

2019年9月吉日

素材のおいしさを活かしました

## “糖質10g以下のカレー”シリーズ 新発売のお知らせ



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、現在30種類以上を販売しているレトルトカレーシリーズに、新たに「糖質10g以下のカレー」3種を、9月11日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

## ■糖質10g以下に抑えたレトルトカレー

日本の人口の約3分の1が肥満(※)と言われていますが、原因の一つと考えられているのが糖質の過剰摂取です。一般的に一日の糖質摂取目安量は約300gほどです。糖質やカロリーが気になる方、バランスの良い食生活を送りたい方に向けて「糖質10g以下のカレー」をつりました。

※厚生労働省国民健康栄養調査より

## ■糖質10g以下でもおいしい理由

## 【レトルトカレー】

お肉や野菜の旨味や食感、ボリューム感を生かすことで、糖質を抑えながら、満足感のある食べ応えに仕上げました。糖質を抑えるため、小麦粉やでんぷん、砂糖を減らし、おからペーストや野菜ペーストを使用しています。あわせてカロリーも一袋で150kcal以下にしています。

## &lt;商品概要&gt; ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税込価格	商品概要
糖質10g以下のカレー キーマカレー	150g (1人前)	¥350	小麦粉の量を減らし糖質をおさえました。鶏ひき肉にたけのこを合わせ、生姜の風味をきかせたキーマカレーです。
糖質10g以下のカレー チキンとトマトのカレー	150g (1人前)	¥350	小麦粉やでんぷんを使わず糖質をおさえました。鶏肉やトマト、ソテーオニオンの旨みにスパイスをきかせたインド風のカレーです。
糖質10g以下のカレー 欧風ビーフカレー	150g (1人前)	¥350	小麦粉やでんぷんの量を減らし、糖質をおさえるためにおからペーストを使用しました。コクのあるソースにきのこ牛肉を合わせた欧風カレーです。