげん豆)をトマトペーストで煮込み、そこに明太子を合わせました。

明太子の調味液も加わったピリ辛な味わいで、パンやライス・サラダなど日々の食卓が広がります。



●めんビーフハッシュ● (2023年5月19日発売)

沖縄の定番食材「コンビーフハッシュ」に明太子を加えた缶詰。

本場沖縄の工場で厳選された牛ミンチと、小さくダイスカットしたポテトを合わせたコンビーフハッシュに明太子がかけ合わさりました。

炒める、あえる、のせるなど、いろいろな食べ方・調理方法が可能な一品です。



■株式会社ふくや会社概要

本社所在地： 〒810-8629 福岡市博多区中洲 2-6-10

創業： 1948年10月5日

代表者： 代表取締役社長 川原 武浩

事業内容： 味の明太子の製造・販売、各種食料品の卸・小売

URL： <https://www.fukuya.com>

■本商品についてのお問い合わせ

株式会社ふくや マーケティング部 販売促進課

担当： 目野 新大

電話： 092-292-8561

メール： a.meno@fukuya.co.jp