

10/12（水）無印良品新シリーズ「ポーランドでつくったスープ」6種発売のお知らせ

ポーランドの食文化「食べるスープ」を商品化



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、“ポーランドでつくったスープ”を10月12日（水）から全国の無印良品およびネットストアで6種類発売します。ポーランドでは米やパスタ、豆などを入れた「食べるスープ」が主流で、その食文化を日本に紹介するべく商品化しています。

■ 野菜をベースにした豆や米が入った食べるスープ

無印良品では世界の国や地域の食文化を取り入れて商品開発を行っています。今回は無印良品の新しいシリーズとしてポーランドの家庭で食べられているスープを商品化しました。ポーランドでは、バランスよく栄養を摂ることができる食事として麦やトマトなどの野菜をベースにしたスープに米やパスタ、豆などを入れて食べています。スープを食べる文化が根づいたポーランドの中でも代表的なものを中心に6種類を揃えました。

全体450gとスープの量が多いため食事のメインとしたり、サイドメニューとして2人で分け合ったりできます。温めるだけで手軽にお楽しみいただけます。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	
ポーランドでつくった トマトと豆のスープ	450g (1~2人前)	¥490	白いんげん豆のやさしい甘さ、トマトの濃厚な味わいを生かしたスープです。
ポーランドでつくった トマトとお米のスープ	450g (1~2人前)	¥490	トマトの酸味に、さわやかな香りのデイルをきかせた、お米入りのスープです。
ポーランドでつくった 豆のスープ	450g (1~2人前)	¥490	えんどう豆やじゃがいもなどの野菜に、マジョラムをきかせたスープです。
ポーランドでつくった きのこパスタのスープ	450g (1~2人前)	¥490	きのこにパセリをきかせ、優しい味に仕上げたショートパスタ入りのスープです。
ポーランドでつくった 大麦のスープ	450g (1~2人前)	¥490	大麦やじゃがいも、セロリの一種であるセルリアックなどにさわやかな香りのデイルをきかせ、優しい味に仕上げたスープです。
ポーランドでつくった ジュレック（ライ麦の発酵スープ）	450g (1~2人前)	¥490	天然酵母を使いライ麦を発酵させて、酸味のある味に仕上げた伝統的なスープです。