

2016年4月吉日

ごはんにとさっとかけるだけ

## ごはんにかけるシリーズ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、ごはんにかけるだけで簡単に食べられる「ごはんにかけるシリーズ」4アイテムを、新たに4月20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4月22日（金）～）

## ■手軽で簡単な、夏のごはん

「ごはんにかけるシリーズ」の夏の人気商品、「冷や汁」や「鶏飯」などの郷土料理に、“だし”がきいた「柚子胡椒と鶏肉の冷やし味噌茶漬け」と「梅と白身魚の冷やしだし茶漬け」が加わりました。冷ましたご飯にかけるだけ、またお好みで薬味を加えても美味しくお召し上がり頂けます。さらに今年はルーロー飯などのスパイシー料理も仲間入り。こちらは温かいご飯にかけるだけで、アジアの屋台飯が完成。もちろん化学調味料、合成着色料、香料は不使用。そのままの美味しさをお楽しみください。

## ＜商品概要＞

商品名	規格	税込価格	商品概要
ごはんにかける 柚子胡椒と鶏肉の冷やし味噌茶漬け	160g (1人前)	¥250	国産の鶏肉を使い、3種類の味噌と鰹と昆布のだしでコク深い味わいに仕上げました。冷蔵庫で冷やしてかけるだけで簡単に召し上がれます。
ごはんにかける 梅と白身魚の冷やしだし茶漬け	150g (1人前)	¥250	北海道産のほっけと、和歌山県産の梅をつかい、鰹と昆布のだしでさっぱりとした味わいに仕上げました。冷蔵庫で冷やしてかけるだけで簡単に召し上がれます。
ごはんにかける ルーロー飯	120g (1人前)	¥380	台湾の屋台料理をお手本に、豚バラ肉を八角や山椒などの香辛料と、甘辛いタレで煮込みました。お好みでゆでたまごを加えてもおいしく召し上がれます。
ごはんにかける 冷やし胡麻味噌担々スープ	160g (1人前)	¥280	坦々麺をお手本に、白胡麻のコクと豆板醤の辛味を生かしたスープです。冷蔵庫で冷やして、かけるだけで簡単に召し上がれます。



（左から）ごはんにかける ルーロー飯／冷やし胡麻味噌担々スープ／梅と白身魚の冷やしだし茶漬け