

2021年6月吉日

冷凍食品のラインナップが増えました  
「素材を生かしたアイス・ソルベ」シリーズ 新商品発売のお知らせ



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 松崎 暁)は、冷凍食品に新たに「素材を生かしたアイス・ソルベ」3アイテムを6月30日(水)から、全国の冷凍食品の取り扱いのある無印良品で発売します。

#### ■素材の味や香りを生かしたアイス

4月に発売したアイスクリームとソルベに、新しいフレーバー3アイテムを発売します。酒粕やヨーグルト風味のほか、キウイなど素材の味や香りを生かしてつくりました。そのままはもちろん、「メロンソーダ」や「サイダー」など無印良品の飲料とあわせたアレンジもおすすめです。

フルーツを使ったソルベは、季節にあわせてアイテムの入れ替えを予定しています。

#### 「素材を生かしたアイス 酒粕」

新潟県産の「板酒粕」と「ねり粕」を使用しました。クリーミーで濃厚な味わいの中にも、日本酒の香りと板酒粕に含まれる粒感が味わえます。

#### 「素材を生かしたアイス ヨーグルト風味」

ヨーグルトのさわやかな酸味が特長です。乳製品のクリーミーさだけでなく酸味もしっかり味わえるヨーグルトを選びました。

#### 「素材を生かしたソルベ キウイ」

ニュージーランド産のキウイ(グリーン)を使用しました。キウイの特長でもある種も入った、キウイの酸味と甘みがしっかり味わえるソルベです。

※この商品は乳製品が入っていないシャーベットタイプです。

#### <商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かしたアイス 酒粕	120ml	¥290	酒粕のやさしい甘さと香りを生かしたアイスです。
素材を生かしたアイス ヨーグルト風味	120ml	¥290	ヨーグルトのさわやかな酸味を生かしたアイスです。
素材を生かしたソルベ キウイ	120ml	¥290	キウイの甘さと酸味を生かしたソルベです。