

2024年5月17日

無印良品 国産米でつくったおやつ 発売のお知らせ

米をいろんな形で楽しめるお菓子



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、米を多様に楽しんでいただくことを目指し、国産米でつくった「お米のスナック」9 アイテムを5月22日（水）から無印良品の店舗およびネットストアで順次発売します。

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、日本の主食である米の需要が減っていることから、より多くの人に手軽に米を楽しみ、美味しさを知っていただくきっかけを作りたいと考え、国産米でつくったお菓子を発売します。

■ 製法を変えることで、さくさく感、ふわっと感、パリパリ感など多様に米を楽しむ

令和5年8月の農林水産省のデータによると、米の消費量は人口減少などの影響により毎年約10万トン減少する見込みとのことです。無印良品では、米の良さに改めて気づく機会を作りたいと考え、製法によって異なる味わいや食感を表現できることからお菓子を作りました。4つの食感と、それぞれの食感を生かす味付けを考えたいラインナップを用意しています。

● サクッと香ばしいチップス

炊き立てのごはんをほぐして成型して、1枚ずつスライスし、オーブンで焼きます。数日間乾燥させて、最後に油で揚げることでさくとした食感に仕上げました。お米特有の甘みや風味を感じていただけるように、味付けはシンプルな塩味にしています。

●ふわっと軽いチップス

米粉を蒸して一度乾燥させて水分を飛ばし、最後にフライすることで軽い食感に仕上げています。それぞれアジア料理をイメージしたスパイシーな味付けですが、軽い食感なので食べやすいのが特長です。

●ポリポリスティック

米粉と、コーンスターチや大豆粉などを一緒に混ぜ、棒状に成型し、最後に焼成することで、ポリポリとした食感に仕上げました。ガーリックとブラックペッパーにそれぞれオニオンパウダーやフライドオニオンを合わせることで、パンチがありつつも、深みもある味になっています。

●パリパリチップス

米粉を蒸してひとくちサイズの円型に型抜きし、乾燥させて水分を飛ばし、最後に焼成することでパリパリとした食感に仕上げています。梅やわさび、にぼしの和の素材を組み合わせることで、おつまみとしても楽しんでいただけるようにしました。

◇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	お米の snacks サクッと香ばしいチップス 塩味	50 g	¥250	オープンで焼成してから揚げたサクサクとした食感のチップスです。国産米を使用しました。	5月22日
	お米の snacks ふわっと軽いチップス ガバオ味	37 g	¥150	国産米を使用したチップスに、タイ料理のガバオ風の味付けをしました。ふわっと軽い食感が特長です。	5月22日
	お米の snacks ふわっと軽いチップス ヤンニョムチキン味	37 g	¥150	国産米を使用したチップスに、韓国料理のヤンニョムチキン風の味付けをしました。ふわっと軽い食感が特長です。	5月22日
	お米の snacks ふわっと軽いチップス 五香粉味	37 g	¥150	国産米を使用したチップスに、五香粉スパイスで味付けをしました。ふわっと軽い食感が特長です。	5月22日
	ノンフライお米の snacks パリパリチップス うめ味	32 g	¥150	国産米を使用したノンフライのチップスを、うめで味付けしました。一口サイズのパリパリとした食感が特長です。	5月22日
	ノンフライお米の snacks パリパリチップス わさび味	32 g	¥150	国産米を使用したノンフライのチップスを、わさびで味付けしました。一口サイズのパリパリとした食感が特長です。	5月22日
	ノンフライお米の snacks パリパリチップス にぼし味	32 g	¥150	国産米を使用したノンフライのチップスを、にぼしで味付けしました。一口サイズのパリパリとした食感が特長です。	5月22日
	ノンフライお米の snacks ポリポリスティック ガーリック味	30 g	¥180	国産米を使用した snacks です。ガーリックで味付けし、ポリポリとした食感が特長です。	5月22日
	ノンフライお米の snacks ポリポリスティック ブラックペッパー味	30 g	¥180	国産米を使用した snacks です。ブラックペッパーで味付けし、ポリポリとした食感が特長です。	5月22日