

2012年2月吉日

伝統を生かしたお菓子 新発売のお知らせ

どこか懐かしくやさしい味わい

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 金井政明)は、伝統を生かしたお菓子を、2012年2月22日(水)より発売いたします。

「日本」の伝統や絆が改めて見直されている中で、現代ではあまり使われなくなっている伝統的な素材を組み合わせたり、製法にこだわったりすることで、日本の良さが伝えられるどこか懐かしく、そして新しく感じるお菓子を発売します。

代表的な素材は「麦粉」や「和三盆」があります。

「麦粉」は砂糖や水などを加えて練ったり、それを焼いたり乾かしたりして固めて、日本でおやつとして伝統的に食べられていた素材です。

「和三盆」は、主に四国東部で伝統的に生産されており、粉砂糖に近いきめ細やかさでほんのり黄色がかった白さの砂糖です。甘すぎず後味がよいため、和菓子の高級材料として使用されることで有名な素材です。

日本の素材を使い、家族や仲間に、会話や団欒をもたらすお菓子を展開します。

【商品詳細】 すべて2月22日(水)発売

「ほろほろ食感 こがし小麦と金ごまのクッキー」 売価 189円 10個入り

「ほろほろ食感 こがし小麦ときな粉のクッキー」 売価 189円 10個入り

焙煎した小麦を使った生地をほろほろ食感に焼き上げたクッキーです。



「黒豆と麦こがしのクッキー」 売価 252円 14個入り

焙煎して挽いた麦こがし粉を生地に練りこみ、煎った国産黒大豆を加えて焼き上げました。



「いちご 和三盆のさくさくパイ」 売価 189円 8個入り

「しょうが 和三盆のさくさくパイ」 売価 189円 8個入り

和三盆の風味の良い甘さを生かしたひとくちサイズのパイです。



「黒ごまと竹炭のマフィン」 売価 189円 2個入り

「黒ごまと竹炭のパウム」 売価 158円 1個入り

国産の孟宗竹を使用した竹炭パウダーと黒ごまを練りこみ、しっとり焼き上げました。



「手づくり製法 きな粉入りさくさく飴」 売価 126円 33g
飴職人が丁寧に仕上げた、きな粉入りの噛んで食べる飴です。



「ずんだクッキー」 売価 158 円 54g
枝豆でつくる東北地方の伝統的な餡・ずんだを練りこみました。



「小豆とカカオのガトーショコラ」 売価 189 円 1 個入り
「カカオのひとくち羊羹」 売価 189 円 70g
小豆とカカオの組合せは、洋菓子と和菓子問わず相性のよい味わいです。



「ドライフルーツ入り ポン菓子」 売価 158 円 42g
大正時代から親しまれているポン菓子に、ドライフルーツを加え、味に奥行きを出しました。



「ミルクいりこ&アーモンド」 売価 105 円 21g
日本人になじみのある煮干をミルク味に味付けし、アーモンドをあわせました。



「ゆず金平糖」 126 円 20g
ポルトガルから伝わった日本の伝統菓子の金平糖を、ゆず風味に仕上げました。

「ミルク棒」 189 円 6 本入り
黒棒を、黒糖のかわりに脱脂粉乳を使って作りました。甘い香りと染込んだ蜜のやさしい甘さです。

