

2025 年 9 月 11 日

無印良品 スープカレー 3 種を新発売

スープカレー発祥の地、北海道のスタッフと開発した、だしとスパイスの組み合わせが楽しめるスープカレー



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、スープカレー3 種を、9 月 24 日（水）より、全国の無印良品の店舗およびネットストアで順次発売します。なお、9 月 12 日（金）より北海道の全 27 店舗にて先行販売を開始します。

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、日本の北海道発祥のスープカレーを「真昆布だしとトマトのスープカレー」、「北海道味噌と豆乳のスープカレー」、「海老とトマトのクリーミースープカレー」の 3 種で発売します。

■ 北海道のスタッフとの共創による商品開発

今回発売するスープカレーは、北海道にある無印良品の店舗等で働くスタッフにアンケートを実施し、184 案の中から、全国に広めるにはどんな味や辛さが良いかを吟味し、だし・スパイス・具材のバランスにもこだわり、試行錯誤を重ねながら開発しました。北海道発祥のスープカレーは、スープのバリエーションが豊富でお店によって使用しているスパイスとだし、具材の組み合わせもさまざまで、年々進化し続けています。このように日本で独自に発展したスープカレーの魅力を全国に伝えていきます。

● 真昆布だしとトマトのスープカレー（3 辛）※

まろやかで旨みの強い真昆布だしと、鶏肉と鶏がらから抽出した濃厚なチキンスープを使ったコクのあるスープカレーです。スパイスはクミンを主体に香りづけをし、シナモン、クローブなど甘い香りのスパイスで味に深みを出しました。隠し味にトマト酢を入れることで、味にメリハリを出しています。

● 北海道味噌と豆乳のスープカレー（2 辛）※

まろやかで旨みの強い真昆布だしと、北海道産の米と大豆でつくったほど良い甘みの白こし味噌、濃厚な味わいの豆乳クリーム、コクのあるココナツミルクを使用したまろやかなスープカレーです。クミン、コリアンダー、カルダモン、スターアニスなどのスパイスで深みを出し、シナモンを加えることで味噌の甘みを引き立てています。

● 海老とトマトのクリーミースープカレー（2 辛）※

甘えびから抽出したエキスと、玉ねぎやにんにく、セロリなどの香味野菜や海老、チキンブイヨンを使用した香味油で仕上げた香り高いスープカレーです。海老と相性の良いカルダモンやバジルを使い、爽やかな風味を加えています。

※当社比。辛さ 6 段階表記のうちの 2 番目、3 番目。

◆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
真昆布だしとトマトのスーブカレー	250g（1人前）	¥490	豚ばら肉、人参、大きくカットしたじゃがいもが入ったスーブカレーです。トマトの甘みと酸味、真昆布のまろやかなだしの旨みが特長です。	9/24（水）
北海道味噌と豆乳のスーブカレー	250g（1人前）	¥490	チキン、きくらげ、大きくカットしたれんこんが入ったスーブカレーです。豆乳やココナッツミルクのまろやかさと米味噌のほど良い甘みが特長です。	
海老とトマトのクリーミースーブカレー	250g（1人前）	¥490	海老、たけのこ、ぶなしめじが入ったスーブカレーです。トマトや生クリームのコクのある味わいと豊かな海老の香りが特長です。	