

2024年3月29日

4/3(水) 無印良品 暑い季節にぴったりな麺・麺つゆ 季節限定発売のお知らせ

暑い季節を快適に過ごすアイテム第2弾



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、暑い季節の食欲がない時や、食事の支度を簡単に済ませたい時に役立つアイテムとして、冷やし麺つゆ 4 アイテムと、麺料理の手づくりキット 2 アイテムを4月3日（水）から無印良品の店舗およびネットストアで季節限定発売します。

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やサービスを提供しています。食を通じて季節を楽しめる食品を期間限定で発売しており、食欲のない時や夏に食べたいような麺のつゆ、麺料理の手づくりキットを発売します。

■ 暑い季節に食べたい麺の商品を拡充

昨年冷たいうどんによく合う麺つゆを発売し、好評だったことを受け、今年は「梅しそおろし」を新しく追加します。大根おろしと生姜に、かつお節、さば節、むろ節、焼きあご、昆布の5種類のだしを使っただし醤油を合わせた麺つゆと、爽やかな酸味の効いた梅をトッピングに合わせました。昨年に引き続き、「柚子おろし」「ごまだれ」「すだち」も発売します。

また、手づくりキットのシリーズに季節限定の麺商品として、「手づくりキット 台湾まぜそば」と「手づくりキット ソーメンチャンプルー」が新たに登場します。無印良品の手づくりキットは、肉や野菜などの材料を用意し、ご家庭でも簡単に本格的な一品を作ることができる商品です。台湾まぜそばは、太めの中華麺と肉だれ、魚粉をセットにしました。肉だれは、豚肉に唐辛子と食欲をそそるにんにくをきかせており、魚粉はさば節とかつお節と宗田鰹節をブレンドしています。ソーメンチャンプルーは沖縄の郷土料理で、そうめんを肉や野菜とともに炒めて作ります。3日間かけて乾燥させることで、炒めたときに固まりにくい素麺と、ソーメンチャンプルーの素、仕上げにかけるシークワサー調味液をセットにしました。かつお節の旨みとごま油のコク、さわやかな酸味が特長のソーメンチャンプルーに仕上がります。

◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
新商品 季節商品	手づくりキット 台湾まぜそば	163g(1人前)	¥490	名古屋発祥の麺料理です。豚肉が入った肉たれの辛みとにんにく、魚粉のうまみが楽しめます。	4月3日
	手づくりキット ソーメンチャンプルー	109g(1人前)	¥490	素麺と具材を炒めてつくる、沖縄の郷土料理です。鰹だしのうまみとシークワサーの酸味が楽しめます。	4月3日
	冷やし麺つゆ 梅しそおろし	1人前×2セット	¥290	かつお節の香りを生かしたうまみのあるつゆと大根おろし、梅しそを合わせました。梅の酸味が楽しめるつゆの素です。	4月3日
季節商品	冷やし麺つゆ 柚子おろし	1人前×2セット	¥290	焼きあごや昆布などを使っただし醤油に、大根おろし、柚子の皮を合わせました。さっぱりとした味わいの麺つゆです。	4月3日
	冷やし麺つゆ ごまだれ	1人前×2セット	¥290	上品な旨みのかつお節や昆布などのだしに、コクのあるねりごまを合わせました。濃厚なごまの香りが味わえる麺つゆです。	4月3日
	冷やし麺つゆ すだち	1人前×2セット	¥290	風味の良い昆布や煮干しなどのだしに、爽やかな香りのすだちを合わせました。すっきりとした味わいの麺つゆです。	4月3日