

2025 年 9 月 19 日

無印良品「煮込んでつくるスープパスタの素」5 種を季節限定発売

本場イタリアの家庭料理に学ぶ、鍋ひとつで煮込んで作れるスープパスタの素



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、本場イタリアの家庭料理で見つけた、鍋ひとつで手軽に作れる「煮込んでつくるスープパスタの素」5 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季節限定発売します。

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・サービスを提供しています。食品においては、「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとして各国・各地域に赴き、開発に生かしており、パスタ・パスタソースはイタリアに学び開発を続けています。

今回は、手軽に本格的な味わいを楽しむことができる、イタリアの家庭料理の味をお手本にした「煮込んでつくるスープパスタの素」を発売します。

■ イタリアの家庭料理をお手本にした「鍋ひとつで手軽に作れるパスタ」

無印良品では、本場イタリアで学び、原料や製法、品揃えにこだわってパスタ・パスタソースを開発しています。今回発売するイタリアの家庭料理をお手本にした「煮込んでつくるスープパスタの素」は、鍋に本商品とパスタ、水を入れて一緒に煮込むだけでスープの旨みがパスタに染み込み、本格的な味わいに仕上がります。使用するパスタの種類や、加える具材をアレンジすることで、自分好みのスープパスタに仕上げることもできるのも特長です。また、ひとつの鍋で作れるため、洗い物も少なく、手軽に調理することができます。

今回は、昨年ご好評いただいた「香味野菜とポルペッテ」、「魚介のトマトガーリック」、「サーモンとマスカルポーネクリーム」の 3 種に加え、海老の旨みとパルミジャーノレッジャーノチーズや生クリームのコク、トマトの酸味をバランスよく合わせた「海老とチーズのトマトクリーム」と、ボンゴレ（貝）とガーリックの旨みがきいたスープを白ワインで仕上げた「ボンゴレビアンコ」の 2 種を新たに追加して発売します。

なお、「香味野菜とポルペッテ」は、肉団子で使用する肉の部位や挽き方などを変更し、味をリニューアルして発売します。

◆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	煮込んでつくるスープパスタの素 海老とチーズのトマトクリーム	130g／1人前	¥390	パスタを加えて鍋で煮込むスープパスタです。海老の旨みにパルミジャーノ・レッジャーノを合わせ、まろやかなトマトクリームに仕上げました。	9/24(水)
	煮込んでつくるスープパスタの素 ボンゴレピアンコ	130g／1人前	¥390	パスタを加えて鍋で煮込むスープパスタです。あさりの旨みと白ワインのコクが特長のスープに、にんにくをきかせ、風味良く仕上げました。	
リニューアル	煮込んでつくるスープパスタの素 香味野菜とポリヴェッテ	140g／1人前	¥390	パスタを加えて鍋で煮込むスープパスタです。イタリアの家庭料理をお手本に、やさしい味わいのスープにポリヴェッテ（肉団子）を加えました。	
再開商品	煮込んでつくるスープパスタの素 魚介のトマトガーリック	130g／1人前	¥390	パスタを加えて鍋で煮込むスープパスタです。あさり、海老、鯛の旨みが特長のトマトスープに、ガーリックをきかせて仕上げました。	
	煮込んでつくるスープパスタの素 サーモンとマスカルポーネクリーム	130g／1人前	¥390	パスタを加えて鍋で煮込むスープパスタです。生クリームとマスカルポーネのコクがあるスープに、サーモンの旨みとデイルをきかせました。	