

2022年10月18日

10/26（水）・11/16（水）無印良品「素材を生かしたスープ・お惣菜」シリーズ 新商品発売のお知らせ

温めるだけで素材の旨みが味わえる 11 種類



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、パッケージのまま電子レンジで温めて手軽に食べられるレトルト商品、「素材を生かしたスープ」シリーズ 5 種類を 10 月 26 日（水）から、「素材を生かしたお惣菜」*1 シリーズ 6 種類を 11 月 16 日（水）から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■ パッケージのまま電子レンジで温めるだけ

今回発売するシリーズは、無印良品としては初のパッケージのまま電子レンジに入れて温められるレトルト商品です。「スープ」と「お惣菜」を合わせて全 11 種類をご用意しました。

「素材を生かしたスープ」は、濃厚なスープを 5 種類取り揃えました。オマール海老の殻からとったアメリカンソースを使い、海老の旨みを引き出した「海老のビスク」や、きのこの旨みをより感じられるようにデュクセルソース*2 を使った「ポルチーニクリームポタージュ」など、メイン素材の旨みを味わえます。

「素材を生かしたお惣菜」は、毎日食べたい「いつものおかず」6 種類です。味がしみ込んだ柔らかい豚肉に、しいたけのエキスを加えてコクと旨みをきかせた「豚の角煮」や、隠し味にバターを入れてまろやかさを加えた「肉じゃが」など、食べ慣れた味でありながらも、ひとり分をつくるには下準備や調理に時間がかかるメニューを手軽に食べられる一品です。

常温で長期保存も可能で、時間がない時の食事や、あと一品追加したいという時にストックしておく便利です。

無印良品は、日常生活の基本を支える商品として、毎日の食卓をサポートできる食品の充実を図っていきます。

*1 一部のアイテムは、限定店舗のみの取り扱いとなります。

*2 刻んだマッシュルームや玉ねぎを煮詰めたソース。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
素材を生かしたスープ 海老のビスク	140g (1人前)	¥250	海老の旨みを生かし、生クリームやバターを加えて濃厚でコクのある味に仕上げました。	10/26 (水)
素材を生かしたスープ ポルチーニクリームのポタージュ	140g (1人前)	¥250	ポルチーニの香りを生かし、炒めマッシュルームを加えてきのこの旨みを引き出しました。	
素材を生かしたスープ かぼちゃのポタージュ	140g (1人前)	¥250	かぼちゃのやさしい甘さを生かし、シナモンやナツメグを加えて味に深みを出しました。	
素材を生かしたスープ 枝豆のポタージュ	140g (1人前)	¥250	枝豆の風味を生かし、豆乳を加えてまろやかでコクのある味に仕上げました。	
素材を生かしたスープ トマトのポタージュ	140g (1人前)	¥250	トマトの酸味を生かし、コクのあるチーズと白ワインを加えてまろやかな味に仕上げました。	
素材を生かしたお惣菜 筑前煮	175g (1人前)	¥290	鶏肉やごぼう、たけのこなど7種類の具材を、コクのある3種類の醤油を使い、深みのある味に仕上げました。	11/16 (水)
素材を生かしたお惣菜 肉じゃが	165g (1人前)	¥290	牛肉、じゃがいもを、かつおと昆布の風味をきかせて煮込み、やさしい味に仕上げました。	
素材を生かしたお惣菜 肉豆腐	160g (1人前)	¥290	牛肉と焼き豆腐を、醤油と砂糖で甘辛く味つけし、しっかり味を染み込ませました。	
素材を生かしたお惣菜 豚の角煮	155g (1人前)	¥350	豚バラ肉と大根を、甘みのある醤油だれで煮込み、やわらかく仕上げました。	
素材を生かしたお惣菜 ぶり大根	185g (1人前)	¥350	ごろっとしたぶり大根を、生姜をきかせたコクのある味噌だれで煮込みました。	
素材を生かしたお惣菜 トマトの煮込みハンバーグ	160g (1人前)	¥350	ふっくらとしたハンバーグを、揚げ茄子やオリーブを加えた濃厚なトマトソースで煮込みました。	

※「素材を生かしたお惣菜」の一部アイテムは、限定店舗のみの取り扱いとなります。

取材・お問合せ先：株式会社良品計画 広報・ESG 推進部広報課 rk-pr@muji.co.jp