

2016年3月吉日

生のいかを使いました

素材を味わう 珍味 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、余計な味付けや添加物を使わず、素材が持つ本来のおいしさをそのまま生かした珍味 2 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)～)

■冷凍せずに、生のまま加工。素材そのままの味を楽しめます。

珍味に使用されるいかは、通常漁獲後すぐに冷凍し、工場で解凍してから加工するのが一般的ですが、この方法では、解凍の際に水分とともに素材の旨みが逃げてしまいます。本商品は、おいしさを逃がすことなく生のまま加工していますので、素材の味をそのまま、噛めば噛むほど旨みを味わうことができます。また、全て原材料は北海道産のするめいかのみを使用し、余計な味付けや添加物を使わずに仕上げました。お子さまのおやつや大人のおつまみ、そしてこれからの季節、行楽のお供としてもお楽しみ頂けます。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を味わう 生のいかを使ったさきいか	22g	¥200	北海道で水揚げされたするめいかを生のまま加工しました。食品添加物を使わずに味付けしています。
素材を味わう 生のいかを使ったあたりめ	26g	¥200	北海道で水揚げされたするめいかを生のまま加工しました。食べやすいひと口サイズのあたりめです。

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