

2023年10月16日

無印良品 世界のお菓子シリーズ 10/18（水）から順次 オランダ、ベルギー、フランスの菓子 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、世界各地の伝統的な製法や素材を生かして作る「世界のお菓子」シリーズから、10月18日（水）より「ストロープワッフル」、11月8日（水）より「スペキュロス」を全年で、販売します。また12月6日（水）より「オペラケーキ」を季節限定で販売。全て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、「感じ良い暮らしと社会」の実現にむけて日常生活の基本を支えることを目指し、日々の暮らしを豊かにする商品・サービスを提供しています。食品においては、「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとし、本場の味をお手本にして、開発に生かしています。今回は、オランダの伝統菓子であるストロープワッフル、ベルギーの伝統菓子であるスペキュロス、フランスの伝統菓子であるオペラケーキを発売します。

■本場の菓子を手本にした濃厚な味わいの菓子

無印良品では、これまでも世界のお菓子シリーズとして、ヨーロッパの国や地域で親しまれている菓子を手本とし、フランスのブルドネージュやフロランタン、ドイツのパウムクーヘンを発売しています。ヨーロッパは菓子の文化が多様です。今回は、これまでになかったラインナップとしてオランダやベルギーの菓子も追加し、バリエーションを増やしました。ストロープワッフルはスパイスをしっかり効かせて味を引き締め、スペキュロスは食感と味にこだわり、かみしめることで旨みを感じるようにするなど、本場の味に学んで商品を開発しています。これから気温が下がる季節に温かいコーヒーや紅茶などとともに楽しんでいただける、濃厚な味の菓子です。

●ストロープワッフル

薄く焼いた生地をスライスして、間にキャラメルをサンドしたオランダの菓子です。19世紀頃に作られ、長く親しまれています。本場オランダでは、コーヒーや紅茶などの温かい飲み物を入れたカップの上のせて温めて食べられています。飲み物で温まったキャラメルがとろりとやわらかくなり、常温とは異なるおいしさが楽しめます。

●スベキュロス

シナモンやナツメグなど4種類のスパイスを使用したベルギーのビスケットです。キャラメルの香ばしさ、スパイスの効いた味わいが特長です。元々はサンタクロースの原形ともいわれる聖ニコラの日（12月6日）を祝う際に食べられる菓子でしたが、現在は季節を問わず食べられているメジャーな菓子です。

●オペラケーキ

コーヒー風味のクリームとソースをしっとり焼き上げた生地と重ねて仕上げた、フランス生まれの菓子です。重厚な味わいで、コーヒーのほろ苦さと香りを感じられる風味に仕上げています。フランスのオペラ座が名前の由来になっている華やかな菓子です。

◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
世界のお菓子 ストローブワッフル	1枚	¥190	薄く焼き上げたワッフルをスライスし、シナモンを効かせたココのあるキャラメルをサンドしました。	10月18日
世界のお菓子 スベキュロス	8枚	¥250	シナモン、ナツメグなど4種類のスパイスを使用したベルギーのビスケットです。キャラメル香ばしさ、スパイスの効いた味わいが特長です。	11月8日
世界のお菓子 オペラケーキ	1個	¥220	コーヒー風味のクリームとソース、しっとり焼き上げた生地を重ねました。フランス生まれのお菓子です。	12月6日