

2016年3月吉日

ロングセラーのタイカレーをリニューアル。

「素材を生かしたカレー」タイカレーリニューアルのお知らせ



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、人気のレトルトカレーシリーズの中でも、ロングセラーのタイカレー3アイテムをリニューアルしました。「素材を生かしたカレー グリーン」は3月2日(水)から、「素材を生かしたカレー マッサマン」と「素材を生かしたカレー イエロー」は3月9日(水)より、全国の無印良品で発売いたします。(無印良品ネットストアの販売はそれぞれ3月4日(金)、3月11日(金)～)

■リニューアルポイント

「素材を生かしたカレー グリーン」

青唐辛子の辛さと、レモングラスの爽やかな風味が特長のタイカレーです。ココナッツのkokを引き出し、辛さの中にも旨みを感じる味わいに仕上げました。ペーストにスイートバジルやレモングラスなど爽やかなハーブを使い、さらにカフィアライムリーフという葉を入れて、風味よく仕上げています。具材にはタイで親しまれているふくろたけやたけのこを使い、より本場でなじみのある味わいにしました。

「素材を生かしたカレー マッサマン」

ローストピーナッツをつかい、甘みと香りを引き出しました。程よいスパイス感と、濃厚でマイルドな味わいのタイカレーです。具材を大きくカットし、食べごたえのある仕様にしました。また、甘さと香ばしさがアップした事により、辛いものが苦手な方でも食べやすくなっています。

「素材を生かしたカレー イエロー」

タイカレーは辛いという印象がある方にも、「タイカレーは意外と辛くない!」と知って頂くために、ココナッツミルクのkokをアップし、程よいスパイス感とマイルドさのあるバランスのよい味わいにしました。鶏肉と4種類の野菜(じゃがいも、にんじん、たけのこ、ぶなしめじ)をたっぷり使い、食べやすく仕上げています。

■化学調味料を一切使わずに、素材本来の味を生かしました。

あたためるだけで、本格的な味をお楽しみいただけるレトルトシリーズは、化学調味料、合成着色料、香料は不使用。安心してお召し上がりいただけます。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格
素材を生かしたカレー グリーン	180g(1人前)	¥350
素材を生かしたカレー マッサマン	180g(1人前)	¥350
素材を生かしたカレー イエロー	180g(1人前)	¥350