

2022年11月7日

## 11/9（水）・11/16（水）無印良品 日常の暮らしに役立つ日用品 新商品発売のお知らせ

使いやすさを考えた日用品



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、日常の暮らしの中で使用頻度の高い日用品 3 種類、「湯せん調理ができるポリエチレン袋」「ポリエチレン手袋」「除菌ウェットティシュー」を11月9日（水）・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。

### ■ 使う頻度が高いからより便利なものを

無印良品は、全国津々浦々で日常の生活を支えることを目指し、現在、日常生活に役立つ日用品・消耗品を拡充しています。今回提供を開始するのは、生活の中での使用頻度の高い消耗品で、利便性を高める機能を細やかに設計しています。

「湯せん調理ができるポリエチレン袋」\*<sup>1</sup>は、食品の冷蔵や冷凍保存のほか、湯せん調理に使用できます。一般的には箱のパッケージに入ったものが多いのですが、枚数が減った時に省スペースで保管できるよう、PP袋でのパッケージにしています。また、ロールタイプにすることで、何枚か重ねて出てきてしまうストレスがなく、1枚ずつ取り出しやすくなっています。

「ポリエチレン手袋」は、手袋の内側をエンボス加工にすることで、さらさらとして着脱しやすくしています。フリーサイズにすることで、左右どちらの手にも使用できる点も特長です。箱の横に購入の際、サイズの参考になる目盛りを入れています。掃除や調理、園芸やペットのお世話や介護など、様々なシーンで活用いただける商品です。

「ウェットティシュー」は、これまでノンアルコールタイプのみでの展開でしたが、アルコールタイプを追加することで、選んでいただけるようになりました。アルコールタイプの「除菌 ウェットティシュー」は、植物由来の発酵エタノールを使用しています。パラベン\*<sup>2</sup>フリーですが、パラベンの代わりにアルコール含有量を多くすることで、速く揮発してすっきりとした使用感になっています。

\*<sup>1</sup> ※湯せん調理時の注意点

- 沸騰した状態で湯せんすると袋が破裂したり、ヤケドをするおそれがあります。とろ火～弱火でゆっくり熱を加えてください。
- 袋内の空気を抜き、鍋底に耐熱皿などを敷いて湯せんしてください。
- 鍋底や鍋肌に接触させないでください。袋が溶けるおそれがあります。

※電子レンジ調理時の注意点

- 電子レンジでの使用は解凍モードまでとし、加熱調理には使用しないでください。
- 油分の多い食品(揚げ物・カレー・シチュー等)は電子レンジでは解凍しないでください。油分が高温となり袋が溶けるおそれがあります。
- 解凍の際は、袋の一部を開けて解凍してください。

\*<sup>2</sup> パラベンとは防腐剤の一種です。化粧品や食品の防腐剤としても使用されている成分ですが、敏感な方はアレルギーで肌に異常が出ることもあります。

無印良品は、日常の暮らしに役立つ日用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	発売日
湯せん調理ができる ポリエチレン袋	40枚入り タテ35cm、ヨコ25cm	¥99	湯せん調理や冷蔵・冷凍もできる保存袋です。1枚ずつ取り出しやすいロールタイプです。耐冷温度：-30℃、耐熱温度：100℃	11/9(水)
ポリエチレン手袋	フリーサイズ 左右兼用 40枚入り	¥99	着脱しやすいよう、手袋の内側をエンボス加工で仕上げました。フリーサイズで、左右どちらの手にも使用できます。左右兼用40枚入り	
除菌 ウェットティシュー	20枚入	¥99	植物由来の発酵エタノールを使うことで、パラベンフリーにしました。アルコールの配合を工夫し、すっきりとした使用感です。	11/16(水)

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