

2014年8月吉日

蟹と卵のカレー

プーパッポンカレー 新発売

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、「素材を生かしたカレー プーパッポン(蟹と卵のカレー)」を、8月27日に新発売いたしますのでご案内申し上げます。



無印良品で人気のレトルトカレーシリーズに新しい仲間が登場します。

プーパッポンとは、プーは「蟹」、パッ(ト)は「炒める」、ポンは「粉」。カレーソースで炒めた蟹に卵を加えて仕上げるタイで有名な料理です。プーパッポンカレーは、この蟹のカレー炒めをアレンジして作りました。

渡り蟹のうま味が溶け込んだカレーソースに、チリインオイルというタイの調味料で旨みとコクを出し、ごはんに合うように仕上げました。ココナッツミルクやパームシュガーなど、本場タイで使用する原料を使うことで、より本格的な味にしています。

【商品詳細】

■素材を生かしたカレー プーパッポン(蟹と卵のカレー)

税込 500 円 内容量 180g(1 人前) 8 月 27 日発売

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
電話:03-3989-4538 FAX:03-3980-3470