

2016年9月吉日

羊肉を使った、本格カレー

素材を生かしたカレー マトンドピアザ(マトンと玉ねぎのカレー) 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、17種類(2016年9月現在)を販売しているバラエティ豊かなレトルトカレーシリーズに、新たにマトン(羊肉)を使用した「素材を生かしたカレー マトンドピアザ(マトンと玉ねぎのカレー)」を9月21日(水)から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9月23日(金)～)

■食感を生かした濃厚なカレー

「マトンドピアザ」とは、マトン(羊肉)と2種類のピアザ(玉ねぎ)をつかったカレーという意味です。アメ色になるまで炒めて甘みと旨みを引き出した玉ねぎと、食感を生かした生の玉ねぎをつかい、マトンと合わせてじっくりと煮込みました。スパイスは、黒こしょうやコリアンダーなどを粗びきでつかい、素材の風味や食感をいかしています。カレー自体の味わいがしっかりとしているので、マトンの独特な風味や味わいが苦手な方でも食べやすく仕あげています。またスパイシーな味わいに玉ねぎのまろやかさが加わることにより、辛さは5段階中「3」のほど良い辛さとなっています。秋冬ならではの重厚感のあるマトンカレーをぜひおためください。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かしたカレー マトンドピアザ(マトンと玉ねぎ のカレー)	160g (1人前)	¥500	アメ色に炒めた玉ねぎと、生の玉ねぎの2種類をつかい、コクと食感を生かしてマトンと合わせました。粗びきのスパイス感と風味がいきた味わいです。

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