

2022 年 10 月 7 日

10/12（水）毎日のおかずが 15 分で作れる 「かんたん調理」シリーズが新登場

本格料理から、手軽な副菜まで豊富なメニューを揃えました



株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、本格的なおかずやおつまみを家庭にある身近な食材でお手軽、簡単につくれる調味料「かんたん調味の素」シリーズ 17 種類を 10 月 12 日(水)から無印良品の店舗※及びオンラインストアで発売します。

※一部のアイテムは、限定店舗のみの取扱いとなります。

■ 毎日のおかずがつくれる豊富なラインナップ

「かんたん調理」シリーズは、豊富なメニューで毎日の献立づくりの手助けになり、身近な肉や野菜などの食材でおかずやおつまみを簡単につくれることができる無印良品の新しいシリーズです。本格的な「四川麻婆豆腐」や「タッカルビ」などご家庭では味付けが難しい料理をはじめ、食卓のメインになる肉料理から手軽につくれておつまみにもなる副菜まで豊富なメニューを 17 種類揃えました。

■ 身近な食材を使って 10 分から 15 分で作れる

卵や豚肉、鶏肉などのご家庭でよく常備されている食材で作れるメニューを揃えました。卵が 2 個あれば作れる「五目に玉」や「スパニッシュオムレツ」、肉を漬込んでフライパンで焼くだけの「生姜焼き」や「タンドリーチキン」など、毎日のおかずづくりでお使いいただけます。また、調理時間も 1 メニューあたり 10 分から 15 分で作ることができます。

<<かんたん調理シリーズ 商品一覧>>

商品名	規格	消費税込 価格	商品特長
かんたん調理 四川麻婆豆腐の素	1～2人前	190円	花椒（ホワジャオ）と唐辛子の辛み、3種類の醤（ジャン）のコクが特長です。豆腐と長ねぎを用意するだけで、本格的な麻婆豆腐がつかれます。 用意する材料：豆腐、長ねぎ 調理時間の目安：10分
かんたん調理 回鍋肉の素			豆板醤の辛さと甜麺醤の濃厚な甘みが特長です。肉と野菜を用意するだけで、本格的な回鍋肉がつかれます。 用意する材料：豚バラ肉、キャベツ、ピーマン、ごま油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 青椒肉絲の素			オイスターの濃厚な旨みを生かしたソースに、細切りたけのこを加えました。肉とピーマンを用意するだけで、本格的な青椒肉絲がつかれます。 用意する材料：豚肉、ピーマン、ごま油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 五目かに玉の素			きくらげやたけのこなど4種類の具材にかにの身を合わせ、あんかけにしました。たまごを用意するだけで、手軽にかに玉がつかれます。 用意する材料：卵、サラダ油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 生姜焼きの素			生姜の風味を生かし、コクのある醤油とみりん、はちみつを合わせました。肉を漬け込むだけで、手軽に生姜焼きがつかれます。 用意する材料：豚ロース肉、サラダ油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 粕漬け焼きの素			ほんのり甘みのある酒粕にみそと塩こうじを合わせ、生姜をきかせました。肉や魚を漬け込むだけで、手軽に粕漬け焼きがつかれます。 用意する材料：豚ロース肉、サラダ油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 シャリアピンステーキの素			玉ねぎとりんごの甘みを生かした醤油ベースのステーキソースです。肉を漬け込むだけで、手軽にシャリアピンステーキがつかれます。 用意する材料：鶏もも肉、サラダ油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 タッカルビの素			3種類の唐辛子とコチュジャンを合わせ、甘辛く仕上げました。肉とキャベツを用意するだけで、本格的なタッカルビがつかれます。 用意する材料：鶏もも肉、キャベツ、サラダ油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 カムジャンの素			唐辛子をきかせた味噌に、ごま油を合わせ深みのある味に仕上げました。豚肉とじゃがいもを煮込むだけで韓国の鍋料理、カムジャンがつかれます。 用意する材料：豚バラ肉、じゃがいも、水、ごま油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 ヤンニョムチキンの素			唐辛子をきかせた味噌に、はちみつやニンニクを合わせた甘辛いソースです。肉を漬け込むだけで、手軽にヤンニョムチキンがつかれます。 用意する材料：鶏もも肉、ごま油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 タンドリーチキンの素	1人前×2回分	150円	クミンやカルダモンなど14種類のスパイスとヨーグルトを合わせました。肉を漬け込むだけで、本格的なタンドリーチキンがつかれます。 用意する材料：鶏もも肉、サラダ油 調理時間の目安：15分
かんたん調理 スパニッシュオムレツの素			チキンの旨みを生かしたバターソースにじゃがいもと玉ねぎ、赤ピーマンを加えました。たまごを用意するだけで、本格的なスパニッシュオムレツがつかれます。 用意する材料：卵、オリーブオイル 調理時間の目安：10分
かんたん調理 青菜炒めの素			香りの良いにんにくとねぎ油をきかせた、旨みのある塩味が特長です。小松菜を用意するだけで、手軽に青菜炒めがつかれます。 用意する材料：小松菜、サラダ油 調理時間の目安：10分
かんたん調理 アヒージョの素			香りの良いオレガノパセリ、ローストガーリックを合わせました。えびやマッシュルームなどを用意するだけで、手軽にアヒージョがつかれます。 用意する材料：むきえび、マッシュルーム、ミニトマト、オリーブオイル 調理時間の目安：15分
かんたん調理 キャロットラベの素			オリーブオイルに3種類のビネガーを合わせ、クミンなどのスパイスをきかせました。にんじんを用意するだけで、手軽にキャロットラベがつかれます。 用意する材料：にんじん 調理時間の目安：10分
かんたん調理 ビリ辛きゅうりの素			辛みのある唐辛子とにんにくに、すりごまとごま油を合わせて仕上げました。きゅうりを用意するだけで、手軽にビリ辛きゅうりがつかれます。 用意する材料：きゅうり、ごま油 調理時間の目安：10分
かんたん調理 タコスミートの素			クミンやオレガノなどのスパイスの香りと2種類の唐辛子の辛みが特長です。ひき肉と玉ねぎを用意するだけで、手軽にタコスミートがつかれます。 用意する材料：合挽き肉、玉ねぎ、水、サラダ油 調理時間の目安：15分

※一部のアイテムは、限定店舗のみの取扱いとなります。