

2025 年 5 月 14 日

無印良品 果汁を絞ったあとの果皮でつくった「ソルティピールチップ」3 種を発売

国産果実を余すことなく使った「ドライフルーツ」と「フルーツ寒天もち」は新味が登場



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 清水 智）は、果汁を絞ったあとの果皮でつくった「ソルティピールチップ」3 種を 5 月 21 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。また、昨年もご好評いただいた国産果実を余すことなく使った「ドライフルーツ」と「フルーツ寒天もち」は新味を加えて今年も発売します。

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や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。今回は、素材を余すことなく使ったお菓子のシリーズを発売します。

■ 果汁を絞ったあとの果皮で作った「ソルティピールチップ」

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。今回は瀬戸内レモンと愛媛なつみかん、土佐文旦の果皮を使い、バキュームフライ製法で「ソルティピールチップ」を作りました。バキュームフライ製法とは、フライヤーの中を真空状態にし、低温で効率よくフライ乾燥させることで、素材の色や風味を生かしながらサクッとした食感に仕上げる製法です。

また、果汁を絞ったあとの果皮を使うことで、果物を余すことなく使っています。果皮の酸味やほろ苦さを生かすために、塩をまぶしてシンプルな味わいに仕立てました。

なお、「ソルティピールチップ 土佐文旦」の原料は、形が細長くサイズが小さいため、これまでは廃棄されていた規格外の土佐文旦も使用しています。

■ 今年も「ドライフルーツ」と「フルーツ寒天もち」を発売

昨年ご好評いただいた国産果実のおいしさを引き出した「ドライフルーツ」と、「ドライフルーツ」を作る製造工程で出る端材を使用した「フルーツ寒天もち」を今年も発売します。

「ドライフルーツ」は、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作りました。「寒天もち」は、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ています。

今年は、レモンのさっぱりとした酸味とほどよい苦みを生かした「ドライフルーツ 瀬戸内レモン」と、その製造工程で出る端材を一部使用し、レモンの酸味ともっちりとした食感が特長の「フルーツ寒天もち レモン」を新しく発売します。



良品計画では、これまでも製造工程で発生する端材や、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	販売開始日
新商品	ソルティピールチップ 瀬戸内レモン	12 g	¥290	サクッとした食感とレモンの酸味が特長です。レモン本来の酸味や爽やかさが引き立つように仕立てました。	5/21(水)
	ソルティピールチップ 愛媛なつみかん	12 g	¥290	サクッとした食感となつみかんのほろ苦さが特長です。少し甘みのある味付けに仕立てたことで、果皮の苦みも残しつつ食べやすい仕様になりました。	
	ソルティピールチップ 土佐文旦	12 g	¥290	サクッとした食感と文旦の酸味・ほろ苦さが特長です。酸味と苦みのバランスがよくさっぱりとした味わいです。	
	ドライフルーツ 瀬戸内レモン	35g	¥290	レモンのさっぱりとした酸味とほどよい苦み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。	
	フルーツ寒天もち レモン	45g	¥190	レモンの酸味ともっ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。	
再開商品	ドライフルーツ 清見オレンジ	35g	¥290	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。	
	ドライフルーツ はっさく	35g	¥290	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。	
	フルーツ寒天もち 清見オレンジ	45g	¥190	清見オレンジの果実感ともっ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。	
	フルーツ寒天もち はっさく	45g	¥190	はっさくのほろ苦さともっ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。	