

2022年12月2日

## 12/9（金）季節限定

### 生産工程を見直しておいしさを届ける「不揃いりんご」発売のお知らせ

サンふじに加え、王林を新たに発売



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 宜夫）は、生産工程を見直して外観で選別する作業など、削減できる作業を省いた、見た目にキズやシミ、色ムラがあってもおいしさは変わらない「不揃いりんご」を12月9日（金）より、全国の無印良品の限定115店舗で発売します。

#### ■生産者とともにアイデアを出し合いながら取り組む、今年4年目の「不揃いりんご」

無印良品では、2019年から「不揃いりんご」の取り扱いを行ってมาます。おいしいりんご作りにこだわりつつも、農業人口の減少や生産者の高齢化が進む日本国内で、農業が持続可能な産業であり続けるために、できる限り無駄のない生産・流通工程を目指して生産者とともに取り組んできました。

1年目は「軸が無い」、「キズ、シミ、色むらがある」などの理由で一般規格から外れてしまう（規格外）サンふじを販売、2、3年目は「赤く色づくようにする」「外観で選別する」「サイズを細かく分ける」といった作業を削減したりんごを販売するなど、りんごの味を左右する作業は残しつつ、おいしいりんごの生産に毎年試行錯誤を続けています。

参考：生産工程から省いた3つの作業

- ① 見た目をよくする赤い色をつけるための作業（反射シートの使用、つる回し）
- ② 外観で選別する作業（キズやシミ、色むらの選別）
- ③ サイズを細かく分ける作業

※一般的には7段階に選別するところを大・中・小の3段階の選別に軽減

## ■ 本年度の新たな取り組み

### 「王林」の販売（王林は 2022 年 12 月 16 日より販売）

今年はサンふじに加えて、新たに「王林」を販売します。王林は果皮が黄緑色で、甘みが強くて酸味は少なく、香りがとてもよいのが特長です。王林は夏場の天候によって、「ビターピット」という生理障害\* が果肉に発生し、生食流通に向かないものが一定数発生します。今回、味には影響のないそれらを使って「りんごチップ 王林」も商品化しました。低温真空加工製法でフライすることで、王林の風味を生かし、サクッとした食感に仕上げています。不揃いりんごを販売する店舗限定、数量限定で販売いたします。



\* 生理障害は病原菌や害虫の寄生以外の諸要因によって、正常な生育が阻害される現象。「ビターピット」は、果実と葉・枝との間にカルシウムの競争が起こり、果実中のカルシウムが不足することで斑点が発生する。

### Café&Meal MUJI のメニューに不揃いりんごを使用

2022 年 12 月 8 日(木)より、全国の Café&Meal MUJI（限定 21 店舗）にて、不揃いりんご（サンふじ・王林）を使用した「りんごのサラダ ヨーグルトドレッシング和え」を期間限定で販売します。甘さと酸味のバランスがよくシヤキシヤキした食感のサンふじと、甘く香りのよい王林を、レモンとヨーグルトを使ったドレッシングでさっぱりと仕上げたサラダです。

## ■ 無印良品における「青果」への取り組み

無印良品は生活者や生産者に配慮した商品やサービスを通して、世界の方々の暮らしの役に立ちたいと考えています。衣・食・住という生活の基本の中でも、「食」は最も基本的な営みであり、なくてはならない領域です。青果を小売りとして扱う中で、産地での生産環境や、収穫後に消費地に運ばれるまでの過程と向き合いながら、持続可能な農業の実現の一端を担えるようになりたいと考えています。色や形は不揃いであっても自然で美しい、という価値観で「おいしい」にこだわった青果を今後も展開していきます。

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。

### ◇ 商品情報

商品名称	規格	税込価格	取扱店舗	発売日
不揃いりんご（サンふじ）	1個	¥100~190 (大きさによって異なります)	115店舗	12/9(金)
不揃いりんご（王林）	1個			12/16(金)
りんごチップ 王林	45g	¥290	113店舗	