

2014年9月吉日

数量限定、1,000円贅沢カレー

## 素材を生かしたカレー やわらか牛タンの欧風カレー 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、10月3日(金)からはじまる無印良品週間に向けて、数量限定で贅沢に作り上げた 1,000 円のカレー、“素材を生かしたカレー やわらか牛タンの欧風カレー”を10月1日(水)より発売いたしますので、ご案内申し上げます。



今回発売される“素材を生かしたカレー やわらか牛タンの欧風カレー”は、具材にサシの入った柔らかい牛タンの厳選した部位(※1)と、マッシュルームを使用しました。食べごたえのあるサイコロカットの牛タンがごろごろ入っています。

ソースは牛肉の旨みが凝縮されたグラスドビアン(※2)をベースに、アメ色玉ねぎをふんだんに使用した贅沢なものに仕上がっています。また、厳選されたスパイスと蔵王のモツアレラ&ゴーダのシュレッドチーズでコクを加え、香り高くスパイシーながらもマイルドなカレーに仕上げています。

無印良品週間に販売される、贅沢に作り上げた数量限定商品です。

(※1) 厳選した部位とは、牛タンのタン中です。今回の牛タンカレーは、通常加工用には使用せず、焼肉として食べられるような上質な部位の牛タンを使用しています。

(※2) グラスドビアンとは、仔牛の骨やスジを長時間煮込んで作ったフォン・ド・ヴォーを、何度も漉しながらさらに煮詰めていった濃縮肉汁です。

### ■商品概要

商品名	規格	税込価格	商品特徴
素材を生かしたカレー やわらか牛タンの欧風カレー	230g(1人前)	1,000円	牛タンとマッシュルームを、グラスドビアン(濃厚な牛肉だし)で煮込んだ、香りとコクが特長のカレーです。

雑誌、WEB等掲載のお問い合わせ先：株式会社 良品計画 宣伝販促課 (電話)03-3989-4538