

日本の伝統を活かした「夏の食事」提案

「ごはんにかける」シリーズリニューアル発売のお知らせ

人気の「宮崎風 冷や汁」「奄美大島風 鶏飯」も再登場



※写真は調理例です。左:冷や汁、右:鶏飯

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、人気レトルト商品「ごはんにかける」シリーズを4月9日(水)より4アイテム、発売いたします。中でも「宮崎風 冷や汁」、「奄美大島風 鶏飯」は、日本の伝統を活かした「夏の食事」として昨年もお好評いただきました。今年も改めて中身を見直し、発売いたします。他、同シリーズの「深川飯」「気仙沼産ふかひれのスープ」も合わせてリニューアル発売いたします。

無印良品は世界各地の伝統的な食文化に目を向け、さまざまな商品を開発しています。暑い夏を乗りきるための日本の伝統食に注目し、「ごはんにかける」の新シリーズとして開発された冷汁と鶏飯。気温の高い地方の夏に主に食べられている食事を現代のスタイルにアレンジした「冷」・「温」2品を提案しました。今年は、手軽に簡単でも、さらに満足感のある食べごたえ、本格的な味わいに見直しました。

■ごはんにかけるシリーズ 新商品一覧

発売日	4/9 new			
商品名	ごはんにかける 宮崎風 冷や汁	ごはんにかける 奄美大島風 鶏飯	ごはんにかける 深川飯	ごはんにかける 気仙沼産 ふかひれのスープ
規格	145g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	140g(1人前)
税込価格	250	250	250	500
特長	 <p>宮崎の家庭料理をお手本に、鰯のほぐし身と出汁、宮崎産麦味噌で仕立てました。冷蔵庫で冷やしてお好みの具材を加えて簡単に召し上がれます。</p> <p>夏期限定商品</p>	 <p>奄美大島の郷土料理をお手本に、しいたけ、人参、きくらげなどを加え、鶏の出汁で仕立てました。温めるだけで、お茶漬のように食べられます。</p>	 <p>江戸の漁師飯をお手本に、あざりの旨みに油揚げや人参を加えて味噌で仕立てました。温めるだけで、お茶漬のように食べられます。</p>	 <p>ごま油や葱油、醤油の風味を生かしたスープでふかひれを煮込みました。コクのある旨みが特長の、とろみのあるスープです。</p>
リニューアル	スープに鰯のすり身を加え、風味豊かにより本格的な味わいになりました。	具材を増量、食べごたえをアップしています。	具材を増量、さらに人参を加え、彩り・食べごたえともにアップしました。	気仙沼産のふかひれを100%使用。スープも改めて見直しました。

※内容に変更がある場合がございますので、大変恐れ入りますが、ご掲載いただく際には下記担当者まで事前にご連絡をくださいますようお願い申し上げます。