

2024年10月2日

無印良品「煮込んで作るスープパスタの素」新発売のお知らせ

本場イタリアの家庭料理に学ぶ、鍋ひとつで煮込んで作れるスープパスタの素



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、本場イタリアの家庭料理で見つけた、鍋ひとつで手軽に作れる「煮込んで作るスープパスタの素」3種類を10月9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、「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとして各国・各地域に赴き、開発に生かしており、パスタ・パスタソースはイタリアに学び開発を続けています。

今回は、手軽なのに本格的な味わいを楽しむことができる、「煮込んで作るスープパスタの素」として、イタリア現地の家庭料理の味をお手本にした「香味野菜とボルペッティ」の他、「魚介のトマトガーリック」、「サーモンとマスカルポーネクリーム」を発売します。

■ パスタの本場イタリアの家庭で見つけた鍋ひとつで煮込んで作るスープパスタ

無印良品では、本場イタリアで学び、原料や製法、品揃えにこだわってパスタ・パスタソースを開発しています。今回は、イタリアの家庭で見つけたパスタとスープを鍋で一緒に煮込んで作る本格的で手軽なスープパスタの素を開発しました。鍋に本商品とパスタ、水を入れて一緒に煮込むことで、スープの味がパスタに染み込んでおいしくなるのがポイントです。また、鍋ひとつで作れるため、洗い物も少なく、短時間で手軽に調理することができます。使用するパスタの種類や、お水の量、茹で時間をアレンジすることで、自分好みのスープパスタに仕上げることができるのも特長です。少しずつ肌寒くなるこれからの季節にもぴったりの商品です。

● 「煮込んで作るスープパスタの素 香味野菜とボルペッティ」

(調理例)

お好みのパスタを加えて、鍋で煮込むスープパスタの素です。野菜ブイヨンや香味野菜ペーストをベースにした、ほっこりとやさしい味わいのスープに、フレッシュパセリやローレルなどのハーブを加えました。肉団子（イタリア語でボルペッティ）が入っており、具材の満足感があります。

●「煮込んでつくるスープパスタの素 魚介のトマトガーリック」



(調理例)

お好みのパスタを加えて、鍋で煮込むスープパスタの素です。魚介の旨みがあるトマトスープに、ミンチにした海老と貝柱を合わせ、ガーリックをきかせた後を引く味わいに仕上げました。

●「煮込んでつくるスープパスタの素 サーモンとマスカルポーネクリーム」



(調理例)

お好みのパスタを加えて、鍋で煮込むスープパスタの素です。マスカルポーネチーズに生クリームを加えたクリーミーなスープに、北海道産のサーモンとハーブのディルを加え、コクがありながらもすっきりとした味わいに仕上げました。

◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
煮込んでつくるスープパスタの素 魚介のトマトガーリック	130g/1人前	¥350	あさり、海老、鯛の旨みが特長のトマトスープに、ガーリックをきかせて仕上げました。	10月9日
煮込んでつくるスープパスタの素 サーモンとマスカルポーネクリーム	130g/1人前	¥350	マスカルポーネチーズのクリーミーなスープに、サーモンとディルを加え、風味良く仕上げました。	
煮込んでつくるスープパスタの素 香味野菜とボルベッティ	140g/1人前	¥350	香味野菜を煮込んだ、やさしい味わいのスープにボルベッティ（肉団子）を加えて仕上げました。	

※本商品にはパスタは入っておりません。