

2023年9月5日

## 9/6（水）無印良品 パスタ・パスタソース 新発売のお知らせ

本場イタリアに学び、現地の味や食べ方を提案



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）は定番商品であるパスタ・パスタソースを全面リニューアルし、9月6日（水）から全国の無印良品店舗とネットストアで販売します。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現にむけて日常生活の基本を支えることを目指し、日々の暮らしを豊かにする商品・サービスを提供しています。食品においては、「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとし、各国・各地域に赴き、開発に生かしています。今回、世界三大穀物である小麦を原料とするパスタに着目しました。本場イタリアに学んだパスタを5アイテム、パスタソースを9アイテム発売します。

### ■ 現地に学び、現地の味を再現したこだわりのパスタ・パスタソース

無印良品の人気定番商品であるカレーは、インドやタイなどに赴き、現地の食文化に学び、商品を開発してきました。日本の食卓にもパスタは浸透していますが、本場イタリアでは、パスタの種類だけでも数百あると言われ、パスタソースとの組み合わせも多彩です。既存のパスタやパスタソースを見直し、新たな商品も加えて、イタリアで学んだパスタの楽しみ方を提案します。

#### ①原料・製法のこだわり パスタ本来の味を感じられる

パスタは、原料・製法にこだわり開発しています。パスタの原料となる小麦の多くは、もちりとした食感の元となるグルテンを多く含む北米産のデュラム小麦となっています。今回開発したパスタは、デュラム小麦の中でもより多くのグルテンを含む小麦を使用していることから、パスタの弾力が増し、もちりとした食感が楽しめます。また、一般的には小麦の胚乳の外側にあるミネラルやアミノ酸が豊富で味が強い「アリューロン層」は、削られてしまうことがほとんどですが、小麦のうまみをより感じられるよう特殊な製法を用い残しています。

#### ②ラインナップのこだわり 本場の味や食べ方を提案

パスタやパスタソースのラインナップも、現地に学んだ品揃えにしています。イタリアは縦長の地形で気候が異なるため、パスタソースに使われる食材やパスタの形状なども多様です。地域によって異なる様々な形状のパスタや現地の味を再現したパスタソースを開発しました。

#### ③パッケージのこだわり おすすめの組み合わせが分かる

パッケージも変更し、パスタソースには、そのソースに合うおすすめのパスタのアイコンを、パスタには、そのパスタに合うおすすめのパスタソースのアイコンを入れました。

## パスタ商品例

チェレンターニ : 「栓抜き（コルクスクリュ）」のような、らせん状にねじった形が特長のショートパスタです。魚介のソースやスープとよく合います。

リガトーニ : 厚みのある形が特長のショートパスタです。ソースは食べ応えのある、味の濃いものが合います。

## パスタソース商品例

ボロネーゼ : 牛ひき肉をトマトと赤ワインで煮込んで作るボローニャ発祥のメニューです。肉の旨みしっかり感じるように、お肉は、粗挽きにし、完熟トマトやローストオニオンを合わせて煮込んで仕上げました。

いわしとフェネル : シチリアの州都パレルモを代表するいわしの旨みを生かした伝統メニューです。フェネルの風味とケッパーの酸味をきかせて、魚介の旨みをひき立てました。

他にも、パスタをゆでる際に使用する商品として、「塩タブレット」と「有機オリーブオイル」も発売します。塩タブレットは一粒がパスタ1人前をゆでる時に丁度良い量となっており、計量いらず使える便利なタブレットです。オリーブオイルをゆでたパスタにあえると、一番美味しく食べられるパスタの状態と言われるアルデンテを保ちやすくなります。

今後も「世界の食文化に学び、お客様の食卓を豊かにする」という考えのもと、イタリアに学んだパスタやパスタソースなどの商品を拡大します。

## ◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長
パスタ	新規	ショートパスタ ベンネ・リガテー	¥250	デュラム小麦の旨みを引き出す製法でつくりました。ペン先のような形が特長で、トマトソースとよく合います。
		ショートパスタ リガトーニ	¥250	デュラム小麦の旨みを引き出す製法でつくりました。厚みのある形が特長で、ラグーソースとよく合います。
		ショートパスタ チェレンターニ	¥250	デュラム小麦の旨みを引き出す製法でつくりました。ねじった形が特長で、魚介のソースやスープとよく合います。
	リニューアル	ロングパスタ スパゲッティ	¥350	デュラム小麦の旨みを引き出す製法でつくりました。コシのあるブリットとした食感が特長で、色々なソースと合います。
		ショートパスタ フジツリ	¥250	デュラム小麦の旨みを引き出す製法でつくりました。らせん状の形が特長で、クリームソースとよく合います。
パスタソース	新規	素材の旨みひきたつパスタソース ポルチーニクリーム	¥420	ポルチーニの香りを生かしたパスタソースです。炒め玉ねぎやマッシュルームを合わせ、コクのある味わいに仕上げました。
		素材の旨みひきたつパスタソース いわしとフェネル	¥420	いわしの旨みを生かしたパスタソースです。フェネルの風味とケッパーの酸味をきかせて、魚介の旨みをひき立てました。
		素材の旨みひきたつパスタソース ピスタチオクリーム	¥550	ピスタチオの風味を生かしたパスタソースです。クリームソースにバルメザンを合わせ、香ばしく濃厚な味に仕上げました。
		素材の旨みひきたつパスタソース ポモドーロ	¥350	トマトの旨みを生かしたパスタソースです。にんにくやチーズのコクとバジルの風味をきかせて仕上げました。
		有機オリーブオイル	¥990	スペイン産のオリーブを使用しました。ほどよい辛みと香ばしい後味が特長のエキストラバージンオイルです。
		塩タブレット	¥450	フランス産の岩塩をタブレット状にかためました。計量いらずに使用して、パスタの茹で塩としておすすめです。
	リニューアル	素材の旨みひきたつパスタソース カルボナーラ	¥390	卵黄のコクを生かしたパスタソースです。ペコリーノロマーノとバルメザンを合わせ、濃厚な味に仕上げました。
		素材の旨みひきたつパスタソース カルボナーラ	¥590	
		素材の旨みひきたつパスタソース ボロネーゼ	¥390	
		素材の旨みひきたつパスタソース ボロネーゼ	¥590	粗挽き肉の旨みを生かしたパスタソースです。完熟トマトやローストオニオンを合わせて煮込み、コクのある味わいに仕上げました。
		素材の旨みひきたつパスタソース 紅ずわい蟹のトマトクリーム	¥390	紅ずわい蟹の旨みを生かしたパスタソースです。完熟トマトと生クリームを加えて、なめらかで濃厚な味に仕上げました。

掲載のお問い合わせ先 : 株式会社良品計画 経営企画部広報課 rk-pr@muji.co.jp