

2023年6月1日

6/7（水） 肉、乳不使用 冷凍の餃子、焼売、ピザ 新発売のお知らせ



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、野菜や豆類、穀物など植物由来の原料を中心に使った冷凍食品4種類を6月7日（水）から全国の無印良品（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。食品においては、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行っています。今回は手軽に調理しやすい冷凍食品を開発しました。

肉の代わりに大豆ミートを使ったお惣菜2種類、チーズの代わりに豆乳シュレッドを使ったピザ2種類を発売します。大豆たんぱくは牛や豚などと比べて生産時に使用する水が少なく、二酸化炭素が発生しにくいことで、魚や肉に代わるサステナブルなたんぱく源として注目されています。植物性原料を使った食品を食べたことがない人も試していただきやすいように、食卓でも馴染みのある餃子や焼売、ピザを冷凍食品で販売します。味にもこだわり、お惣菜には香味野菜やごま油、ピザにはバジルやガーリックオイルなど香りを楽しめる素材を組み合わせで開発しました。

商品パッケージには、「肉」「乳」など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ています。

当社では今後も植物性原料を主体とした冷凍食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	税込価格	商品特長	販売開始
大豆ミートのお惣菜 餃子	180 g (10個入り)	¥450	お肉の代わりに大豆ミートをつかった餃子です。キャベツやニラ、長ねぎなどの野菜を合わせ、生姜やごま油をきかせたあんに仕上げました。	6月7日
大豆ミートのお惣菜 焼売	192 g (12個入り)	¥450	お肉の代わりに大豆ミートをつかった焼売です。キャベツや玉ねぎなどの野菜の甘みを生かし、生姜の香りをきかせました。	
素材を生かしたベジタブルピザ トマトとバジルのピザ	167 g (1枚)	¥490	オレガノをきかせたトマトソースとバジルソースの香りが特長のピザです。セミドライトマトとチーズのような風味の豆乳シュレッドをトッピングしました。マルゲリータをイメージしたシンプルな味わいのピザです。	
素材を生かしたベジタブルピザ 彩り野菜のピザ	199 g (1枚)	¥490	彩りのよいグリル野菜（ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす）や、ブロッコリー、揚げなすをトッピングしました。ガーリックオイルやバジルの香りをきかせたピザです。チーズのような風味の豆乳シュレッドを使用しました。	

※豆乳シュレッドとは生乳の代わりに豆乳を発酵させることによりチーズのような風味をもたせた豆乳加工品です

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