

2023年3月31日

4/5（水）新シリーズ 植物素材を生かしたお菓子 発売のお知らせ

卵や乳など動物性の原料を使用しないお菓子 4種類



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、卵や乳など動物性の原料を使用しない“植物素材を生かしたお菓子”シリーズ 4種類を4月5日（水）から全国の無印良品、およびネットストアで発売します。

良品計画では、食の多様化や健康意識の高まりなどを考慮し、植物性原料を主体とした商品の開発を継続的に行っています。今回のシリーズはその一環で開発しました。

■野菜、果物や穀物の風味やコクをしっかりと感じる 新シリーズ

無印良品は、素材の風味を生かした食品開発を大切にしています。“植物素材を生かしたお菓子”シリーズは野菜や果物、穀物などの植物素材を気軽に毎日の食生活に取り入れていただけるように、商品開発をしました。

植物素材の味を最大限味わっていただけるように、卵や乳など動物性の原料を使わず作りました。一般的な洋菓子は卵やバターなどの乳製品を用いてコクを出しますが、このシリーズではナッツ類の油脂などを使用したり、果物を組み合わせたりして味わいを深くしています。今回はバナナの濃厚な香りがするケーキやナッツの香ばしい風味と食感を楽しめるクッキーなど、風味、食感が異なる素材を使った4種類の商品を発売します。

商品パッケージには、「卵」「乳」の不使用表示アイコンをつけることで、お客さまが店頭で選ぶ際に分かりやすくしました。

※一部商品は、卵・乳成分を含む製品を共通の設備で製造しており、アレルギー対応のお菓子ではありません。

当社では今後も“植物素材を生かしたお菓子”の商品を発売する予定です。無印良品は、食を通じた「感じ良い暮らしと社会」の実現にむけ、多様な地域、ライフスタイル、志向に合わせ、栄養バランスへの配慮と素材を生かした商品を提供してまいります。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格（色、サイズ）	売価（税込）	商品特長
植物素材を生かしたお菓子 キャロットケーキ	1個	250	にんじんのペーストを練り込みしっとり焼き上げたケーキです。オーツミルクを使ってやさしい甘さに仕上げました。
植物素材を生かしたお菓子 バナナケーキ	1個	250	バナナピューレを練り込みしっとり焼き上げたケーキです。アーモンドパウダーを使ってコク深く仕上げました。
植物素材を生かしたお菓子 4種のナッツのシリアルクッキー	5枚	290	アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ココナッツ、4種のナッツを混ぜ込んで焼き上げ、食感を楽しめるよう仕上げています。
植物素材を生かしたお菓子 レーズンといちじくのシリアルクッキー	5枚	290	レーズンといちじく、2種類のドライフルーツを混ぜ込んで焼き上げる事で、コクのある甘さに仕上げています。

掲載のお問い合わせ先：株式会社良品計画 広報・IR・ESG推進部 rk-pr@muji.co.jp