

2024年4月18日

無印良品 冷凍麺 リニューアル発売のお知らせ

うどん2種はリニューアルし、「雲吞(わんたん)麺」「ちゃんぽん」「担々麺」を新たに追加



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、冷凍食品の麺類をリニューアルし、鍋ひとつで簡単に作れる冷凍麺 5 アイテムを 4 月 23 日(火)から冷凍食品を導入している無印良品の店舗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、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。コロナ禍をきっかけに、簡単に調理できる冷凍食品の人気が高まっていることを受けて、昨年秋以降から冷凍食品のラインナップを見直しています。2019年より「かきあげうどん」「肉うどん」「あっとん」「チキンのフォー」を販売していましたが、様々な気分に合わせて選んでいただけるよう今回はうどん2種をリニューアルし、ちゃんぽんと中華麺を追加して冷凍麺のバリエーションを増やしています。今後もバリエーションを拡大予定です。

■本格的なスープや具材が入った麺を、鍋ひとつで手軽につくれる

無印良品では、食卓を豊かにすることを目指し、2018 年から毎日の食事の準備をサポートする冷凍食品を発売し、「毎日の食事で健康を支える」ということをコンセプトに主食から主菜、副菜まで幅広いラインナップを揃えています。昨年秋以降冷凍食品のラインナップを見直し、おにぎりやキンパ、ミールキットなどをリニューアルしてきました。今回は麺のバリエーションを強化すべくリニューアルを図っています。

「肉うどん」「きつねうどん」は、うどんの麺とだしを見直しました。麺は、国産の小麦粉に変更し、もちっとした麺にしました。また、きつねうどんの麺は油揚げとの食感のバランスを考えて少し太めに、肉うどんの麺は肉の脂や旨みが絡むよう細めにしました。だしについては、以前は甘みが強かったため、旨みを感じつつも後味はすっきりとした味に変えています。だしに使う素材の配分を調整し、昆布、さば節、かつお節、そうだがつお、にぼしを使い、醤油、砂糖、みりんなどでシンプルな味付けにしました。さらに、家庭で作るには手間がかかるメニューとして、新たに「ちゃんぽん」「雲吞(わんたん)麺」「担々麺」を追加しました。具材、スープにこだわった、本格的なちゃんぽんや中華麺を自宅で楽しめます。

●ちゃんぽん

キャベツ、もやし、玉ねぎ、にんじん、とうもろこしなどの炒め野菜に、きぬさや、木耳、海老、はんぺんを合わせた9種の具材を入れ、彩りよく仕上げました。スープは豚、鶏を使った白湯をベースにしたまろやかなスープに帆立の旨みを加えた深みのある味わいです。ごま油、胡椒などをつかい、香りを引き出しています。

●雲吞(わんたん)麺

雲吞は、国産の豚肉と粗めにカットした海老をあわせ、香り高い五香粉で味付けしました。皮は国産の小麦粉を使用し、つるっとした食感に仕上げています。スープはチキンをベースにしており、野菜の旨味が溶け込んだすっきりとした味わいの塩味のスープです。

●担々麺

鶏、豚肉の旨みをベースに、牡蠣の旨み、練りごまやピーナツバターをあわせたコクのあるこだわりのスープです。隠し味にお酢を使い、濃厚ながらもすっきりとした味わいになっています。トッピングには甘辛く味つけした豚ひき肉、青ねぎを合わせています。

また、今回発売する商品の器をプラスチックトレーからシュリンク包装に変更し、1 商品あたりプラスチック使用量を約20%削減しています。今後も環境・社会に配慮した3 つの視点、「素材の選択」「工程の点検」「包装の簡略化」を守りながら商品をつくり続けます。

◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
リニューアル	きつねうどん	281 g		国産小麦をつかったうどんに甘く味つけしたお揚げをのせました。 昆布、さば、そうだかつおなどのだしの旨みが特長です。	4月23日
	肉うどん	268 g		国産小麦をつかった細めのうどんに、甘辛く味つけした牛肉をのせました。 昆布、さば、そうだかつおなどのだしの旨みが特長です。	4月23日
新商品	雲吞麺	192 g	¥390	五香粉の香りをきかせた豚肉入りの海老雲呑(ワンタン)をのせました。 すっきりとした味わいの塩味のスープで仕上げた雲呑麺です。	4月23日
	ちゃんぽん	294 g	¥390	やかな味わいの日湯スーノにもつらりとしに麺をあわせにらやんはんじ9。	4月23日
	担々麺	233 g	¥390	ごま、ピーナッツのコクを生かしたスープに細めの麺をあわせました。隠し味にお酢を使い、濃厚ながらもすっきりとした味わいの担々麺です。	4月23日

掲載お問い合わせ先:株式会社良品計画 経営企画部広報課 rk-pr@muji.co.jp