

2023年4月12日

4/18（火）～ 無印良品 冷やしておいしいカレーやスープなど8種 新発売のお知らせ 暑い季節を快適に過ごすアイテム第5弾



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、暑い季節の食欲がない時や、食事の支度を簡単に済ませたい時に役立つアイテムとして、冷やし麺つゆ4アイテムを4月18日（火）から、冷やして食べるカレー3アイテムと盛岡冷麺を4月19日（水）から、冷たいスープ2アイテムを4月26日（水）から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■暑い季節の食事をサポート

良品計画は、生活の基本を支えることを目指し、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。食においては、食の楽しさとおいしさをお届けするべく、地域や生活スタイルの変化にあわせて、食品の企画、製造をしています。

今回は、暑い季節の食欲がなくなる時や、食事の支度で極力火を使いたくない時にも便利な、季節限定の冷やしておいしい商品を順次発売します。

●冷やし麺つゆ

冷たい麺によく合う麺つゆを4アイテム発売します。ご家庭で常備されているうどんや素麺を使って短時間でつくれる、夏におすすめの商品です。

5種類のだしを使っただし醤油に、大根と生姜を合わせた「柚子おろし」や、4種類のだしとコクのあるねりごまを合わせた「ごまだれ」など、そのままかけたり、水で希釈するだけで簡単にお召し上がりいただける麺つゆです。つゆに合わせて、柚子の皮やいりごまなど、仕上げにかけるトッピングをセットにしました。

●素材を生かした 冷やして食べるカレー

昨年発売し、ご好評いただいた「チキンジンジャーカレー」と「えびとトマトのカレー」に、新たに「レモンクリームチキンカレー」が加わります。

今回新発売となる「レモンクリームチキンカレー」は、クリームを加えたまろやかなソースに程よい酸味のレモンとドライトマトを合わせました。

お湯を沸かしたりレンジを使うことなく、冷蔵庫で冷やしておけば食べたい時にすぐ食べられる、さらりとした口当たりのカレーです。冷やしても美味しくなるよう、油脂が固まりにくい鶏むね肉を使ったり、ヨーグルトを使用するなどの工夫をしています。

冷やすだけでなく、常温のままでも、温めても、また素麺や冷たいうどんのつけ汁としてもおいしくお召し上がりいただけます。

●盛岡冷麺

毎年季節限定でご好評いただいている岩手の郷土料理「盛岡冷麺」は、1シーズンで何度も食べていただくファンが多い商品であることから、今年は1人前×2セットで発売します。

つるつるとした食感とコシの強い麺に、牛肉や豚肉の旨みに酸味、辛味のあるスープの素を合わせました。

●素材を生かした 冷たいスープ

キッチンで火を使うこともなく、食べたい時にすぐ食べられるスープを作りました。夏バテで食欲が落ちている時にも食べやすい味付けで、しっかりと野菜が摂れるよう具材の量にもこだわりました。コーンの甘みを生かすため、牛乳やチキンエキスなどを使いシンプルな味付けに仕上げた「コーンポタージュ」と、じゃがいもペーストや牛乳をベースに、炒め玉ねぎを加えて甘みやコクを出した「じゃがいものポタージュ」の2種類です。

冷蔵庫に袋ごと入れて冷やしても、常温のままでもお召し上がりいただけます。

無印良品は、生活の基本を支えることを目指し、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、日々の暮らしを豊かにする食品を今後も提供してまいります。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	新商品	発売日
冷やし麺つゆ 柚子おろし	1人前×2セット	¥290	焼きあごや昆布などを使っただし醤油に、大根おろし、柚子の皮を合わせました。さっぱりとした味わいの麺つゆです。 別添：乾燥ゆず皮 おすすめ具材：焼きなす、大葉 つくり方：そのままかける	★	4/18(火) 季節限定
冷やし麺つゆ ごまだれ	1人前×2セット	¥290	上品な旨みのかつお節や昆布などのだしに、コクのあるねりごまを合わせました。濃厚なごまの香りが味わえる麺つゆです。 別添：いりごま おすすめ具材：豚肉、きゅうり つくり方：そのままかける	★	
冷やし麺つゆ すだち	1人前×2セット	¥290	風味の良い昆布や煮干しなどのだしに、爽やかな香りのすだちを合わせました。すっきりとした味わいの麺つゆです。 別添：すだち調味液 おすすめ具材：大葉、すだち つくり方：水100mlで希釈	★	
冷やし麺つゆ ぶっかけ	1人前×2セット	¥290	甘みのある煮干しやさば節などのだしに、本醸造の醤油を合わせました。まろやかな味わいの麺つゆです。 別添：乾燥ねぎ おすすめ具材：卵、あげ玉、生姜 つくり方：水100mlで希釈	★	
素材を生かした 冷やして食べる レモンクリームチキンカレー	180g(1人前)	¥390	冷やしておいしい、さらりとした口当たりのカレーです。レモンとドライトマトのほどよい酸味を生かし、ひよこ豆 ピューレを加えてまろやかに仕上げました。	★	4/19(水) 季節限定
素材を生かした 冷やして食べる チキンジンジャーカレー	180g(1人前)	¥390	冷やしておいしい、さらりとした口当たりのカレーです。ハーブのさわやかな香りが特長のココナッツミルクソースに生姜を加え、タイ風に仕上げました。温めなくても食べられます。ごはんだけでなく、冷たい麺にかけるのもおすすめです。	★	
素材を生かした 冷やして食べる えびとトマトのカレー	180g(1人前)	¥390	冷やしておいしい、さらりとした口当たりのカレーです。クミンやフェネルなど11種類のスパイスを使ったトマトソースとヨーグルトを合わせ、インド風に仕上げました。温めなくても食べられます。生野菜をトッピングするのもおすすめです。	★	
盛岡冷麺	1人前×2セット	¥490	コシの強い麺と、酸味と辛味のあるスープが特長の岩手の郷土料理です。ゆで卵や肉などお好みの具材をのせて仕上げてください。	★	4/26(水) 季節限定
素材を生かした 冷たいスープ コーンポタージュ	160g(1人前)	¥290	冷やしておいしい、具だくさんのスープです。コーンの甘みを生かし、牛乳を加えてさらりとした口当たり仕上げました。	★	
素材を生かした 冷たいスープ じゃがいものポタージュ	160g(1人前)	¥290	冷やしておいしい、具だくさんのスープです。じゃがいもの旨みを生かし、炒め玉ねぎを加えて、味に深みを出しました。	★	