

2025年4月2日

無印良品 暑い季節にぴったりな食品を季節限定発売

暑い季節を快適に過ごす商品 第1弾～「冷やし茶漬け」シリーズや「ごはんにかける 冷やし」シリーズなど～



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 清水 智）は、暑くて食欲がない時や、食事の支度を簡単に済ませたい時に役立つ食品として、「冷やし茶漬け」シリーズ4種と「ごはんにかける 冷やし」シリーズ3種を4月9日（水）から全国の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やサービスを提供しています。夏の暑さが年々厳しさを増す中でも、食を通じて季節を楽しみ、食欲のない時でも手軽に食事ができる商品「冷やし茶漬け」シリーズと「ごはんにかける 冷やし」シリーズを季節限定で発売します。

■冷たい水でつくる「冷やし茶漬け」シリーズ

温かいごはんのせ、冷たい水を注ぐだけで食べられるフリーズドライタイプの「冷やし茶漬け」シリーズを発売します。

「きざみ野菜の山形だし」、「梅肉と長いも」、「キムチとザーサイ」、「黒酢とかき卵」の4種類で、フリーズドライの特長を生かし、野菜を中心とした具だくさんに仕上げています。火を使わずに、冷たい水で食べることができるので暑い夏でも手軽にさっと食べることができます。賞味期限が約1年間あるので防災備蓄品にもおすすめです。

■手軽に食べることができる「ごはんにかける 冷やし」シリーズ

「ごはんにかける 冷やし」シリーズとして世界の定番料理を取り入れた「冷やし牛だしクッパ」と「冷やしごま豆乳担々スープ」の2種類を新たに発売します。暑い夏にさっと食べやすく、具だくさんで満足できる商品です。冷やして食べるだけでなく、常温のままでも、温めてもおいしくいただけます。

また、2012年から発売し、毎年夏の定番メニューとしてご好評いただいている「宮崎風 冷や汁」を今年も季節限定で発売します。

□今年も「素材を生かした 冷やして食べるカレー」シリーズを発売

2022年から発売し、毎年ご好評いただいている「素材を生かした 冷やして食べるカレー」シリーズを今年も発売します。

「チキンジンジャーカレー」と「えびとトマトのカレー」、「レモンクリームチキンカレー」の3種類で、お湯を沸かすことやレンジを使うことなく、冷蔵庫で冷やしておけば食べたい時にすぐ食べられる、さらりとした口当たりのカレーです。冷やすだけでなく、常温のままでも、温めても、また素麺や冷たいうどんのつけ汁としてもおいしくお召し上がりいただけます。

良品計画は、今後も「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、生活者の皆様に「役に立つ」商品とサービスの提供を行ってまいります。

◇商品リスト

	商品名	規格	税込価格	商品特長	販売開始日
新商品 季節商品	冷やし茶漬け きざみ野菜の山形だし	2食	¥390	夏野菜の胡瓜やオクラ、青じそを刻んで和えた、山形の郷土料理「だし」をお茶漬けに仕立てました。 冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	4月9日
	冷やし茶漬け 梅肉と長いも	2食	¥390	梅のさっぱりとした酸味に、かつおのだしをきかせ、長いもやきのこの食感を生かして仕上げました。 冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	
	冷やし茶漬け キムチとザーサイ	2食	¥390	牛肉や魚介の旨みをきかせたキムチスープに、白菜のしゃきしゃきとした食感を合わせました。 冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	
	冷やし茶漬け 黒酢とかき卵	2食	¥390	黒酢のまろやかな酸味と、鶏の旨みが特長のスープに、ふんわりとしたかき卵、トマトとコラを合わせました。 冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	
	ごはんにかける 冷やしごま豆乳担々スープ	180g (1人前)	¥350	冷やしておいしい、花椒の香りが特長のスープです。 ひき肉とたけのこ、キクラゲに豆乳と練りごまを加え、濃厚に仕上げました。	
	ごはんにかける 冷やし牛だしクッパ	180g (1人前)	¥390	冷やしておいしい、牛だしの旨みが特長のスープです。 牛すじをじっくり煮込み、たけのこ、しいたけを加え、コクのある味わいと食感を引き立てました。	
季節商品	ごはんにかける 宮崎風 冷や汁	155g (1人前)	¥290	宮崎の郷土料理をお手本に、鰯のほぐし身を麦味噌とごまの香ばしい風味の出汁と合わせました。 仕上げに豆腐やきゅうりを加えてください。	
	素材を生かした 冷やして食べる チキンジンジャーカレー	180g (1人前)	¥350	ハーブのさわやかな香りが特長のココナッツミルクソースに生姜を加え、タイ風に仕上げました。 ごはんだけでなく、冷たい麺にかけるのもおすすめです。	
	素材を生かした 冷やして食べる えびとトマトのカレー	180g (1人前)	¥350	クミンやフェネルなど11種類のスパイスを使ったトマトソースとヨーグルトを合わせ、インド風に仕上げました。 生野菜をトッピングするのもおすすめです。	
	素材を生かした 冷やして食べる レモンクリームチキンカレー	180g (1人前)	¥350	レモンとドライトマトのほどよい酸味を生かし、ひよこ豆ピューレを加えてまろやかに仕上げました。	