

2024年11月15日

無印良品 焙煎スパイスカレー2種 新発売

インドカレーで培ったスパイス使いを生かしてつくった、日本のカレー



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、インドカレーのスパイスの要素を取り入れた日本式のスパイスカレー2種を、11月20日（水）より全国の無印良品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・サービスを企画・販売しています。「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとし、各国・各地域に赴き、開発に生かしています。今回は、これまでインドで学んだスパイスの使い方や素材の生かし方を取り入れた焙煎スパイスカレーを2種発売します。

■ カレーの本場、インドで学んだスパイス使いを生かしてつくった、日本のカレー

無印良品ではインドやタイなど本場に学んだ世界の味や、家庭の味などをお手本に約50種類のレトルトカレーを発売しています。日本で親しまれているカレーは、小麦粉やカレー粉を使い、まろやかでとろみがあるのが特長です。今回は、これらの特長に加え、インドカレーで培ったスパイスの使い方や調理方法を生かし、「スパイス」の香りにこだわった日本のカレーを新たに開発しました。

スパイスを全て焙煎してから使用することで、スパイス本来の香りを引き出し、コク深く複雑な味わいに仕上げました。「焙煎スパイスのごろり牛肉カレー」は、スターアニス（八角）やシナモンによる甘い香り、コリアンダーやカルダモンによる複雑な香り、ブラックペッパーや赤唐辛子による辛みなど、スパイスごとの特長が味わいの変化とともに感じられることで、単調にならない飽きのこない味わいに仕上がっています。「焙煎スパイスの海老のクリーミーカレー」は、焙煎したスパイスの香りに、生クリームのもろやかさやトマトの酸味、海老の旨みが合わさり、クリーミーながらもスパイスを感じられる味わいに仕上げました。具材には、ごろっと食べ応えのある牛肉、海老を使い、具材の満足感も感じられるカレーにしました。

●焙煎スパイスのごろり牛肉カレー

クミンやフェネグreekなどのスパイスを焙煎して香りを立たせました。スパイスの奥深さとごろっとした牛肉の旨みが特長です。最初に甘さが広がり、そのあとスパイスの複雑な風味が感じられ、最後に辛さが訪れるという段階的な味わいの変化が楽しめるカレーです。ごろっとした牛肉は、スパイスと赤ワインでマリネしてから焼くことで牛肉本来の旨みを閉じ込めました。

●焙煎スパイスの海老のクリーミーカレー

コリアンダーやカルダモンなどのスパイスを焙煎して香りを立たせました。生クリームのコクと海老の深みのある旨みが特長です。生クリームやホワイトルウをベースに、海老の旨みを引き立てるスパイスとフェネルなどの爽やかなハーブを合わせ、クリーミーな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
焙煎スパイスのごろり牛肉カレー	180g(1人前)	¥490	クミンやフェネグreekなどのスパイスを焙煎して香りを立たせました。スパイスの奥深さとごろっとした牛肉の旨みが特長です。	11月20日
焙煎スパイスの海老のクリーミーカレー	180g(1人前)	¥490	コリアンダーやカルダモンなどのスパイスを焙煎して香りを立たせました。生クリームのコクと海老の深みのある旨みが特長です。	