

2023年11月1日

## 11/8(水)・11/22(水) 冷凍食品 主食とお惣菜 11種 新発売のお知らせ

毎日の食卓をサポートする冷凍食品の品揃えを見直し、強化



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、毎日の食卓をサポートする冷凍食品の品揃えを見直します。新たに主食としておこわおにぎり4種、お惣菜としてグラタン3種、餃子2種、コロッケ2種の計11種を発売します。おこわおにぎりは11月8日（水）から、お惣菜は11月22日（水）から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食品を企画・販売しています。コロナ禍以降、冷凍食品市場が伸び、活用が増えていることから、毎日の食卓に役立つ商品として主食のごはんやお惣菜を追加します。

### ■お客様の多様な食卓シーンに合わせてラインナップを見直し

無印良品では、2018年から冷凍食品を発売し、人気のキンパをはじめ、からあげ、フライパンでつくるミールキットなど、毎日の食卓を豊かにし、主食から主菜、副菜まで幅広いラインナップを揃えています。今回、家庭で準備するには手間のかかるおこわおにぎりや、子どもから大人まで人気の定番お惣菜としてグラタンやコロッケ、餃子を追加しています。また、毎日の健康を支えたいという考えのもと、今回の商品からパッケージを見直しています。パッケージの表面に栄養成分を記載することで冷凍庫内でも見やすくし、糖質と食物繊維を分けて表記することで栄養バランスを考えて商品を選ぶことができるようにしました。

#### ●おこわおにぎり

もち米と、うるち米をブレンドすることで、もちもちした食感を残しつつ、お子様からご高齢の方まで食べやすい食感に仕上げ、おにぎりにしてお弁当などでも使いやすいようにしています。おこわの専門店などでも人気の赤飯やかしわめし、女性に人気の高いあさりと昆布、梅ひじきを使ったおこわおにぎりを用意しました。赤飯には栗、かしわめしには鶏肉やごぼう、にんじんが入っており、具材の味や彩りを楽しめる内容となっています。1個がお茶碗約半膳分のおにぎりで、食べやすいサイズにしました。

### ●グラタン

牧場から直送される新鮮な生乳を使ったコクのあるホワイトソースに、パルメザンチーズ、チェダーチーズ、ゴーダチーズ、モツアレチーズの4種をオリジナルブレンドしたチーズをトッピングしました。「海老とペンネ」「じゃがいもとベーコン」「かぼちゃと鶏肉」の3種を用意しました。

### ●コロッケ

「牛肉のコロッケ」と「かにクリームコロッケ」の2種類を用意しました。牛肉のコロッケはじゃがいもを大きくつぶし、じゃがいもの食感や風味を感じられるようにしています。さらに牛肉、牛脂を加えて、旨みとコクを出しています。かにクリームコロッケは、グラタン同様、牧場から直送の生乳を使ったなめらかなホワイトソースに、紅ずわいがにをほぐして合わせ、風味よく仕上げています。

### ●餃子

にんにくをしっかり効かせた「国産豚肉とニラの大きな餃子」と、あっさりとお召しあがり頂ける「にんにく不使用 国産野菜と豚肉の餃子」の2種類を用意しました。国産豚肉とニラの大きな餃子は、にんにくを合わせた餡を、もちっとしながらも歯切れのよい食感の皮で包んだ食べ応えのある餃子です。にんにく不使用 国産野菜と豚肉の餃子は、軽い食感の皮で包み、さっぱりとした味わいに仕上げました。気分や好み、食事のシーンに合わせて選べるようにしました。

## ◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
粟赤飯のおこわおにぎり	400g (80g×5個)	¥550	北海道の小豆をつかった赤飯に、ほんのりと甘い粟を合わせました。	11月8日
あさりと昆布のおこわおにぎり	400g (80g×5個)	¥550	旨みのあるあさりと昆布を合わせ、昆布だしで炊きました。	11月8日
かしわめしのおこわおにぎり	400g (80g×5個)	¥550	甘辛く味付けした鶏肉とごぼうを合わせ、鶏だしで炊きました。	11月8日
梅ひじきのおこわおにぎり	400g (80g×5個)	¥550	昆布だしで炊いたおこわに、梅とひじき、ごまを合わせました。	11月8日
生乳仕立てのホワイトソースグラタン 海老とペンネ	262g	¥590	海老とバターソテーしたほうれん草、ペンネをあわせました。4種のチーズをのせて香ばしく焼き上げています。	11月22日
生乳仕立てのホワイトソースグラタン じゃがいもとベーコン	263g	¥590	ベーコンとしめじ、ごろっとしたじゃがいもをあわせました。4種のチーズをのせて香ばしく焼き上げています。	11月22日
生乳仕立てのホワイトソースグラタン かぼちゃと鶏肉	268g	¥590	鶏肉とブロッコリー、甘みのある蒸しかぼちゃをあわせました。4種のチーズをのせて香ばしく焼き上げています。	11月22日
にんにく不使用 国産野菜と豚肉の餃子	360g (20個入り)	¥490	キャベツの甘みを生かした餡を、軽い食感の皮で包みました。ニラ、にんにくは使わず、さっぱりとした味わいの餃子です。	11月22日
国産豚肉とニラの大きな餃子	370g (10個入り)	¥590	豚肉とニラ、にんにくを合わせ、もちっとした食感の皮で包みました。食べ応えのある大きさが特長です。	11月22日
北海道産男爵いもと牛肉のコロッケ	4個	¥390	北海道産の男爵いもを大きめにつぶし、牛ひき肉とあわせました。レンジで温めるだけで召し上がれます。	11月22日
北海道産生乳をつかったかにクリームコロッケ	4個	¥490	なめらかな食感のホワイトソースに、紅ずわいがにをあわせました。レンジで温めるだけで召し上がれます。	11月22日