

2023年5月18日

5/24（水）～ 無印良品 北インド、南インドそれぞれのカレーセット 新発売のお知らせ

混ぜても美味しいインドの食べ方を自宅で楽しめる



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、カレーの発祥の地、インド現地での食べ方を楽しめる商品として、「北インドのカレーセット」と「南インドのカレーセット」の2アイテムを5月24日（水）から全国の無印良品[※]と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」の実現に向けて、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あわせて、食品の企画、製造をしています。今回は、インドの食文化を体験していただくため、1食で複数のカレーを楽しめるだけでなく、混ぜて食べることで楽しめる3種類のカレーをセットにして発売します。

※一部小型店舗を除く

■ 現地の食文化に学んだカレーの食べ方 混ぜても美味しいカレーセット

現在、無印良品では、本場に学んだ世界の味や家庭の味などをもとに50種類以上のレトルトカレーを発売しています。日本では、肉や野菜など色々な具材と一緒に煮込んだカレーをご飯にかけて食べることが多いです。一方でインドでは、具材ごとにスパイスを変えて作った複数のカレーを別々のお皿に盛りつけ、1種類のカレーだけでなく複数のカレーを少しずつ混ぜ合わせ、ナンやお米などの主食や野菜炒め、漬物と一緒に食べることが一般的です。

北インドのカレーセットは主食であるナンなどの小麦製品に合う濃厚な味付けのカレー、南インドのカレーセットは、主食のお米に合うスパイシーでサラッとしたカレーです。両方ともインドの定食をお手本に肉、豆、野菜のカレーにしました。1つずつ味の異なるカレーを楽しみつつ、それぞれを混ぜることで、味がマイルドになる、酸味や苦みが加わるなど味の変化も楽しむことができます。

また、無印良品では、インドやパキスタンでよく食べられている、「バスマティ米」や「ナン」などの主食も販売しており、カレーセットと共に食べることでインドの定食を楽しめます。

● 北インドのカレーセット

- ① 肉：トマトの酸味と、炒め玉ねぎの香りが特長のチキンカレー「チキンパンジャビー」（3辛）
- ② 豆：トマトと乳製品をベースに、バターやカシューナッツを使用したクリーミーな豆カレー「ダールマッカニー」（2辛）
- ③ 野菜：ほうれん草を使ったソースに、トマトや玉葱、じゃがいもを合わせた「サグアールー」（3辛）

●南インドのカレーセット

- ① 肉：チキンの旨みと玉ねぎのコクが特長の塩チキンカレー「チキンウップ」（3 辛）
- ② 豆：白いんげん豆とかぼちゃをココナッツで煮込んだ「かぼちゃのオーラン」（2 辛）
- ③ 野菜：にんにくと黒こしょうがきいたトマトベースの「ラッサム」（4 辛）

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。

◇ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	販売開始
北インドのカレーセット	80g×3種（1人前）	¥590	北インドで「ターリー」とよばれている定食をお手本に、肉・野菜・豆のカレーをセットにしました。混ぜて食べると、より本格的な味が楽しめます。	5月24日
南インドのカレーセット	80g×3種（1人前）	¥590	南インドで「ミールス」とよばれている定食をお手本に、肉・野菜・豆のカレーをセットにしました。混ぜて食べると、より本格的な味が楽しめます。	

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 広報課 rk-pr@muji.co.jp