

2022年10月20日

## 10/26（水）無印良品 冷凍食品 お惣菜シリーズ 新商品発売のお知らせ

素材の味や食感が楽しめるシリーズに新商品 3 種類、リニューアル 3 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、人気の冷凍食品“お惣菜シリーズ”の新商品 3 種類、リニューアル商品 3 種類を 10 月 26 日（水）から全国の冷凍食品を取り扱う無印良品各店とネットストアで発売します。

### ■ 毎日の食卓のサポートになるお惣菜

2018 年秋より販売を開始した無印良品の冷凍商品は、主食となる「ごはん・パン・麺」や、フライパン 1 つで 10 分で調理ができる「ミールキット」、お弁当に入れたり、普段のおかずにもなる魚や肉などを使った「惣菜・煮込み」、自然解凍もできる「デザート・おやつ」など、約 80 種類を現在全国の無印良品約 150 店舗で取り扱っています。

お惣菜シリーズは、現在、肉や魚を使った餃子やハンバーグ、さばのローストなど 15 種類販売しています。今回は、食材の準備や下ごしらえに時間がかかる野菜の惣菜で、揚げたさつまいものコクや甘みを合わせた「かぼちゃと豆のサラダ」、酸味をきかせたさっぱりした味わいの「切り干し大根の塩こうじ和え」、しょうゆ、砂糖、昆布だしでやさしい味わいに仕上げ、マヨネーズでコクを出した「小松菜とくるみの白和え」の 3 種類を新たに追加します。

また、今まで 200g で販売していたアイテムも「小分けにして解凍できない為、食べきれない」というご意見をもとに、食べきりサイズとして 120g に変更し、お求めやすい価格に変更、リニューアルしました。（390 円⇒290 円）

ひじきをベースに、小松菜や枝豆、焼きちくわなど 9 種類の素材を合わせた具だくさんの「彩り野菜とひじきの煮物」、七味唐辛子のピリツとした辛さと柚子皮のさわやかな香りが特長の「ごぼうと九条ねぎのきんぴら 柚子風味」、しいたけと昆布だしのやさしい味わいが楽しめる「小松菜と揚げの煮びたし」の 3 種類です。

パッケージのまま 15～30 分流水解凍するだけで食べられます。忙しい食事準備の合間に出来上がり、冷凍庫にストックしておく便利なシリーズです。

無印良品は、全国津々浦々で、生活の基本を支えることを目指し、日常の食卓においしさと安心を提供できる食品を今後も拡充してまいります。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	
小松菜とくるみの白和え	120g	¥290	小松菜、にんじん、ごぼうに食感の良いくるみを加えました。マヨネーズでコクを出し甘めに仕上げました。	新商品
切り干し大根の塩こうじ和え	120g	¥290	切り干し大根と千切りにんじん、ささがきごぼうを塩こうじで味をととのえました。生姜の香りをきかせた、シャキシャキした食感に仕上げました。	
かぼちゃと豆のサラダ	120g	¥290	かぼちゃとレッドキドニー、ひよこ豆にかぼちゃの種を加えました。甘みのあるさつまいもを合わせ、ほくほくした食感に仕上げました。	
彩り野菜とひじきの煮物	120g	¥290	小松菜、こんにゃく、枝豆などの具材を合わせて炊き上げました。昆布のだしとかつおの旨味を生かし、彩りよく仕上げました。	リニューアル
ごぼうと九条ねぎのきんぴら 柚子風味	120g	¥290	千切りごぼうとにんじん、九条ねぎを甘辛く味つけしました。香りの良い柚子の皮を合わせ、食感良く仕上げました。	
小松菜と揚げの煮ひたし	120g	¥290	小松菜と油揚げ、しいたけを昆布だしなどで煮含めました。だしの旨みをきかせ、やさしい味わいに仕上げました。	

掲載のお問い合わせ先 : 株式会社良品計画 広報・ESG 推進部 rk-pr@muji.co.jp