

2014年7月吉日

世界で最も美味しい料理

## 「マッサマン カレー」リニューアル

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、「素材を生かしたカレー マッサマン」を7月30日に、「手づくりカレーキット マッサマン」を8月27日にそれぞれリニューアル発売いたしますのでご案内申し上げます。



マッサマンカレーは、CNN インターナショナルの「世界で最も美味しい料理ランキング」で1位に選ばれた注目のカレーです。ピーナッツの香りがきいた独特の風味が日本人にも受け入れやすいということで、無印良品では2013年8月より販売しております。今回は、素材と風味をリニューアルいたします。

マッサマンとはイスラム教のという意味です。宗教的な理由で鶏肉を使うものが元祖ですが、現地では豚肉を使用しているところもあり、今までの商品では豚肉を使用しておりました。今回のリニューアルではより現地の味に近づけるべく、鶏肉に見直しをしています。

「素材を生かしたカレー マッサマン」につきましては、日本人の主流となる食べ方である白いごはんに合わせていることを考え、風味のアレンジを加えました。現地ではココナッツシュガーを使用しておりますが、より日本のお米に合うよう、日本の「本和香糖」と呼ばれる砂糖を使用し、よりマイルドな味わいに仕上げました。「本和香糖」は無印良品の Meal MUJI でも使用している、やわらかい風味が特徴の砂糖です。

### ●素材を生かしたカレー マッサマン 7月30日リニューアル発売

180g(1人前) 300円(税込)

8種類のスパイスにピーナッツを加えた、甘みとコクが特長のタイカレーです。カレーペーストを炒めて、風味良く仕上げました。あたためるだけで手軽に食べられるレトルトタイプです。

### ●手づくりカレーキット マッサマン 8月27日リニューアル発売

240g(2~3人前) 400円(税込)

複雑で濃厚な味わいのタイ・マッサマンカレーのキットです。ココナッツミルクとペーストを合わせ、具材とピーナッツを加えて簡単につくれます。

上記内容に関するお問い合わせ・取材のお申し込み  
株式会社 良品計画 宣伝販促室 パブリシティ担当  
電話:03-3989-4538 FAX:03-3980-3470