

2023年9月28日

10/4（水） 無印良品 手づくり鍋の素 季節限定発売のお知らせ 香辛料を使った養生鍋や、麺・春雨など鍋のおともも新発売



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、レトルトの鍋つゆ「手づくり鍋の素」と鍋のしめとしても楽しめる具材「鍋のおとも」を、10月4日（水）から全国の無印良品とネットストアで、季節限定で発売します。

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んでいただけるよう、寒い季節にあわせて手軽にあたかい鍋料理が作れる商品を発売しています。

■ 世界で食べられている鍋やスープをお手本にしたごちそう鍋

鍋は、肉や野菜などの具材を入れることでバランス良く栄養を摂取しやすい料理です。無印良品は、ライフスタイルの多様化により少人数で鍋料理を食べる機会も増えていることを受け、1人前と2人前の商品を用意しています。今シーズンは、2人前のレトルト商品として季節限定で、中国や台湾の鍋をお手本にした新たな味「手づくり鍋の素 辛い養生鍋」「手づくり鍋の素 養生鍋」を発売します。家族や友人で鍋を囲み、寒い季節に食卓を彩るメニューとしてなつめや生姜、クミンなどそれぞれ10種類以上の香辛料を組み合わせることで、香りや辛み、滋味深い味わいを楽しんでいただける鍋に仕上げました。あわせて、ご好評いただいたインドのバターチキンカレー、フランスのビスクをお手本にした「手づくり鍋の素 バターチキンカレー鍋」「手づくり鍋の素 海老のビスク鍋」も2人前のレトルトタイプで発売します。1人前の小袋を4袋入れた「ひとり分からつくれる鍋の素」も販売中です。

また、鍋のおともとして、中華麺、きりたんぼ、薄切りもち、緑豆春雨を新たに発売します。鍋の具材の一つとして一緒に煮込んだり、しめに入れたりすることで鍋をより楽しんでいただけます。

◇ 商品ラインナップ

新規	手づくり鍋の素 辛い養生鍋	200 g (2人前)	¥350	なつめやクコの実、高麗人参エキスなど、16種類の香辛料を組み合わせました。スパイスの滋味深い味わいが特長です。	10月4日
	手づくり鍋の素 養生鍋	200 g (2人前)	¥350	生姜やクミン、唐辛子、八角など、14種類の香辛料を組み合わせました。スパイスの香りと辛みが特長です。	
再開	手づくり鍋の素 海老のピスク鍋	200 g (2人前)	¥350	ロブスターの旨みに、クリームを合わせて、濃厚な味わいに仕上げた鍋の素です。ピスクをお手本にしました。	
	手づくり鍋の素 バターチキンカレー鍋	200 g (2人前)	¥350	トマトにカシューナッツとギーを合わせて、カスリメティをきかせた鍋の素です。バターチキンカレーをお手本にしました。	
新規	鍋のおとも 中華麺	70 g (1人前)	¥120	スープに良くからむ、細麺です。そのまま鍋に入れて、煮込むだけで仕上がります。	
	鍋のおとも きりたんぼ	2本入	¥350	秋田県の郷土料理、きりたんぼです。あきたこまちを使って、もちもちとした食感に仕上げました。	
	鍋のおとも 薄切りもち	60 g	¥190	新潟県産こがねもちを使った餅を薄切りにしました。そのまま鍋に入れて、軽く煮るだけで食べられます。	
	鍋のおとも 緑豆春雨	25 g × 2袋	¥290	コシがあって、煮崩れしにくい春雨です。そのまま鍋に入れて、煮込むだけで仕上がります。	