

2022年12月23日

**1/11 (水) 無印良品 バレンタイン限定 “自分でつくるシリーズ” 発売のお知らせ**

手軽に手づくり、想いを添えて



無印良品を企画、開発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、バレンタイン向けの手づくりキット「自分でつくるシリーズ」11 アイテムを数量限定で2023年1月11日（水）から全国の無印良品とネットストアで発売します。

**■『選んで贈る。つくるを楽しむ。無印良品のバレンタイン』**

無印良品では、「つくるを楽しむ」をテーマに、冷やし固めるだけのチョコレートや材料を混ぜて焼くだけのプレミックスなど基本の材料が1つのセットになった「自分でつくるシリーズ」をバレンタイン限定で展開しています。チョコレートのお菓子が簡単に手づくりできるだけでなく、ラッピング用品もセットしていますのでプレゼントにもおすすめです。今年も家族や友人など、贈る人や好みに合わせて選べる11アイテムを数量限定で発売いたします。

**■人気のアイテム**

毎年展開しているアイテムのなかでも特に人気があるのは、しっとり濃厚な「自分でつくる ガトーショコラ」とボリューム感のある「自分でつくる チョコチップマフィン」です。どちらも混ぜて焼くだけの手軽さと、気軽に渡せるアイテムとして人気の高い商品です。

**・「自分でつくる ガトーショコラ」**

湯煎したクーベルチュールチョコレートを生地混ぜて焼くだけで濃厚なガトーショコラを作ることができます。同封のケーキ型で焼き上げて6等分にカットするとハート形になります。材料は計量済のため、ケーキ作りに慣れていない方やお子様とも一緒に、手軽に本格的なガトーショコラを作ることができるキットです。

**・「自分でつくる チョコチップマフィン」**

昨年リニューアルし、1個あたりのサイズを大きくしました。プレーン生地とココア生地の2種類の生地を混ぜて焼くだけで、ふんわりとしたマーブル模様のマフィンが手軽につくれます。キットにはマフィン用の型が8個入っています。

無印良品は、生活の基本を支えることを目指し、「感じ良いくらいと社会の実現」にむけて日々の暮らしを豊かにする食品を今後も提供してまいります。

**◇ 商品ラインナップ ※別紙**

## 無印良品 バレンタイン向け「自分でつくるシリーズ」商品リスト(2022年度)

No.	1	2	3	4	5	6
商品名	自分でつくる ガトーショコラ	自分でつくる チョコチップマフィン	自分でつくる 2色のマカロン	自分でつくる ブラウニー	自分でつくる フロランタン	自分でつくる フォンダンショコラ
できあがり イメージ						
規格	1 台分	8 個分	約 1 6 個分	1 台分	1 0 個分	8 個分
税込価格	税込 7 9 0 円	税込 8 5 0 円	税込 1, 1 9 0 円	税込 7 9 0 円	税込 8 5 0 円	税込 7 9 0 円
オープン	オープン使用					
できあがり袋数	6 袋分	8 袋分	8 袋分 (2 個ずつ入れる)	1 0 袋分	1 0 袋分	8 袋分
特長	クーベルチュールチョコレートを生地に混ぜて焼くだけで、濃厚な味わいのガトーショコラが手軽につくれるキットです。6 等分するとハート形になる型をセットにしました。	2 種類の生地を混ぜて焼くだけで、ふんわりとしたマーブル模様のマフィンが手軽につくれるキットです。マフィン用の型を 8 個セットにしました。	アーモンドブードルやマカロン専用の粉を混ぜて焼くだけで、ピスタチオ風味やいちご風味のマカロンがつけられるキットです。センターにサンドするビターチョコレートセットにしました。	チョコレートを生地に混ぜて焼くだけで、しっとりとした食感のブラウニーが手軽につくれるキットです。ホールタイプの正方形の焼き型をセットにしました。	アーモンドスライスとカラメル風味ソースを混ぜ、クッキー生地のにせて焼くだけで、香ばしい味わいのフロランタンが手軽につくれるキットです。ハートの焼き型を 1 0 個セットにしました。	チョコレートを生地に混ぜて焼くだけで、フォンダンショコラが手軽につくれるキットです。フォンダン用の型を 8 個セットにしました。食べる前にレンジであためると、おいしくお召し上がりいただけます。
No.	7	8	9	10	11	
商品名	自分でつくる ドーナツ型チョコ	自分でつくる ナッツクランチチョコ	自分でつくる チョコタルト	自分でつくる トリュフ	自分でつくる 生チョコ	
できあがり イメージ						
規格	2 0 個分	1 0 個分	6 個分	1 6 個分	1 箱分	
税込価格	税込 7 9 0 円	税込 8 5 0 円	税込 6 9 0 円	税込 7 9 0 円	税込 5 9 0 円	
オープン	オープン不使用 / 漏せんのみ					
できあがり袋数	1 0 袋分 (2 個ずつ入れる)	1 0 袋分	6 袋分	8 袋分 (2 個ずつ入れる)	1 箱分	
特長	<b>オープン不使用</b> バフを加えたチョコレートを生地に流し込み、冷やし固めるだけでひとくちサイズのチョコが手軽につくれるキットです。デコレーション用のカラフルなカラーシュガーをセットにしました。	<b>オープン不使用</b> チョコレートにナッツとクランチを混ぜて、冷やし固めるだけでカリとした食感のクランチチョコが手軽につくれるキットです。ココアといちご味の 2 種類がつけられるパウダーをセットにしました。チョコに混ぜるバフをフィアンティエヌ (クレープ生地を砕いた物) とナッツに変更しました。サクとした食感とナッツの香ばしさが楽しめます。	<b>オープン不使用</b> 溶かしたチョコをタルトに流し込み、冷やし固めるだけでチョコタルトが手軽につくれるキットです。トッピング用のナッツとクランチをセットにしました。	<b>オープン不使用</b> クーベルチュールチョコレートを溶かし丸めるだけで、濃厚な味わいのトリュフが手軽につくれるキットです。5 種類のトッピングが楽しめるフリーズドライのいちごやホワイトクランチなどをセットにしました。	<b>オープン不使用</b> クーベルチュールのチョコレートを溶かし、冷やし固めるだけで、口どけのよい生チョコが手軽につくれるキットです。専用のギフト箱とリボンセットにしました。	