

2023年2月27日

3/1（水）無印良品 混ぜごはんの素、炊き込みおこわの素 新発売のお知らせ

春の食卓を彩るごはんの素の新シリーズ



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、毎日の食卓に欠かせないごはんを季節を彩る新シリーズとして、炊いたごはんに混ぜるだけの「混ぜごはんの素」1 アイテムと、もち米とうるち米のブレンド米と具材がセットになった「炊き込みおこわの素」2 アイテムを 3月1日（水）から全国の無印良品（一部店舗を除く）とネットストアで発売します。

■手軽にふだんの食卓に、ひと手間加えてハレの日の食卓に

無印良品は、全国津々浦々で、日常の暮らしに役立ち、生活の基本を支える商品、毎日の生活が楽しく豊かになる商品の提供、充実を図っています。

無印良品では、お米と一緒に炊飯器に入れて炊くだけでおいしい炊き込みごはんが作れる「炊き込みごはんの素」が人気ですが、このたびごはんの素の新シリーズとして、より簡単に作れるように炊いたごはんに混ぜるだけの「混ぜごはんの素」と、炊飯器でおこわが炊けるように、もち米とうるち米をブレンドした“おこわ米”と具材をセットにした「炊き込みおこわの素」が新しく発売されます。

普段から手軽に作れるごはんとして、またトッピングなどの工夫により、ハレの日のごはんとしても使っていただける商品です。

●混ぜごはんの素 鯖の五目ちらし寿司

炊いたごはんに混ぜるだけという手軽さで、少量（1合）から作れます。

具材には、食べた時に旨みをより感じられるように、鯖のほぐし身を入れました。その他にも、彩りと食感が楽しめるようなたけのこ、しいたけ、にんじん、れんこん、かんぴょう、昆布、こうや豆腐の全8種類を組み合わせています。

酢は、まろやかな酸味の赤酢とすっきりとした酸味の米酢を組み合わせ、5種類のだし素材（かつお、むろあじ、さば、焼きあご、昆布）から抽出した香りと旨みのあるだし醤油を使用することで、程よい酸味と旨みのある酢飯に仕上がります。

お好みでまぐろやいくらなどの魚介類や、錦糸たまごや絹さやなど、彩りの良い具材を仕上げにトッピングすると、春の節句やお誕生日など、家族や知人が集まる特別な時にも使えるアイテムです。

● 炊き込みおこわの素 お赤飯

● 炊き込みおこわの素 中華おこわ

冷めても硬くなりにくい、ツヤのあるもち米に、くずれにくい粒感と甘みが特長のうるち米を合わせました。もち米を多く配合にすることで、家の炊飯器で炊いても、もちもちとしたやわらかい食感に炊き上がるようにしました。

◇ 商品ラインナップ

商品名称	規格	税込価格	特長	発売日
混ぜごはんの素 鯖の五目ちらし寿司	ごはん1合用 (1~2人前)	¥290	鯖のほぐし身やたけのこなど、8種類の具材に赤酢とだし醤油を合わせて仕上げました。簡単に五目ちらし寿司が出来ます。	3/1 (水)
炊き込みおこわの素 お赤飯	2合用 (2~3人前)	¥690	北海道産小豆とごま塩、おこわ米をセットにしました。もちもちとしたお赤飯が出来ます。 ●キット内容 おこわ米 2合、具材、ごま塩	
炊き込みおこわの素 中華おこわ	2合用 (2~3人前)	¥750	五香粉（ウーシャンフェン）をかかせた豚角煮などの具材とおこわ米をセットにしました。もちもちとした中華 おこわが出来ます。 ●キット内容 おこわ米 2合、具材	

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