

美容・健康・味を追求！グルテンフリーのレトルトシリーズ新発売

資生堂パーラーは、2019年4月1日(月)より、美容や健康を考え、小麦などに含まれるグルテンを使わずに味を追求したグルテンフリーのレトルトシリーズを新発売いたします。小麦粉を米粉に置き換えとろみをつけたカレー2種と野菜の旨味からなるスープ2種です。特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生)も使用せず、食卓を囲むみんなが笑顔で団らんできるようにと願い開発を重ねた、体にも心にもやさしいシリーズです。



* パッケージはイラストにすることでやさしさを表現しています(写真はイメージ)

《「グルテンフリーシリーズ」ラインナップ》

- **カレー2種**: 米粉でとろみをつけたカレールウにバランスよくスパイスをブレンドし、香り豊かに仕上げました。玄米や雑穀米とあわせてもおすすめの動物性原材料を使用していないベジタリアンカレーです。



野菜カレー 540円(180g/122kcal)

ダイスカットにしたじゃがいも、たまねぎ、にんじん、ごぼう、かぼちゃが入ったやさしい味わいのベジタブルカレーです。

きのこと豆カレー 540円(180g/133kcal)

しめじ、マッシュルーム、しいたけ、ガルバンゾー(ひよこ豆)、マローファットピース(青えんどう)、レッドキドニー(赤いんげん)を入れた、食感豊かなきのこと豆のカレーです。

- **スープ2種**: 動物性原材料を使用していないベジタリアンスープです。



ミネストローネ 540円(140g/59kcal)

にんじん、たまねぎ、キャベツ、白いんげん豆入りのトマトベースで具たくさんなベジタブルスープ。トマトの濃厚なうまみと酸味が特長です。

コーンスープ 540円(140g/69kcal)

北海道産のうらごししたコーンをたっぷり使い、野菜ブイヨンと豆乳で仕上げたまろやかな味わいのスープ。スイートコーンのやさしい甘さが特長です。

* 価格は税込

【資生堂パーラー】

東京都中央区銀座8-8-3

フリーダイヤル 0120-4710-04 (月~土曜日 10:00~17:00 祝祭日、夏季休暇等を除きます。)

オフィシャルホームページ <https://parlour.shiseido.co.jp/>

オンラインショップ https://parlour.shiseido.co.jp/food_products/onlineshop/

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099(直通) Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp