

2024年2月9日

2/14(水)無印良品 冷凍食品 生パスタ 3種 発売のお知らせ

手軽に食卓を彩る、特別な日のごちそうとしてもぴったりな冷凍パスタ



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、濃厚で素材の風味が豊かな冷凍食品のパスタ3種を2月14日（水）から無印良品の一部店舗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」の実現に向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を提供しています。食品においては、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合わせて商品を企画・販売しています。昨秋頃より、より毎日の食卓で便利に使っていただけるよう冷凍食品のラインナップを見直しており、「毎日の食卓を支える」をコンセプトのもと開発を進めています。今回は、自分へのご褒美としてお酒と一緒に楽しむおつまみや、パーティーなどで家族や友人などとシェアできる一品としてぴったりな濃厚な味わいのパスタを開発しました。

■ 忙しいときにも、自宅で手軽にごちそうを用意できる

無印良品では、2018年から冷凍食品を発売し、人気のキンパをはじめ、からあげ、フライパンでつくるミールキットなど、主食から主菜、副菜まで幅広いラインナップを揃えています。昨年9月より本場イタリアに学んでパスタを全面リニューアルしました。冷凍食品でも、出来立ての食感を楽しめる生パスタを中心に品揃えし、それぞれに合うソースを考えました。生パスタは、独特の風味、コシと粘り、もちもち感が特長です。この食感を生かす為、レンジではなく、じっくり加熱することでソースとの一体感が出るよう湯せん調理にしています。乾麺よりもソースの旨みが麺に入りやすいため、ソースと一体感のある味わいになります。

素材の色味や風味を出しやすいという冷凍食品の特長を生かし、「リガトーニ ピスタチオクリームソース」は2種類のチーズとピスタチオを合わせた濃厚な味わい、「ニョッキ かぼちゃのクリームソース」はかぼちゃの甘みにシナモンを効かせたクリーミーな味、「コンキリエ 帆立とアンチョビのソース」は帆立やアンチョビに刻んだトマトとケールを合わせた魚介の旨みと彩りを楽しめる商品に仕上げています。飲み物や他のメニューと合わせて、少しずつ味わって楽しめる商品です。

また、イタリア発祥のパン「フォカッチャ」も同時に発売します。オリーブオイルの風味が特長のシンプルなパンで、オリーブオイルを生地に混ぜ込み、さらに焼く前に表面にもオリーブオイルを塗っています。そのまま食べるのはもちろん、パスタのソースをつけて一緒に食べたり、楕円形のため半分に切って具材を挟んで食べたりするのもおすすめです。

●リガトーニ ピスタチオのクリームソース

厚みがあり、しっかりとした食感の生パスタのリガトーニを使いました。ソテーオニオンの甘みや、生クリーム、チーズでコクを出しながら、ピスタチオの香りも楽しんでいただけるようにやさしい味付けにしています。濃厚な味わいなので、ドライマトのオイル漬けの酸味でアクセントをつけて最後まで食べ飽きないようにしています。

●ニョッキ かぼちゃのクリームソース

もちもち食感がくせになるニョッキに、かぼちゃのペーストをたっぷりつけたソースをあわせました。かぼちゃの甘み、生クリームのコクにシナモンをきかせて風味よく仕上げています。

●コンキリエ 帆立とアンチョビのソース

ソースがよく絡む形のコンキリエをつかいました。ほたての貝柱に、ブロッコリーや玉ねぎ、ケール、ドライマトなどたっぷりの野菜をあわせた、魚介と野菜の旨味が楽しめるソースに仕上げています。アンチョビの塩味とコクがアクセントになっています。

●フォカッチャ

生地にマッシュポテトを混ぜ込むことで、ふんわりもちもち食感に仕上げています。シンプルな味わいなので、発売中のグラタンやパスタとの相性も抜群です。レンジで解凍した後、トースターで温めると焼きたてのような味わいが楽しめます。

●ローズマリーのフォカッチャ

生地にマッシュポテトとローズマリーを練りこんでおり、口にしたときにローズマリーの風味が広がるフォカッチャです。温めるとさらにローズマリーの香りと、フォカッチャのふんわり食感を味わっていただけます。

◇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	リガトーニ ピスタチオのクリームソース	123 g	¥690	もちもちとした食感のリガトーニをつかいました。チーズとピスタチオをあわせた濃厚なソースがよく合います。	2月14日
新商品	ニョッキ かぼちゃのクリームソース	150 g	¥650	もちもち食感のニョッキをつかいました。かぼちゃの甘みに、シナモンをきかせたクリーミーなソースがよく合います。	2月14日
新商品	コンキリエ 帆立とアンチョビのソース	152 g	¥650	ソースが絡みやすい貝殻の形のコンキリエをつかいました。帆立やアンチョビなど魚介の旨みが味わえます。	2月14日
新商品	フォカッチャ	2個	¥350	ふんわりとした食感に焼き上げたフォカッチャです。オリーブオイルをぬり、風味良く仕上げました。	2月14日
新商品	ローズマリーのフォカッチャ	2個	¥350	ローズマリーを加えて焼き上げた香りのよいフォカッチャです。オリーブオイルをぬり、風味良く仕上げました。	2月14日