

2023年8月30日

8/30（水） 季節限定 無印良品「麺にかける」4 アイテム 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）は具材入りの麺用レトルトスープ・ソース「麺にかける」シリーズより4アイテムを、8月30日（水）から全国の無印良品店舗とネットストアで季節限定販売します。

良品計画は、日常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。食を通じて季節を楽しんでいただけるよう、秋冬に向けて麺にかけて食べる温かいレトルト食品を発売します。

■ お店で食べるようなメニューを手軽に食べられる具材入りレトルトスープ

お店で食べるような本格的なメニューを、温めて麺にかけるだけで手軽に楽しんでいただける「麺にかける」シリーズから「麺にかける牛すじカレースープ」「麺にかける明太クリームスープ」「麺にかける味噌煮込みうどんスープ」「麺にかける白胡麻担々ソース」の4アイテムを発売します。寒い季節に、温かい食事を手軽に楽しんでいただけるよう、普段からご家庭にストックしてあることが多いどんに合わせて食べられるメニューを開発しました。温めるだけで、牛すじ、鶏肉、豚肉などの具材やかつおや昆布などの上品なだし旨みを楽しめるスープです。

◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
麺にかける 牛すじカレースープ	250g（1人前）	¥350	香りと風味の良い本枯れ節などのだしに、こくのあるスパイシーなカレーを合わせました。上品なだし旨みが味わえるカレースープです。	8月30日
麺にかける 明太クリームスープ	180g（1人前）	¥320	風味豊かなかつお節や昆布などのだしと甘みのある白醬油を合わせたつゆに明太子と生クリームを加えたまろやかなスープです。	
麺にかける 味噌煮込みうどんスープ	250g（1人前）	¥350	渋みと酸味が特長の八丁味噌とかつお節やむろ節を合わせた深い味わいのスープです。愛知県の郷土料理がお手本です。	
麺にかける 白胡麻担々ソース	140g（1人前）	¥350	香り豊かな2種の中国山椒と豚肉やたけのこ、ピーナッツなどの具材を合わせたソースです。唐辛子の辛みと白胡麻のコクが特長です。	

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