

2023年4月17日

無印良品 季節のお菓子 4/19（水）～ 抹茶をつかったお菓子 新発売のお知らせ



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、季節のお菓子・飲料シリーズから、抹茶をつかったお菓子 9 アイテムを4月19日（水）から順次全国の無印良品およびネットストアで発売します。

良品計画は、日常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」の実現にむけて日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。食を通じて季節を楽しんでいただくため、季節に合わせたお菓子・飲料を期間限定で発売しています。今回は今年の1月に発売を開始した桜のお菓子・飲料に続き、新緑の季節にあわせて抹茶のお菓子を作りました。

■ 抹茶の濃厚な風味を感じられる和洋のお菓子

季節限定商品として新たに抹茶の商品を9アイテム販売します。気分に合わせて抹茶を楽しむことができるよう、まんじゅうやトウ焼きなどの和菓子と、抹茶とチョコレート合わせたガトーショコラや、ロールケーキなどの洋菓子、の両方のラインナップを取り揃えました。生地やクリームなど素材に合わせて抹茶の使用量を調整し、濃厚な抹茶の風味を楽しんでいただける商品に仕立てました。

商品例

● 抹茶と小豆のケーキ

宇治抹茶を練りこんだ生地と北海道の小豆を合わせて焼き上げています。ケーキのしっとり感と小豆の粒々感が特長です。色鮮やかな抹茶色をしており、カットした時の断面がとても美しい商品です。

● 抹茶の小豆クリームサンドクッキー

抹茶ペーストを練りこんだクッキーで小豆入りのクリームをサンドしました。クリームには小豆のフリーズドライを入れてした。クッキーの抹茶の香りと小豆の風味が絶妙な味わいです。

● 抹茶のフィナンシェサンド

抹茶と小豆を練りこんだクリームを、しっとりと焼き上げた抹茶のフィナンシェで挟んでいます。桜のお菓子でも人気だったフィナンシェサンドを抹茶でも作りました。

◆商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	販売開始
新商品 季節限定	抹茶と小豆のケーキ	1個	¥450	宇治抹茶を練り込んだ生地と北海道産の小豆を合わせて焼き上げました。抹茶の濃厚な風味としっとりとした食感、小豆の粒々感が特長です。	4月19日
	抹茶の小豆クリームサンドクッキー	3個	¥390	抹茶ペーストを練り込んだクッキーで小豆入りのクリームをサンドしました。クッキー生地のサクッとした食感の後に、滑らかなクリームが口に広がり抹茶と小豆クリームの相性がぴったりの味わいです。食べやすい個包装です。	
	抹茶のガトーショコラ	1個	¥190	宇治抹茶とホワイトチョコレートを生地に練り込み、しっとり焼き上げました。片手で食べられるスティックタイプです。裏面のopenマークから開封するとトレーが折れる仕様になっています。	
	抹茶もち入りトッパ焼き	4個	¥390	抹茶を練りこみふんわりと焼き上げた生地で粒あん、抹茶をねりこんだもちを包みました。食べやすい個包装です。	
	抹茶まんじゅう	8個	¥450	抹茶を練り込んだこしあんを、もちもちとした生地で包み、ふっくらと柔らかく蒸し上げました。抹茶入りのこしあんは鶯色で目にも鮮やかです。食べやすい個包装です。	
	抹茶マシュマロ	80g	¥250	やさしい甘さのこしあんを抹茶を練り込んだマシュマロで包みました。食べやすい個包装です。	
	抹茶のロールケーキ	4個	¥450	抹茶ソースを入れたクリームを、抹茶を練りこみ、ふんわりと焼き上げた生地で包みました。食べやすい個包装です。	
	抹茶のフィンランシェサンド	1個	¥290	抹茶と小豆を練り込んだクリームを、しっとり焼き上げたフィンランシェでサンドしました。仕上げにピスタチオをトッピングしました。	5月3日
再開	宇治抹茶の飴	45g	¥190	歴史ある京都の茶舗で合組（ごうぐみ）された抹茶を使って、風味豊かな飴に仕上げました。	4月19日

掲載のお問い合わせ先：株式会社良品計画 広報・IR・ESG推進部 rk-pr@muji.co.jp