

2022年10月5日

10/19（水） 無印良品 ベジタブルカレー 新発売のお知らせ

インドのベジカレーをお手本にした7種類



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、主原料と副原料に動物性の肉を使用しない「素材を生かした ベジタブルカレー」シリーズ7種類を10月19日（水）から、全国の無印良品、およびネットストアで発売します。

■ レトルトカレーの新シリーズ

人気のレトルトカレーに、新しく「素材を生かした ベジタブルカレー」シリーズが加わります。インドのベジカレーをお手本にした、主原料だけではなく副原料含め「肉を使わない」カレーです。

具材には、いんげん豆やじゃがいも、なすやひよこ豆などを使い、野菜の旨みを生かした7種類をご用意しました。7種のうち1種類は2015年から発売している「ダール（豆のカレー）」をリニューアルしたもので、肉原料を使用せず、バターからギー（バターオイル）に変え、さらに本場のおいしさに近づけました。1辛の辛さ控えめのものから、スパイスの風味に酸味と辛味の効いた4辛のカレーまであり、お好みで選べます。

商品パッケージには、「肉」「卵」「乳」の不使用表示アイコンをつけることで、お客さまが店頭で選ぶ際にわかりやすくしました。

これまで無印良品では、大豆ミートのカレーや、糖質10g以下のカレーを発売しており、今回のシリーズが加わることで、健康への配慮を含め、自分にあった豊かな食生活を望む方の選択肢がひろがります。

また、インドやパキスタンでよく食べられているカレーによく合う香り高い長粒の精米「バスマティ米」も、同日に発売を開始します。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
素材を生かしたベジタブルカレー ベジタブルコルマ (野菜のクリーミーカレー)	180g (1人前)	¥290	カシューナッツと炒めたまねぎのコクを生かし、甘めのソースに仕上げました。野菜の旨みを生かした北インドのベジカレーがお手本です。	10/19(水)
素材を生かしたベジタブルカレー ラジママサラ (いんげん豆のカレー)	180g (1人前)	¥290	赤いんげん豆にトマトの旨みを生かしたソースを合わせました。炒めたまねぎのコクで味に深みを出した北インドのベジカレーがお手本です。	
素材を生かしたベジタブルカレー コザンブ (ココナッツと根菜のカレー)	180g (1人前)	¥290	食感の良いれんこんとさといもを、ココナッツミルクのソースと合わせました。タマリンドの酸味を生かした南インドのベジカレーがお手本です。	
素材を生かしたベジタブルカレー カダラカレー (ひよこ豆のカレー)	180g (1人前)	¥290	ひよこ豆にトマトの酸味を生かしたソースを合わせました。ココナッツミルクのコクとカレーリーフの風味が特長の南インドのベジカレーがお手本です。	
素材を生かしたベジタブルカレー ベイガントイルマサラ (なすとごまのカレー)	180g (1人前)	¥290	グリルしたなすにコクのあるねりごまを合わせ、香ばしく仕上げました。トマトの酸味がほどよくきた、南インドのベジカレーがお手本です。	
素材を生かしたベジタブルカレー アルマタール (じゃがいもとグリーンピースのカレー)	180g (1人前)	¥290	じゃがいもとグリーンピースを、クミンやガラムマサラの香りが特長のソースと合わせました。野菜の旨みを生かした北インドのベジカレーがお手本です。	
素材を生かしたベジタブルカレー ダール(豆のカレー) ★リニューアルしてベジタブルカレーに仲間入ります	180g (1人前)	¥290	2種類の豆にトマトの旨みを生かしたソースを合わせました。ギーのコクと香りが特長の北インドのベジカレーがお手本です。	12/14(水)予定
バスマティ米	300g (約2合)	¥490	インドとパキスタンで食べられている長粒の香り米。粘り気がなく、パラッと炊き上がるので、カレーによく合います。	10/19(水)

取材・お問合せ先：株式会社良品計画 広報・ESG推進部広報課 rk-pr@muji.co.jp