

2024年9月27日

無印良品「3食入りカレー」と「3食入りパスタソース」新発売のお知らせ

幅広い年代の方が日常的に食べやすい味と価格



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、幅広い年代の方が食べやすい味、日常的に買いやすい価格をコンセプトとした「素材がとけこんだカレー/3食入り」を3アイテム、「パスタソース/3食入り」2アイテムを10月2日（水）より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。食品においては、安全・安心はもちろん、地域や生活スタイルの変化に合わせた食品を企画・製造し、食の楽しさとおいしさをお届けしています。

今回は、無印良品で販売しているこだわりのカレーやパスタソースを、より日常的に気軽に食べていただけることを目指して、新たに5種開発しました。

■ シンプルながらも味わい深い、カレーの中でも価格をおさえた「素材の旨みがとけこんだカレー」

無印良品では、本場インドやタイで学び、原料や製法、品揃えにこだわってカレーを開発しています。今回開発したカレーは、日本の家庭で気軽に食べていただける味、価格帯のカレーとなることをコンセプトにしました。また、素材がもつ本来の甘みやコクを生かしてつくるという製法のこだわりはそのままに、牛肉や海老からとった出汁、野菜の旨みがとけこんだルーを楽しむカレーです。製造工程をシンプルにしたことで、1食当たりの価格が150円と、無印良品のカレーのラインナップの中でも手に取りやすい価格帯にしています。そのまま食べていただくのはもちろん、具材が溶け込んでいるタイプのカレーのため、オムレツやとんかつなどの具材をトッピングして、自分好みにアレンジしてもおいしく食べることができます。

● 「素材の旨みがとけこんだ ビーフカレー」

じっくり煮込んだ牛肉の旨みが溶け込んでいます。デミグラスにブルーンを合わせ味に深みを出しました。ソテーオニオンのコクとブルーンやバナナピューレの甘みが牛肉の旨みを引き立てます。チリペッパーでキレのあるスパイシーな味わいに仕上げました。

● 「素材の旨みがとけこんだ 海老クリームカレー」

海老からとった出汁の旨みが溶け込んだカレーです。ロブスターヘッドを使用した濃厚なアメリカーナソースに、バター、トマトなどを加えることで、豊かな海老の香りを引き立たせました。

● 「素材の旨みがとけこんだ 野菜のカレー」

炒め玉ねぎやかぼちゃなどの野菜の旨みが溶け込んだカレーです。9種の野菜を使用し、野菜の自然な甘みが特長です。お子様でも食べやすい辛さに仕上げました。

■ お子様から大人まで食べやすい味にこだわって開発した「ミートソース」「カルボナーラ」

無印良品では、「世界の食文化に学び、お客様の食卓を豊かにする」という考えのもと、2023年9月に本場イタリアで学び、原料や製法、品揃えにこだわったパスタとパスタソースを発売しました。

今回新たに開発したパスタソースは、日本の家庭で幅広い年代の方に気軽にパスタを楽しんでいただけるよう、日本で昔から親しまれているパスタソースをヒントにしました。具材をシンプルにしたことで、1食150円と無印良品のパスタソースでは最も手に取りやすい価格帯となり、お子様の昼食や、いざという時のストック品としても活用できます。

●「完熟トマトのミートソース」

野菜の甘みとコクが特長のミートソースです。玉ねぎ、にんじん、牛ひき肉を、完熟トマトのペーストでじっくり煮込むことで、素材本来の甘み、コクを引き立たせました。具材がシンプルなので、ご家庭ごとのお好みに合わせてアレンジがしやすいのも特長です。

●「生クリームと3種チーズのカルボナーラ」

生クリームや牛乳を使用したクリーミーさが特長のカルボナーラです。コクを出すために、パルメザン、ゴーダ、ブルーチーズの3種のチーズを使用し、チーズのコクと旨みを感じられる味わいに仕上げました。クセの少ないクリーミーな味わいなので、お子様でも食べやすい味です。

今後も「食の楽しさとおいしさを提供する」という考えのもと、お客さまの日頃の食卓を豊かにする商品を開発していきます。

◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
カレー	素材の旨みがとけこんだビーフカレー	160g(1人前)×3袋	¥450	じっくり煮込んだ牛肉の旨みがとけこんでいます。デミグラスにブレーンを合わせ味に深みを出しました。	10月2日
	素材の旨みがとけこんだ 海老クリームカレー	160g(1人前)×3袋	¥450	海老からとった出汁の旨みがとけこんでいます。豊かな海老の香りとクリームのまろやかさが特長です	
	素材の旨みがとけこんだ 野菜のカレー	160g(1人前)×3袋	¥450	炒め玉ねぎやかぼちゃなどの野菜の旨みがとけこんでいます。野菜の自然の甘みとクリームのコクが特長です。	
パスタソース	完熟トマトのミートソース	130g(1人前)×3袋	¥450	野菜の甘みとコクが特長のミートソースです。玉ねぎ、にんじん、牛ひき肉を、完熟トマトのペーストで煮込みました。	
	生クリームと3種チーズのカルボナーラ	130g(1人前)×3袋	¥450	生クリームなどを使用したクリーミーさが特長です。3種のチーズを使用し、チーズ感のあるコクのある味わいに仕上げました。	