

2024年10月4日

無印良品 新たな冷凍食品シリーズ「ライスバーガー」3種を発売

アジアのお米料理をお手本にした「ブルコギ」、「ガバオ」、「ルーローハン」味



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、冷凍食品のライスバーガー3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・各地域の食文化に学び、開発に生かしています。今回、韓国、タイ、台湾のメニューをお手本に冷凍食品のライスバーガーとして「ブルコギ」、「ガバオ」、「ルーローハン」の3つの味を発売します。

■ごはんとおかずを同時に食べられるライスバーガーを電子レンジで手軽に調理

無印良品では、2018年から冷凍食品を発売し、キンパをはじめ、からあげ、フライパンでつくるミールキットなど、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。特に、キンパやおにぎりなど、ごはんメニューは人気が高く、支持をいただいています。いろいろな食べ方でごはんをもっとおいしく食べてほしいという思いから、このたび新しいごはんシリーズを開発しました。今回発売するライスバーガーは、ごはんとおかずの組み合わせで、各国のさまざまな料理を電子レンジで温めるだけで手軽に食べられます。家庭で作るには少々手間がかかるメニューをライスバーガーとして個包装にしているため、1個ずつ温めることができ、自宅などで簡単に楽しめます。

●「ライスバーガー ブルコギ」

韓国料理の焼肉「ブルコギ」を黒米入りごはんでサンドしました。甘辛いタレで味付けした牛肉と、玉ねぎ、ピーマン、にんにくをあわせました。（黒米入りごはん使用）

●「ライスバーガー ガバオ」

タイ料理の「ガバオ」をサンドしました。鶏肉、玉ねぎ、赤ピーマンをオイスターソース、にんにく、砂糖などで味付けし、バジルの香りをきかせました。（白米使用）

●「ライスバーガー ルーローハン」

台湾料理の「ルーローハン」をサンドしました。豚肉を醤油、オイスターソース、砂糖などで甘辛く味付けし、五香粉をきかせて風味良く仕上げました。（白米使用）

◇商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長
ライスバーガー ブルコギ	2個	¥490	韓国料理の焼肉「ブルコギ」を黒米入りごはんでサンドしました。甘辛いタレで味付けした牛肉と、玉ねぎ、ピーマン、にんじんをあわせました。（黒米入りごはん使用）
ライスバーガー ガパオ	2個	¥490	タイ料理の「ガパオ」をサンドしました。鶏肉、玉ねぎ、赤ピーマンをオイスターソース、にんにく、砂糖などで味付けし、バジルの香りをきかせました。（白米使用）
ライスバーガー ルーローハン	2個	¥490	台湾料理の「ルーローハン」をサンドしました。豚肉を醤油、オイスターソース、砂糖などで甘辛く味つけし、五香粉をきかせて風味良く仕上げました。（白米使用）