

2023年9月27日

10/4（水） さつまいもの菓子とりんごの菓子やラテ 季節限定発売のお知らせ

さつまいものお菓子も新たに登場



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、さつまいもの菓子とりんごの菓子 14 アイテムと、秋冬にぴったりなドリンク「おうちで味わうカフェメニュー」2 アイテムを10月4日（水）から季節限定で、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」の実現を目指し、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めるお菓子・飲料を期間限定で発売しています。春は桜や抹茶、夏は柑橘系の商品を、初秋にあたる先月は栗やかぼちゃの商品を限定販売しました。秋も深まるこの時期に合わせて新たにさつまいものお菓子を3アイテム、昨年好評いただいたりんごのお菓子にも6アイテムを追加して発売します。

■ 旬の秋の味覚を多様に楽しむ

晩秋から冬にかけて旬を迎えるさつまいもとりんごの両方のお菓子をそれぞれ発売します。食べきりサイズのお菓子や、みんなで分け合える大袋のお菓子など、全14種類の和洋のお菓子を揃えました。さつまいものお菓子は、お菓子の種類に合わせてさつまいもの品種を変えています。スイートポテトケーキのトッピングはほっくりとした紅はるか、安納芋まんじゅうのあんは滑らかな食感の安納芋を使用しています。りんごのお菓子は、相性の良いシナモンやナッツを入れることで、具材の食感やりんごの味わいをより楽しんでいただけるようにしています。りんごとキャラメルケーキは蜜漬けりんご、くるみ、アーモンドをトッピングし、具材感たっぷりに仕上げています。焼きりんごのカットバウムは爽やかなリンゴの香りに、ほんのりとシナモンを効かせて焼きりんご風味に仕上げています。

また、飲料の「おうちで味わうカフェメニュー」は、寒い季節にぴったりのドリンクで、お湯に溶かすだけで手軽にカフェの気分を楽しむことができ、自宅でくつろぎたい時や、来客時のおもてなしにおすすめの商品です。今回、季節限定で「紫いもラテ」を新たに追加します。甘さを控えめにし、紫いもの優しい味わいと香りを感じられるようにしています。泡立ちの良いワリーミングパウダーを使用しており、クリーミーな泡と紫の鮮やかな色の組み合わせも楽しむことができます。昨年ご好評いただいた、「アップルシナモンラテ」も合わせて発売します。

◆商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
新商品 季節限定	スイートポテトケーキ	1個	¥250	さつまいもペーストを練りこんだ生地に、蜜漬けさつまいもの角切りをのせてしっとり焼き上げました。	10月4日
	安納芋まんじゅう	5個	¥450	安納芋の焼き芋ペーストを使ってあんを作り、しっとりとした生地で包みました。食べやすい個包装です。	
	安納芋のドーナツ	9個	¥450	安納芋のパウダーを練りこんで仕上げました。さつまいもの甘い香りと、ふんわりとした食感が特徴です。	
	おうちで味わうカフェメニュー 紫いもラテ	98g	¥390	紫いもの鮮やかな色とやさしい甘さを生かしました。お湯で溶かすだけで手軽にカフェメニューが作れます。	
	りんごとキャラメルのケーキ	1個	¥250	キャラメルと蜜漬けりんごを練りこんだ生地に、くるみとアーモンドをのせて香ばしく焼き上げました。	
	りんごとアーモンドのケーキ	1個	¥250	角切りりんごをアーモンドケーキに乗せて、しっとり焼き上げました。りんごの食感とアーモンドの香ばしい風味が特長です。	
	りんごのフィナンシェサンド	1個	¥290	甘酸っぱいりんごクリームを、しっとり焼き上げたフィナンシェでサンドしました。	
	厚切りりんごチップ	50g	¥390	青森県産のりんご「つがる」を厚切りにし、低温でゆつくりとフライしました。素材本来の甘みが特長です。	
	素材を生かした りんごバター	140g	¥490	甘みと酸味のバランスが良いふじりんごを使って仕上げました。りんごの爽やかな香りと、バターのコクが特長です。	
焼きりんごのカットバウム	8個	¥450	爽やかなリンゴの香りに、ほんのりとシナモンを効かせて焼きりんご風味に仕上げました。食べやすい個包装です。		
季節限定	りんごとシナモンのポップコーン	53g	¥150	食感の異なる2種類のポップコーンをミックスしました。りんごの爽やかな甘みを生かして仕上げたポップコーンです。シナモンを風味のアクセントに加えることで、爽やかな香りがプラスされ甘みにコクをつけています。	
	りんごのクリームサンドクッキー	1個	¥150	蜜漬けりんごをクリームに練り込んで、サクサクとした食感のクッキーでサンドしました。りんごの爽やかな酸味、クリームのまろやかなコク、クッキーの香ばしさ、異なる3つの美味しさが楽しめます。	
	りんごかりんとう	75g	¥190	りんごとシナモンの香りが特長のかりんとうです。米油でカリッと揚げて、りんごの風味を付けた蜜をからめました。上掛けの蜜に風味のアクセントとしてシナモンを加えることで、かりんとうの香ばしさとりんごの爽やかな香りを引き立てています。	
	りんごと紅茶のケーキ	1個	¥190	香りが良く焼き菓子と相性の良いアールグレイの茶葉と、角切りりんごを生地に練り込み、しっとり焼き上げたケーキです。甘酸っぱいりんごの風味と、深みのある紅茶の香りが特長です。	
	りんごとシナモンのパイ	1個	¥390	甘酸っぱくしっとりとした食感の蜜漬けりんごを、パイ生地でサンドして焼き上げました。ほのかに香るシナモンの風味が特長です。	
	おうちで味わうカフェメニュー アップルシナモンラテ	160g	¥390	甘みと酸味のバランスの良い、ふじりんごの果汁パウダーを使用しています。ふじりんごのやさしい甘みに、アクセントとしてシナモンの香りをきかせました。お湯で溶かすだけで手軽にカフェメニューが作れます。	

掲載のお問い合わせ先 : 株式会社良品計画 経営企画部 広報課 rk-pr@muji.co.jp