

2016年3月吉日

緑・赤・黄色の鮮やかな野菜チップス

素のままチップス 野菜 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、「低温真空フライ製法」で素材の味や色を生かした野菜チップス3アイテムを、新たに3月9日(水)より全国の無印良品で発売します。(無印良品ネットストアの販売は3月11日(金)～)

■素材の味や色を生かしたシンプルなチップス

素材が持つ本来の色やおいしさを感じられるように、低温真空フライ製法で作りました。素材の味がそのまま生きていますので、お子さまのおやつにも安心してお召し上がり頂けます。また緑、赤、黄色とカラーによって野菜を選別し、素材の持つ色の良さを生かしました。鮮やかな野菜本来の色や、カリッとした食感が、カレーやサラダ、スープなどの料理のトッピングとしてもよく合います。

■こだわりの製法「低温真空フライ」

「低温真空フライ」とは、真空状態にすることにより、低い温度でフライができるという特殊な製法です。低温でフライすることで素材が色あせず、味や香りが残ります。また、揚げ色が付いたり、焦げたりせず素材の味を残したまま、カリッとした食感に仕あげることができます。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
素のままチップス 野菜・緑	35g	¥280	オクラ、ズッキーニ、ゴーヤ、玉ねぎのミックスです。
素のままチップス 野菜・赤	35g	¥280	赤玉ねぎ、にんじん、レンコン、ごぼうのミックスです。
素のままチップス 野菜・黄	40g	¥280	かぼちゃ、さつまいも、玉ねぎのミックスです。

雑誌、WEB等掲載のお問い合わせ先:株式会社 良品計画 宣伝販促室 (電話)03-3989-4538