

2014年3月吉日

各位

本格的な味わいをご家庭で

無印良品 2014年 カレーラインナップのご案内

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、3月19日に無印良品 レトルトカレーで人気のインドカレーシリーズをリニューアル発売いたします。無印良品では、他にはないラインナップの豊富さでご好評いただいているカレーシリーズに新商品を加え、さらに人気の商品を一部リニューアルして、ますますおいしく、充実したラインナップとなりましたので、ご案内申し上げます。

3月5日発売**『アメ色玉ねぎシリーズ』 新発売**

タイカレー・インドカレーと世界のカレーを提案してきた無印良品。原点に戻り日本のカレーとはどんなカレーなのかと考えました。日本の家庭の味を表現する味の決め手は「アメ色玉ねぎ」。北海道北見産のたまねぎを採用。およそ弱火で40分ほど炒めた玉ねぎを使用しカレーに甘みと旨みを加えています。調理に時間がかかるアメ色玉ねぎを使った日本の家庭の代表的な味をレトルトで手軽に味わえるのが今回の日本のカレーシリーズの特徴です。



アメ色玉ねぎのカレー

3月19日発売**『インドカレーシリーズ』リニューアル**素材を生かしたカレー
バターチキン

カレーシリーズで一番人気は、インドカレーシリーズのバターチキン。2013年は、およそ250万食を売り上げる看板商品となりました。より長くご愛用いただけるようさらに本格的な味わいにこだわり、本場インドでは欠かせないハーブ「カスリメティ」を使用したレシピを採用しました。キーマカレー、他同シリーズの商品も味や材料を見直し、リニューアルします。

◆本格的なインドカレーと合わせてこちらも人気です！

フライパンでつくる ナン 200g(4枚分)

税込価格 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。

他、まとめ買いにもおすすめな「ビーフカレー」や「欧風チーズカレー」などオリジナルのメニューも新登場。ますます充実したラインナップになりました。

◆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、香料も一切使用せず、「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、インドカレーやタイカレーは、日本のお米に合うように、日本の食卓にとり入れやすくなるようアレンジしています。さらに今年のラインナップは、日本のカレーを意識して玉ねぎの甘みとコクをいかした「アメ色玉ねぎ」シリーズが新たに加わりました。改めて私たち日本人が本当に美味しいと思える日本のカレーを提供したいという想いで開発しました。

3月5日 新発売					
発売日	3月5日 新発売				
商品名	素材を生かしたアメ色玉ねぎの野菜カレー	素材を生かしたアメ色玉ねぎのチキンカレー	素材を生かしたアメ色玉ねぎのポークカレー	素材を生かした 欧風チーズカレー	Cafe & Meal MUJI ごろり牛肉のスパイシーカレー
規格	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	200g(1人前)
税込価格	300円	300円	300円	300円	500円
手づくりキット	-	-	-	-	-
辛さ	★★★	★★	★★	★★★	★★★★
特長					
	じゃが芋、人参、玉ねぎ、いんげんを具材に使いました。アメ色に炒めた玉ねぎの甘みと旨みを生かした、味わい深いカレーです。	鶏肉と人参を具材に使いました。アメ色に炒めた玉ねぎの甘みと旨みを生かした、味わい深いカレーです。	豚肉とじゃが芋を具材に使いました。アメ色に炒めた玉ねぎの甘みと旨みを生かした、味わい深いカレーです。	牛バラ肉とチーズを具材に使いました。カレーソースにもチーズを加えて仕上げたコクと食べごたえのある欧風カレーです。	Cafe & Meal MUJIの素材にこだわったカレーです。隠し味に味噌やコーヒ、コナツツミルクを使用し、甘さの中にもしっかりとした塩味、あとからくる辛さが特長です。
国	日本			アレンジ	アレンジ
					
3月19日 リニューアル予定					
発売日	3月19日 リニューアル予定				
商品名	素材を生かしたカレー バターチキン	素材を生かしたカレー キーマ	素材を生かしたカレー チャナマサラ	素材を生かしたカレー ポークコルマ	素材を生かしたカレー パラックパニール
規格	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)
税込価格	350円	300円	300円	300円	500円
手づくりキット	○	○	-	-	-
辛さ	★★	★★★	★★★	★★	★★★★
特長					
	トマトの旨みとバターのまろやかさを生かしました。インドのバターチキンカレーには欠かせないカスメリティを使っています。	鶏挽肉に数種のスパイスを加えたまろやかで香り高いカレーです。北インドのキーマカレーをお手本に仕上げました。	ひよこ豆をトマトソースで煮込んだ、野菜と豆の旨みが生かしたカレーです。北インドのチャナマサラをお手本に仕上げました。	豚肉やかぼちゃをカシューナッツ入りの濃厚なソースで煮込みました。北インドのコルマカレーをお手本です。	インドのほうれん草チーズカレーをお手本にした、コクのあるカレーです。インドのチーズパニールと鶏肉を野菜ソースで煮込みました。
国	インド				
					
3月5日 新発売					
発売日	3月5日 新発売				
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	ビーフカレー	素材を生かしたアメ色玉ねぎのハヤシ
規格	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)	180g(1人前)
税込価格	300円	300円	300円	150円	300円
手づくりキット	○	○	○	-	-
辛さ	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	
特長					
	青唐辛子やレモングラスの風味が生きた爽やかな辛さのタイカレーです。スパイスを炒めて香りを出し、濃厚なコナツツミルクを加えて煮込みました。	コナツツミルクの濃厚なコクに、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。	トマトの酸味とビーフの旨み、スパイスの香りが調和した欧風カレーです。玉ねぎや人参などを加えて食べやすく仕上げました。お求めやすい価格で、もしもの備えにもおすすめです。	牛肉と玉ねぎを具材に使いました。アメ色に炒めた玉ねぎの旨みとコクを生かした、味わい深いハヤシです。
国	タイ			日本	日本
					

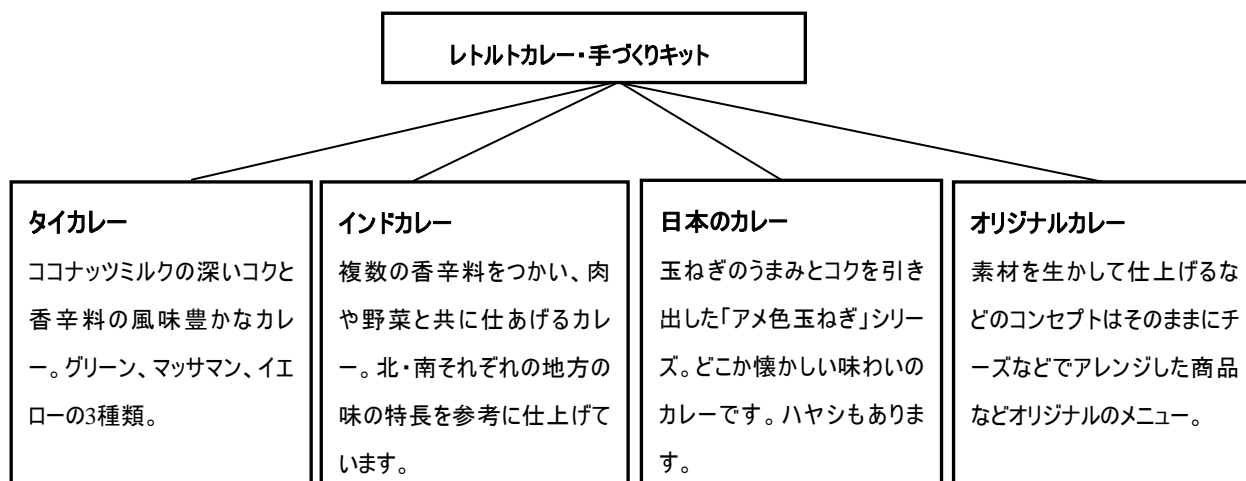
- ・**ごろごろとした具材感** 工場では手作業で具材を入れているので、種類、個数は全て同じ
- ・**化学調味料不使用の安心感** 素材を生かし、味も色もそのまま
- ・**手軽に本格的な味を家庭で楽しめる** 味の上質化を図り、素材の加え方、調味料のつかい方にこだわっている
- ・**スーパーにはない品揃え** 種類が豊富だけでなく、非日常的なカレーのメニューが多数揃っている

◆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。

◆らくらく調理で本格的 ～手づくりキット～

簡単に普段使いにも”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、非日常的なメニューのため、「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。



◆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。その3年後に、再度ココナッツミルクを粉末から液体に変更、より濃厚で本格的な味わいに。マッサマンというまだ市販のレトルトなどにはなじみのないメニューも取り入れました。今年、2014年は、原点に戻り、日本のカレーを意識したアメ色玉ねぎシリーズを新発売。タイカレーはココナッツミルク、インドカレーはスパイス・日本のカレーは玉ねぎとそれぞれに本格的な味わいを表現するための素材を大切に開発しました。

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