

2023年5月16日

5/17（水）無印良品 フライパンでつくるミールキット リニューアル発売のお知らせ

魚介類のメニューを増やし、人気のアヒージョは2アイテムに拡大



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、冷凍食品の「フライパンでつくるミールキット」のリニューアルを行い、5月17日（水）から10アイテムを全国の無印良品（冷凍食品取り扱い店舗のうち約140店舗）およびネットストアで発売します。

良品計画は、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」の実現にむけて日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。食においては、食の楽しさとおいしさをお届けするべく、地域や生活スタイルの変化に合わせて商品を企画・販売しています。今回、日々の食事をおいしく簡単に用意できる冷凍食品のうち、ミールキットの容量やメニューなどを見直し、リニューアルしました。

■フライパンで手軽に作れるメインと野菜がセットになったキット

フライパンでつくるミールキットは、カットされた魚介類と野菜、肉と野菜とソースがセットになったキットです。具材を冷凍のままフライパンに入れて炒め、ソースをからめて出来上がる手軽な調理キットです。ご家庭では食材を一から揃えて作るのが難しい料理や、買ってもし使いきれずに余らせてしまうことが多い野菜を選んでいます。魚や肉などをメインにしたメニューで、主菜としてはもちろん、おつまみとしても召し上がっていただけます。

今回のリニューアルでは、「白身魚のバジルソテー」や「3種の魚介のブイヤベース」など10アイテムを発売し、魚介類のメニューは10アイテムのうち6アイテムを展開します。魚介類は肉と比べると下ごしらえの手間がかかるため、ミールキットでは人気の高いメニューです。なかでもアヒージョは具材を変えて「ほたてとブロッコリーのアヒージョ」と「海老といかのアヒージョ」の2アイテムに拡大します。「彩り野菜のタンドリーチキン」や「豚肉のガーリックソテー」などの鶏肉や豚肉のメニューもごぞいます。また、ご家族での利用シーンを想定し、1人前から2人前の容量に変更しました。

作りたいときにすぐ作れる手軽さと調理時間の短縮で、日々の食事を手軽に本格的な料理を楽しめるシリーズです。

◇商品ラインナップ ※別紙参照

無印良品は、今後も多様な地域、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もののづくりを推進し、豊かな食のライフスタイルの実現を目指します。