

2024年9月30日

無印良品 養生スープ° 季節限定発売のお知らせ

食養生の手助けとなる旬の食材と10種類以上の香辛料を使ってつくったスープ



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、秋から冬にかけて旬を迎える素材と香辛料を組み合わせで作った「養生スープ」を10月2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。日常的な習慣として、健康になることを意識すること、栄養を考えた食事をとるなど元気でいられるように努めることを「食養生」と考え、その手助けとなる商品として寒い季節に向けた養生スープを開発しました。

■旬の食材や、香辛料を使い、香りや辛味を豊かに感じられるスープ

養生スープは季節感のある食材に食養生につながる素材を組み合わせることで、食を通じた養生の一助となることを目指して開発したスープです。手軽に食養生を生活に取り入れ、おいしく食べていただけるようにパッケージのまま電子レンジで温めて食べられる仕様にしており、味も工夫しています。スープのベースは、クミン、花椒などの香辛料と、高麗人参エキスを組み合わせで作っており、香りや辛み、滋味深い味わいを楽しんでいただけます。さらに具材には秋冬に旬を迎える根菜や生姜、きのこなどの野菜と肉や雑穀を豊富に入れ満足感の高い仕上がりになっています。今回豚肉、鶏肉、牛肉をメインに据えた3種類のラインナップを用意しました。

●「養生スープ かぶと豚肉のトロみスープ」

豚肉の旨みをしっかりと効かせ、かぶや人参などの野菜の味を感じていただきやすいように工夫しています。押し麦を入れて煮込むことでトロみをつけました。

●「養生スープ 鶏肉とクコの実の生姜スープ」

濃厚な丸鶏のクリーミーな味わいに、すっきりとした生姜のアクセントを加えることで、濃厚でありつつも食べやすいスープとなっています。

●「養生スープ 牛肉と白きくらげの酸辣スープ」

黒酢と唐辛子をベースとしたスープにすることで、牛肉の旨みを感じやすい辛味のあるスープに仕上げました。牛肉、白きくらげ、春雨など6種類の具材が入っています。

◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
養生スープ かぶと豚肉のトロみスープ	160g(1人前)	¥350	かぶ、人参などの根菜と豚肉の旨味にとろみを加えた滋味深い味わいのスープです。クミンなど11種類の香辛料を組み合わせました。	10月2日
養生スープ 鶏肉とクコの実の生姜スープ	160g(1人前)	¥350	丸鶏の旨味に高麗人参エキスと生姜を加えた香り豊かな味わいのスープです。鶏肉、クコの実など5種類の具材を合わせました。	
養生スープ 牛肉と白きくらげの酸辣スープ	160g(1人前)	¥350	黒酢のほどよい酸味と花椒や唐辛子、ラー油の辛みを効かせたスープです。牛肉、白きくらげ、春雨など6種類の具材を合わせました。	