

2016年9月吉日

期間限定、秋冬だけの「バターチキン」

## 素材を生かしたカレー クリーミーバターチキン 新商品発売のお知らせ



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、ロングセラー商品の「バターチキンカレー」をアレンジし、たっぷりの生クリームでより濃厚な味わいに仕上げた「素材を生かしたカレー クリーミーバターチキン」を、9月7日(水)より期間限定で全国の無印良品にて発売します。(無印良品ネットストアの販売は9月9日(金)～)

## ■2種類のバターチキンカレー

無印良品の人気商品「素材を生かしたカレー バターチキン」に、期間限定で「素材を生かしたカレー クリーミーバターチキン」が加わりました。「素材を生かしたカレー バターチキン」は、きわだつバターの香り&コクが特長のギー(バターオイル)を使用し、カシューナッツのコクとトマトの酸味、バターチキンにはかかせない重要なスパイス「カスリメティ」を加えてほどよい辛さに仕上げています。「素材を生かしたカレー クリーミーバターチキン」は、ギー(バターオイル)の代わりに香ばしさももったりとしたコクが特長のバターを使用し、たっぷりの生クリームを加えてよりクリーミーな味わいに仕上げました。これからの季節に合わせた重厚感のある、濃厚な味わいをお楽しみください。

## &lt;商品概要&gt;

商品名	規格	税込価格	商品概要
新規: 素材を生かしたカレー クリーミーバターチキン	180g (1人前)	¥500	バターの香りを引き出し、生クリームで濃厚な味わいに仕上げた、クリーミーなバターチキンカレーです。
素材を生かしたカレー バターチキン	180g (1人前)	¥380	ギー(バターオイル)をつかい、まろやかに仕上げました。カスリメティの香り、トマトの旨み、カシューナッツのコクが生きたおいしさです。