

2023年10月30日

11/10（金）スープカレー3種 北海道で先行発売のお知らせ

だしとスパイスの旨みが効いたスープカレー



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、人気のレトルトカレーのシリーズに、新たにスープカレー3種をラインナップに加えます。スープカレー発祥の地である北海道で11月10日（金）より先行発売し、11月29日（水）より全国の無印良品およびネットストアで発売します。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向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を提供しています。食品においては、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。「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。今回は日本のカレー文化に学び、北海道発祥のスープカレーを発売します。

■ だしとスパイスが効いた、野菜がごろごろ入ったスープカレー

無印良品ではインドやタイなど本場に学んだ世界の味や、家庭の味などをお手本に約60種類のレトルトカレーを発売しています。スープカレーは、日本で独自に発展したカレーの一つで、だしとスパイスが効いている点が特長です。鶏肉や豚肉の他、大きくカットした野菜が入っており、食べごたえがあります。今回発売する商品は、チキンやとんこつの畜肉系のだしと、こんぶや煮干しなどの魚介系のだしを組み合わせたスープカレーです。これまでインドやタイで学んできたクミンやカルダモン、クローブ、唐辛子など複数のスパイスを組み合わせることで、味に深みと奥行きを出しています。スパイスの使い方を研究し、多種多様なレトルトカレーを販売している無印良品ならではの味です。

● 素材を生かした とんこつと和風だしのクリーミースープカレー

とんこつとチキンの畜肉系のだしと、こんぶや煮干し、かつおぶしの魚介系の和風だしを使用したクリーミーなスープが特長です。爽やかなバジルの風味もアクセントになっています。具材には、鶏肉や大きくカットしたじゃがいも、人参、うずらの卵、ヤングコーンが入っています。

● 素材を生かした クミンと赤唐辛子の鶏がらスープカレー

鶏がらスープとこんぶだしを使用したコクがありながらも、すっきりとしたスープが特長です。クミンの清涼感と赤唐辛子の辛さがアクセントになっています。具材には、豚ばら肉や大きくカットしたじゃがいも、レンコン、人参が入っています。

● 素材を生かした カルダモンと青唐辛子のスパイシースープカレー

チキンやこんぶだしをベースに、スパイスの香りが引き立つスープが特長です。カルダモンの香りと青唐辛子の辛みがアクセントになっています。具材には、鶏肉、大きくカットしたじゃがいも、レンコン、人参、ごぼうが入っています。

◆商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
素材を生かした とんこつと和風だしのクリーミースープカレー	250 g (1人前)	¥490	大きくカットしたじゃがいも、うずらの卵、鶏肉で具だくさんに仕上げました。とんこつや煮干し、昆布だしの旨みをきかせたクリーミーなスープです。	2023/11/10 北海道先行発売
素材を生かした クミンと赤唐辛子の鶏がらスープカレー	250 g (1人前)	¥490	甘みのある豚ばら肉、レンコン、じゃがいもで具だくさんに仕上げました。スパイスの香りと鶏がらスープの旨みが特長です。	2023/11/29 全国発売
素材を生かした カルダモンと青唐辛子のスパイススープカレー	250 g (1人前)	¥490	ごろっとしたチキン、ごぼう、レンコンで具だくさんに仕上げました。カルダモンの爽やかな香りと青唐辛子の辛みが特長です。	