

2013年8月吉日

より本格的な味わいに

タイカレーシリーズ リニューアル新発売のご案内

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 金井政明)は、8月28日(水)※1 より仕様とラインナップを見直してタイカレーシリーズを発売いたします。



グリーンカレーに代表される無印良品のタイカレーシリーズは、10年以上のロングセラー。今回は、日本米に合うという特長を残しながらもより本格的な味わいを追求し、さらにラインナップも見直しました。

※素材を生かしたカレー グリーンのみ 8月14日発売

【リニューアルの最大ポイントは、ココナッツミルク】

① 主要原料のココナッツミルクをパウダーからミルクに変更

-パウダータイプから液体のミルクに変更することで粉っぽさや特有の臭みがなくなり、よりクリーミーなココナッツミルクの風味と舌触りに。-

② カレーペーストを油でしっかり炒めるつくり方に変更

-作り方も見直し、より本場のタイカレーの調理方法に近くなるようカレーペーストをしっかりと炒める製法に。油がスパイスの香りや辛味を引き出し、より深みのある味わいに-

【お好みで選べるバランスのとれたラインナップ】

タイカレーは、これまでの「レッド」「イエロー」「グリーン」の3種から「レッド」に代わり、「マッサマン」というカレーを発売いたします。「マッサマン」とはイスラムに起源を持つピーナッツのkokが印象深いタイカレーです。爽やかな辛さが特長のグリーンkokと旨みのイエロー、ピーナッツの甘みと香ばしさを生かしたマッサマンなどそれぞれの特長が、分かれたバランスの良いラインナップになりました。



素材を生かしたカレー グリーン

300円

★爽快な辛さのグリーン



素材を生かしたカレー イエロー

300円

★kokと旨みのイエロー



素材を生かしたカレー マッサマン

300円

★ピーナッツの甘みと香ばしさをマッサマン















タイカレー 8月リニューアルのラインナップ！！

マッサマンカレーとは・・・あまり耳慣れない料理名の「マッサマン」。南部に多いイスラムの人たちが好んで食べたことから「ゲーン・マッサマン」(イスラム風カレー)と呼ばれています。ピーナッツを使い、ココのある甘みが特長のカレーです。「マッサマン」は2011年米CNN調査で「World's 50 best foods」で1位に選ばれ、世界一おいしい料理として注目されています。


◆無印良品のカレーシリーズ

無印良品のカレーは、世界各国のカレーをお手本に色々な国のカレーを揃えています。化学調味料、合成着色料、香料を使用せず、「素材」を生かして仕上げたカレーのため「素材を生かしたカレー」という名前をつけています。手づくりキット・レトルトともに原材料の配合、スパイスの種類と配合などもこだわりのひとつです。世界の日常の食事・郷土食を切り取り、取り入れるだけでなく、本格的な味でありながら、日本のお米にも合うなど、日本の食卓にとりいれやすくなるよう工夫しています。無印良品のカレーシリーズは、日常の中の「非日常」として、使って頂けるような商品を目指しています。

◆2013年 無印良品カレーシリーズのラインナップ

発売日	8/14 new 予定	8/28 new 予定	8/28 new 予定		
商品名	素材を生かしたカレー グリーン	素材を生かしたカレー イエロー	素材を生かしたカレー マッサマン	10種類の彩り野菜カレー	シンガポール風スープカレー(レトルト)
規格	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	200g(1人前)
売価	300	300	300	263	294
手づくりキット	○(8/28発売予定)	○(8/28発売予定)	○(8/28発売予定)		
辛さ	★★★★★	★★★★	★★★★	★	★★★★★
特長	 青唐辛子やレモングラスの風味が生きた爽快な辛さのタイカレーです。スパイスを炒めて香りを出し、濃厚なココナッツミルクを加えて煮込みました。	 ココナッツミルクの濃厚なココに、スパイスとハーブの香りが調和したタイカレーです。カレーペーストを炒めて、風味よく仕上げました。	 8種類のスパイスにピーナッツを加えた、複雑で濃厚な味わいのタイカレーです。カレーペーストを炒めて、風味よく仕上げました。	 玉ねぎ、かぼちゃ、トマトを加え野菜の甘みと旨みを生かしました。ココナッツミルクでまろやかさを出し、7種の野菜で彩りを添え仕上げました。	 シンガポールで食べられているカレーをお手本に仕上げました。大きな具材、野菜を加え、ハーブとスパイスの風味を生かしたさらさらとしたルーが特長のカレーです。
国	タイ			オリジナル	シンガポール
					
商品名	素材を生かしたカレー パターチキン	素材を生かしたカレー キーマ	素材を生かしたカレー パラックチキン	素材を生かしたカレー チャナマサラ	素材を生かしたカレー チキンクルマ
規格	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)
売価	294	263	399	263	294
手づくりキット	○	○	○		
辛さ	★★	★★★	★★★★★	★★★	★★
特長	 北インドの定番カレーをお手本にトマトの酸味と甘みを生かし仕上げました。パターのココとまろやかな味が特長です。	 北インドのキーマカレーをお手本に仕上げました。鶏挽肉に数種のスパイスを加えた香り高い風味が特長のカレーです。	 インドのほうれん草チキンカレーをお手本に仕上げました。野菜の旨みにチーズを加えココを生かした、辛味のあるカレーです。	 ヘルシーなカレーを求める方にオススメ！使っている素材は豆と野菜と香辛料のみ。動物性の素材は一切使っていない、さっぱりとしたカレーです。	 南インドのチキンカレーをお手本に仕上げました。ココナッツミルクとカシューナッツをつかった濃厚なココとマイルドな辛さが特長です。
国	インド				
					

◆他、カレー関連商品も充実



フライパンでつくる ナン
200g(4枚分)
210円

生地をこねて伸ばし、フライパンで焼くだけでふんわりとしたナンが手軽につくれます。バターチキンカレーなどとあわせてお召し上がりください。



フライパンでつくる タンドリーチキン
100g(2~3人前)
210円

鶏肉を用意するだけで簡単にインド料理のタンドリーチキンが出来あがります。香辛料とヨーグルトなどで本格的な味に仕上げました。

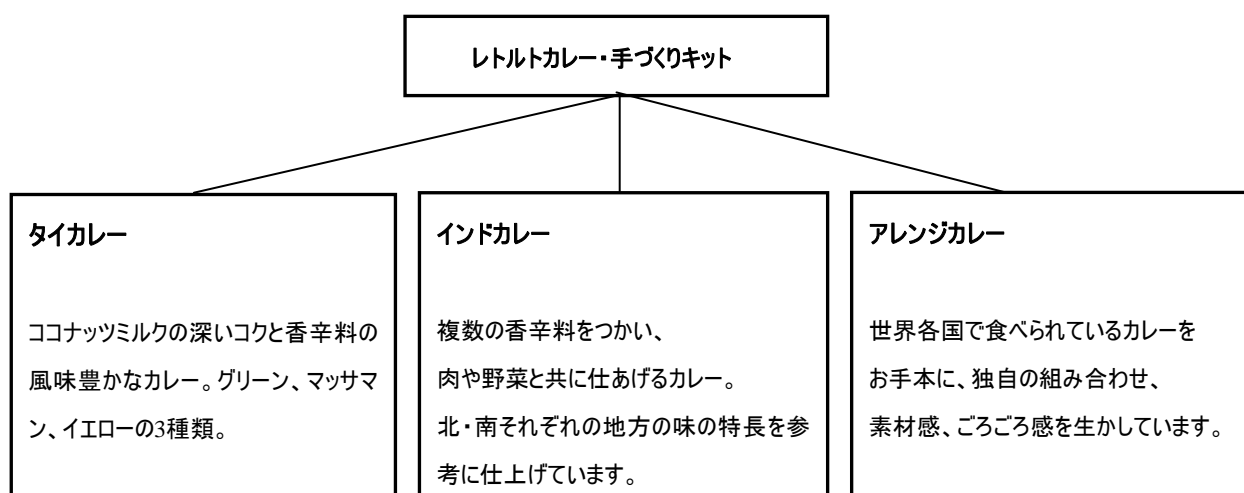
◆らくらく調理で本格的 ～手づくりキット～

簡単に“おもて普段使いなども”おもてなし”をしたい時などにも活躍する手づくりキットのカレーです。材料を揃える手間や、計量の手間が省け、ムダがありません。また、レストランで食べるようなメニューのため、「つくりたいけれど、つくり方がわからない。」という方に手順がわかりやすく、本格的な味に仕上がることなどが支持されています。お好みの具材で、調味料なども調整していただけます。

◆手軽に本格的 ～レトルトカレー～

手軽に本格的な味を楽しめるレトルトカレー。いろいろな味を用意し、カレーパーティーとして楽しんでいただいたり、お子様には甘め、大人は辛めなど、お好みで選んでいただけます。一人で簡単な食事にもちよつと非日常的なメニューで世界を旅行したように味わっていただけるラインナップです。本格的にこだわりながらも日本米に合うよう工夫しています。

- ・**ごろごろとした具材感** 工場では手作業で具材を入れているので、ひとつひとつの具材が大きく、種類、個数は全て同じ
- ・**化学調味料不使用の安心感** 素材を生かし、味も色もそのまま
- ・**レトルトと思えないクオリティー** 素材の加え方、調味料のつかい方にこだわっておいしさを追求
- ・**スーパーにはない品揃え** 種類が豊富だけでなく、非日常的なカレーのメニューが多数揃っている



◆無印良品 カレーの歴史

無印良品のカレーは歴史が古く、無印良品が生まれた1980年にビーフカレーを発売しています。その後、タイカレーや、市場にはあまりないオリジナルカレーを追加し、徐々にシリーズを拡大。1994年には、ひと手間かけ、辛さなどもお好みで調節できる手づくりキットのカレーがデビューしました。当初市場にはあまり出回っていなかったエスニックメニューの一環として、タイカレーを導入。2008年には、手づくりキットでインドカレーを追加し、2009年にはバターチキンカレー始めとするインドカレーのレトルトが仲間入り。お客様の層が広がりました。2010年には、人気の“グリーンカレー”をはじめ、“レッドカレー”“イエローカレー”の3アイテムの原材料そのものを見直し、ココナッツミルクの配合量、使用しているハーブ・香辛料の種類や配合量も見直しました。また、日本米に合うよう、ある程度の濃度をだすことで、さらに本格的に、おいしくなりました。その後も新商品や季節限定商品などを発売してきました。2012年にはインドカレーシリーズを大きく見直し、そして、2013年はさらにお客様に長くご愛用いただくためにタイカレーのシリーズを見直し、発売いたします。

商品サンプル、画像データのお貸し出しにつきましては、下記担当者までご連絡くださいますよう、お願い申し上げます。

※ 内容に変更がある場合がございますので、大変恐れ入りますが、ご掲載いただく際には下記担当者まで事前にご連絡をくださいますようお願い申し上げます。

上記内容に関するお問い合わせ・取材のお申し込み
株式会社 良品計画 宣伝販促室
パブリシティ担当 馬場まで
電話: 03-3989-4538 FAX: 03-3980-3470

以上