

2022年11月30日

12/7（水）無印良品 おつまみシリーズ 新商品発売のお知らせ

素材の旨味を生かし、お酒のおともにもおすすめ



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、生活の基本を支えることを目指し、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、日々の暮らしを豊かにする食品の展開を拡充しています。この度、お酒のおともとしても楽しめる「鮭皮チップス」などのおつまみ全4種類を12月7日（水）から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■ 加工時の端材の活用や地域の伝統的な食材を使用

「鮭皮チップス」は北海道産の鮭を使用した鮭とばの加工時に裁断される皮の部分で作ったおつまみです。通常は使用されないことが多い端材を活用しています。食べやすいように揚げており、香ばしい風味とカリッとした軽い食感を楽しむことができます。「ほたるいかのいしる干し」は、日本海沿岸で獲れたほたるいかを使用し、北陸地方に伝わる伝統的な魚醤「いしる」に漬けて干したものです。「皮つきさきいか」と「焼きうるめいわし」は国産素材を使用し、素材の旨味を生かして仕上げました。

家でくつろぐ時間や、年末年始など人が集まる機会にお酒とともに楽しめるおつまみとしてもおすすめです。

◇ 商品ラインナップ

商品名称	規格	税込金額	商品特長	発売日
鮭皮チップス	17g	¥150	鮭とばを作る時に剥がされる皮を使い、香ばしく揚げて仕上げました。鮭の風味と、カリッとした食感が特長です。	12/7(水)
ほたるいかのいしる干し	14g	¥290	日本海で獲れたほたるいかをいしる（魚醤）に漬けて干し、風味とうま味を生かして仕上げました。	12/7(水)
皮つきさきいか	23g	¥290	北海道近海で獲れたいかを、皮をつけたまま味付けし、仕上げました。いか本来のうまみが生きています。	12/7(水)
焼きうるめいわし	24g	¥290	九州産のうるめいわしを塩だけで味付けし、焼き上げました。そのままでも、軽くあぶってもおいしく召し上がれます。	12/7(水)