

2025年10月2日

## 無印良品 大盛りカレー2種を新発売

一般的に使いにくいとされる牛肉や野菜の切れ端も有効活用



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、大盛りカレー2種を、10月8日（水）より順次、全国の無印良品の店舗およびネットストアで発売します。

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。

今回は、1食300gの大盛りサイズのカレーのラインナップを拡充し、「和出汁と牛肉の大盛りカレー」と「牛肉と香味野菜の大盛りカレー」の2種を発売します。

### ■ 買い手が限られている原料を活用した大盛りカレー

これまで販売してきている大盛りカレーの「素材を生かした牛ばら肉の大盛りカレー」は、当社のレトルトカレーの中で昨年の販売個数<sup>※1</sup>が「素材を生かしたカレー バターチキン」に次ぐ2位となっており、大盛りサイズのカレーは人気の商品となっています。今回はこのボリュームのある大盛りカレーをさらに充実させてまいります。

今回発売する大盛りカレーは、月齢30か月以上経過した肉質が硬く、買い手が限られている牛肉を使用しています。肉質が硬い牛肉は、高温高圧をかけるレトルト食品の工程を生かし、煮込み調理と同様の効果で柔らかくし旨みを引き出しました。「牛肉と香味野菜の大盛りカレー」には、これまで活用されていなかった野菜の切れ端を使い、ブイヨンにすることで、カレーに深いコクと旨みを加えました。

※1：2024年1月1日～12月31日までの全国の無印良品の店舗およびネットストアでの集計。

### ● 和出汁と牛肉の大盛りカレー（2辛）<sup>※2</sup>

鰹節や利尻昆布、鯖節を丁寧に炊き出した出汁に、宗田鰹節の粉末を合わせた、香り高く旨み豊かな和風カレーです。牛肉の深い旨みと和出汁の香りを楽しめます。

### ● 牛肉と香味野菜の大盛りカレー（3辛）<sup>※2</sup>

牛肉と玉ねぎ、セロリ、人参を香ばしく焼き上げ、トマトやチキンエキスと煮込んだデミグラスで味に深みを出しています。玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜からとったブイヨンの旨みが溶けこんでいます。

※2：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
和出汁と牛肉の大盛りカレー	300g (1人前)	¥390	牛肉の深い旨みと和出汁の香りが特長です。鰹節や利尻昆布、鯖節などの和出汁で香り豊かに仕上げました。	10/8 (水)
牛肉と香味野菜の大盛りカレー	300g (1人前)	¥390	牛肉と玉ねぎ、セロリ、人参などをじっくり煮込んだデミグラスの旨みを引き立たせました。牛肉と香味野菜の奥深い味わいが特長です。	10/15 (水)