

2022年12月9日

12/14（水）無印良品 素材を生かしたふりかけシリーズ 新発売のお知らせ

食感を楽しめる、相性のいい素材の組み合わせ



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、毎日の食事やお弁当に使いやすい“素材を生かしたふりかけ”シリーズ 5種類を12月14日（水）から全国の無印良品（一部店舗を除く）とネットストアで発売します。

■素材の食感と味わいが楽しめるおかずのような満足感

素材をしっかり味わえる食感で、食べ応えのあるふりかけ5種類が登場します。相性のよい素材を組み合わせ、食事やお弁当など毎日の食事でお楽しみいただけます。

しっかりとした食感の三陸沖のさばフレークと野沢菜を合わせ、口あたりのよい淡路産の藻塩(もしお)*のまろやかな旨みとごま油の香りをきかせた「さばと昆布」は、ふりかけとしてはもちろん、お茶漬けにすると、さらにさばの旨みやごま油が引き立ちます。

食感のよい梅にひじきとごまを合わせた「梅とひじき」は、赤しその酸味とかつおと昆布の旨みがきいたふりかけで、ごはんにかけてちらし寿司やいなり寿司にアレンジするのもおすすめです。

細く刻んだねばりが特長の北海道産納豆昆布にちりめんを合わせた「ちりめんと昆布」には、風味の良いあおさと胡麻を加えました。温かいごはんにのせると昆布がやわらかくなり、より海の幸の旨みが楽しめます。

「素材を生かしたふりかけ」はチャック付きパッケージのため、食べたい分だけお使いいただけます。

無印良品は、全国津々浦々で、日常の暮らしに役立ち、生活の基本を支える商品、毎日の生活が楽しく豊かになる商品の提供、充実を図ってまいります。

* 藻塩・・・海藻を浸した海水を煮詰めて作った塩。

◇ 商品ラインナップ

商品名称	規格	税込価格	商品特長	発売日
素材を生かしたふりかけ 梅とちりめん	50g	¥290	食感の良い梅とちりめん、野沢菜など9種類の具材を混ぜ合わせ、赤しその酸味をきかせました。しゃきしゃきした梅の食感が楽しめ、おにぎりの具材にもぴったりです。	12/14 (水)
素材を生かしたふりかけ いかと昆布	55g	¥290	薄くスライスしたいかとねばりのある昆布を合わせ、風味の良いあおさと胡麻を加えました。薄切りのいかを混ぜ合わせており、かめばかむほどいかの旨みが広がります。	
素材を生かしたふりかけ さばと昆布	45g	¥290	さばフレークに昆布と野沢菜を合わせました。藻塩のまろやかな旨みとごま油の香りをきかせています。お茶漬けにすると、更にさばの旨みやごま油の香りが引き立ちます。	
素材を生かしたふりかけ ちりめんと昆布	50g	¥290	ねばりのある昆布にちりめんとオキアミを合わせ、風味の良いあおさと胡麻を加えました。温かいごはんのにせると昆布がやわらかくなり、より海の幸の旨みが楽しめます。	
素材を生かしたふりかけ 梅とひじき	55g	¥290	食感の良い梅にひじきとごまを合わせ、赤しその酸味、かつおと昆布の旨みをきかせたふりかけです。ごはんに入れて、ちらし寿司やいなり寿司にアレンジするのもおすすめです。	

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