

2024年5月14日

無印良品 捨てられる素材を活用したおやつ 発売のお知らせ

国産フルーツの端材を使った寒天もちと、三陸産わかめの元茎を使った茎わかめ



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、製造工程で廃棄となる素材を活用したおやつ「寒天もち」を5月15日（水）から、「茎わかめ」を6月12日（水）から無印良品の店舗およびネットストアで順次発売します。

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・サービスを提供しています。1980年の誕生以来、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ています。4月にはみかんの缶詰や、アップルパイなどに使用するりんごの蜜漬けを作る際にはじかれる果物の端材を活用して、ゼリーを発売しました。今回はドライフルーツを製造する際に発生する果皮の切れ端やシロップを活用して作った寒天もちと、捨てられていたわかめの元茎を活用して作った茎わかめを発売します。

■ 使われず捨てられていた素材を、日々の生活の中で美味しく食べられる商品

無印良品では素材や製法にこだわり、毎日のおやつとして楽しんでいただけるお菓子を作っています。今回は国産の清見オレンジとはっさくを使い、フルーツ本来の風味が飛ばないように、低温でじっくりとシロップを浸み込ませてドライフルーツを作りました。さらに、そのドライフルーツを作る工程で発生する使われない素材を活用して寒天もちも作りました。果皮の切れ端をミンチ状にしてもち粉と寒天を入れた生地練り込み、ドライフルーツを作る際に使用したシロップも使うことで、フルーツの自然な風味を加えた寒天もちを作りました。

また、わかめの根元に近く、固くて食べづらいという理由からこれまで廃棄されていた元茎を、一口サイズに加工し、味付けすることで食べやすく商品化しました。三陸でとれた素材を岩手県大槌町の工場加工しパックしています。東日本大震災で甚大な被害を受けた三陸地域の、わかめ生産者支援、地域産業の復興にも寄与できればと考え、商品を作りました。シャキシャキとした食感が特長でおやつにもおつまみとしてもお楽しみいただけます。

良品計画では、これまでも製造工程で発生する端材を活用し、加工品を生産する際に発生する端材を活用したソーセージや、活用されず廃棄されている地域の農産物を活用した食品などを発売しています。今後も地球環境や生産者に配慮した素材を選び、すべての工程において無駄を省いた商品を開発します。

◇商品ラインナップ

	商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
新商品	ドライフルーツ 清見オレンジ	23 g	190円	清見オレンジのほどよい甘さと酸味を生かしたドライフルーツです。低温でじっくりとシロップを浸み込ませてフルーツ本来の風味を生かしました。	5月15日
	ドライフルーツ はっさく	23 g	190円	はっさくのさわやかな香りとほのかな苦味を生かしたドライフルーツです。低温でじっくりとシロップを浸み込ませてフルーツ本来の風味を生かしました。	5月15日
	フルーツ寒天もち 清見オレンジ	45 g	190円	清見オレンジの果実感ともちりとした食感が特長の寒天もちです。ドライフルーツの製造時に使われたシロップと果皮の端材を使用しました。	5月15日
	フルーツ寒天もち はっさく	45 g	190円	はっさくのほろ苦さともちりとした食感が特長の寒天もちです。ドライフルーツの製造時に使われたシロップと果皮の端材を使用しました。	5月15日
	茎わかめ 梅味	52 g	290円	シャキシャキ食感が特長の三陸産わかめの根元部分を一口サイズにカットし、梅酢で仕上げました。食べやすい個包装パックです。	6月12日
	茎わかめ うす塩味	52 g	290円	シャキシャキ食感が特長の三陸産わかめの根元部分を一口サイズにカットし、うす塩味に仕上げました。食べやすい個包装パックです。	6月12日