

2023年12月4日

12/6（水）無印良品 欧風ビーフカレー2種 新発売のお知らせ

牛肉の旨みを生かしてつくった、まろやかな味わいとスパイシーな味わいのカレー



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、牛肉の旨みを生かしてつくった欧風カレー2種を、12月6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・サービスを企画・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。今回は先月発売したスープカレーに続き、日本のカレー文化に学び、欧風カレーを発売します。

■ソース、スパイス、牛肉の旨みにこだわり作った欧風カレー

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。欧風カレーは西洋のエッセンスを取り入れながら日本で独自に発展したカレーです。使用するデミグラスソースやスパイスの使い方により、味わいも様々です。当社ではまろやかな味わいと、スパイシーな味わいを楽しんでいただけるよう2種類の欧風カレーを発売します。

それぞれの商品に合わせて味を調整したオリジナルのデミグラスソースをベースに用い、味に深みとコクを出しました。フルーツや野菜、スパイスを合わせることで、欧風ビーフカレーはまろやかでやさしい甘み、スパイシー欧風ビーフカレーはフルーティーでキレのある辛みに仕上げています。スパイスは、無印良品がインドやタイで学んできたノウハウを生かしています。クミン、コリアンダー、ターメリック、フェネグリークなど複数のスパイスを組み合わせ、奥行きのある味に仕上げました。牛肉は赤ワインやはちみつに漬けて、焼成することで旨みを閉じ込め、香ばしい味わいに仕上げられています。

●欧風ビーフカレー

じっくり炒めた玉ねぎのコクと赤ワインに漬けた牛肉の旨みを生かした欧風カレーです。香味野菜ソテー、トマト、ホワイトルウ等の原料をブレンドしたオリジナルのデミグラスソースで味に深みを出しています。バナナや、りんご、はちみつ、コンデンスミルクのやさしい甘みでまろやかな欧風カレーに仕上げました。

●スパイシー欧風ビーフカレー

スパイスの香りと辛みをきかせた欧風カレーです。フォン・ド・ヴォーとトマトペースト、オニオンソテーに香辛料を加えた深みのあるデミグラスソースにカシューナッツを加え味にコクを出しました。クミンやコリアンダー、フェネグリーク、レッドペッパーなどのスパイスを使用し、デーツやバナナを加え、フルーティーでスパイシーな欧風カレーに仕上げました。

◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
素材を生かした 欧風ビーフカレー	180g (1人前)	¥490	じっくり炒めた玉ねぎのコクと赤ワインに漬け込んだ牛肉の旨みを生かした欧風カレーです。バナナやりんご、はちみつのやさしい甘みが特長です。	12月6日
素材を生かした スパイシー欧風ビーフカレー	180g (1人前)	¥490	スパイスの香りと辛みをきかせた欧風カレーです。デーツやバナナの素材の甘みとカシューナッツのコクが特長です。	12月6日