

2024年4月5日

4/10(水) 無印良品 果実を味わうゼリー 季節限定発売のお知らせ

果物の加工品を製造する際にはじかれる食材を活用



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、製造工程ではじかれる食材を活用した「果実を味わうゼリー 国産みかん」と「果実を味わうゼリー 国産りんご」を4月10日（水）から無印良品の店舗およびネットストアで季節限定発売します。

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・サービスを提供しています。1980年の誕生以来、3つの視点「素材の選択」、「工程の点検」、「包装の簡略化」を守りながら商品をつくり続けています。今回はみかんの缶詰や、アップルパイなどに使用するりんごの蜜漬けを作る際にはじかれる果物の端材を活用して、ゼリーを発売します。

■ 見た目や大きさを理由にはじかれる果物の切れ端を活用し、果肉量を増やした、果実をたっぷり楽しめるゼリー

みかんの缶詰や、アップルパイなどを製造する際に、粒の大きさを揃えたり、見た目を整えたりする過程で、形が欠けてしまったものや大きさが合わない果肉がはじかれています。はじかれた果物は、飲料やアイスクリームなどの原料、業務用のジャムなどに加工されています。今回ゼリーを作るにあたり、はじかれた果肉をそのまま生かすことで、果肉量を多くしつつも価格を抑え、果物本来の味や食感を楽しんでいただけるようにしました。ゼリーの重さの約半分が果肉で、どこをすくっても果肉を食べられるほど果肉が詰まっている、満足感の高い商品です。気温が高くなる季節に、大人も子供も楽しんでいただけるよう、さっぱりと食べられる定番のりんごとみかんのゼリーにしました。

良品計画では、これまでも製造工程で発生する端材を活用し、加工品を生産する際に発生する端材を活用したソーセージや、活用されず廃棄されている地域の農産物を活用した食品などを発売しています。今後も地球環境や生産者に配慮した素材を選び、すべての工程において無駄を省いた商品を開発します。

◇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	果実を味わうゼリー 国産みかん	180 g	¥290	みかんの果肉をたっぷり入れたゼリーです。缶詰を作る工程ではじかれた果肉を使い、フルーツ感を生かして仕上げました。	4月10日
	果実を味わうゼリー 国産りんご	180 g	¥290	りんごの果肉をたっぷり入れたゼリーです。シロップ漬けを作る工程ではじかれた果肉を使いフルーツ感を生かして仕上げました。	4月10日