

2023年11月10日

11/15（水）無印良品 イタリアに学んだパスタ・パスタソース 3種 冬季限定発売のお知らせ



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、パーティーなどにも活用できる少し贅沢なパスタソース3種類を11月15日（水）から冬季限定で、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。9月にパスタ・パスタソースを全面リニューアルし、本場イタリアに学んで開発したパスタ・パスタソースを発売しました。11月は「ごちそう」をテーマに3種類のパスタソースを発売します。

■クリスマスや年末年始のパーティーにもぴったりなパスタソース

無印良品では、本場イタリアで学び、原料や製法、品揃えにこだわってパスタ・パスタソースを開発しています。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。イタリアで学んだパスタをご家庭で楽しんでいただくため、パスタ・パスタソースを見直し、拡大しています。今回発売する商品は素材にこだわり、メインの具材を引き立たせるソースとなっています。

●牛肉のラグー

赤ワインでじっくり煮込んだ角切り肉やひき肉を使用し、赤ワインとデミグラスソースを使った深みのある味に仕上げています。ほろほろ崩れる牛肉がパスタにも絡みやすいので、スパゲッティを合わせるのがおすすめです。

●トリュフクリーム

芳醇な香りを感じられるトリュフを使用し、生クリームとパンチェッタを合わせて、旨みとコクのある味に仕上げています。しっかりした味わいなので、そのインパクトに負けないようパスタも食べごたえのあるリガトーニを合わせるのがおすすめです。

●クアトロフォルマッジ

4種のチーズ（ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ・レッジャーノ、チェダー、ペコリーノ・ロマーノ）の特長を生かし、濃厚な味に仕上げつつ、ブラックペッパーで味にメリハリをつけています。濃厚なチーズソースがよく絡まる、ねじれた形のフジツリを合わせるのがおすすめです。

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	発売日
素材の旨みひきたつパスタソース 牛肉のラグー	180g (1人前)	¥590	牛肉の旨みを生かしたパスタソースです。デミグラスソースに赤ワインやバターを合わせて、味に深みを出しました。	11月15日
素材の旨みひきたつパスタソース トリュフクリーム	130g (1人前)	¥590	トリュフの風味を生かしたパスタソースです。生クリームやパンチェッタを合わせて、コクのある味に仕上げました。	
素材の旨みひきたつパスタソース クアトロフォルマッジ	130g (1人前)	¥590	チーズの旨みを生かしたパスタソースです。ゴルゴンゾーラやパルミジャーノ・レッジャーノを使い、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