

2024年10月1日

## 無印良品 素材を生かした洋惣菜「ビーフシチュー」「チキンフリカッセ」を新発売

レンジで手軽に楽しめる、お肉が主役の洋惣菜



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、お肉の旨みを生かしてつくった洋惣菜 2 種を、10 月 9 日（水）より全国の無印良品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。今回は普段の食事から特別な日まで食べられる商品としてフランスの家庭料理に学んだ「ビーフシチュー」と「チキンフリカッセ」を発売します。

### ■ 電子レンジで温めるだけで気軽に楽しめる「お肉」が主役の洋惣菜

今回発売する商品は、パッケージのまま電子レンジに入れて温められるお惣菜です。日常的な食事だけでなく、特別な日にも食べたくなる商品を目指し、「お肉」が主役の洋惣菜を 2 種類開発しました。それぞれお肉の大きさや調理工程にこだわり、食べ応えのあるお肉を使っています。

#### ●「素材を生かした ビーフシチュー」

ブラウンルーに香味野菜を加え、デミグラスベースで仕上げたソースに大きめにカットした牛肉、野菜を使用して、食べ応えのあるように仕上げました。

#### ●「素材を生かした チキンフリカッセ」

フリカッセはフランスのロワヌ地方の家庭料理で、乳製品を使った煮込み料理です。エリンギとマッシュルーム、ガーリックを炒めて入れたホワイトソースに、グリルした鶏肉を入れてじっくり煮込むことで、具材のうまみがしっかり効いたソースを追求しました。

## ◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長
素材を生かしたビーフシチュー	180g (1人前)	¥550	ごろっとした牛肉を、香味野菜と赤ワインを加えたデミグラスソースで煮込みました。レンジでそのまま温めるだけの洋意菜です。
素材を生かした チキンフリカッセ	150g (1人前)	¥450	焼いた鶏肉を、ソテーしたきのこガーリックを加えたホワイトソースで煮込みました。レンジでそのまま温めるだけの洋惣菜です。