

平成24年5月吉日

夏コツ百選

“塩”をきかせたお菓子・飲み物シリーズ発売のご案内

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、無印良品では、5月25日(金)より7月5日(木)まで、『夏コツ百選』というテーマで、夏を豊かに暮らすための、身のまわりの小さなコツをご紹介します。

夏の暑さには、水分補給はもちろん適度な塩分も一緒に補給することが望ましいといわれています。そこで今回は、汗をかきやすい夏におすすめの“塩”を使ったお菓子や飲み物が発売になりましたのでご紹介いたします。

持ち歩いて楽しむ

普段持ち歩くのには、もちろん、海や山へのレジャーの機会も増える夏、携帯性の良いキャンディは、夏におすすめです。

小さめな一粒なので、手軽にちょっとした塩分と糖分の補給が簡単にできます。



「塩すいかキャンディ」 ¥126
すいかの甘みを引き立てるため、ほどよくにがりを残したあら塩の旨みを加えました。



「塩レモンキャンディ」 ¥126
レモンの爽やかな酸味に、ほどよくにがりを残したあら塩の旨みを加えました。

冷やしておいしい

夏のおやつにかかせない冷やしておいしいゼリーやドリンク。柑橘系の果実に塩をきかせて仕上げ、ひんやりとした一口をお楽しみいただけるアイテムを集めました。



「塩レモンと塩ライチのドリンク」 ¥368
ほどよくにがりを残したあら塩を使った夏のドリンクです。香りの良いライチ味と爽やかなレモン味を詰め合わせました。凍らせても召し上がれます。



「塩とシークワーサーのひとくちゼリー」 ¥126
平釜でじっくり煮つめたまるやかな味わいの塩と沖縄県産シークワーサー果汁でつくったひとくちサイズのゼリーです。

焼き菓子も夏仕様

焼き菓子にも塩をきかせて、夏仕様に。後味は、さっぱりと甘味と塩のバランスがあとを引くおいしさです。冷蔵庫でひやすとさらにおいしく召し上がっていただけます。



「塩パインマフィン」 ¥126
パインナップルのペーストと砂糖漬けを練り込んだ生地
に平釜でじっくり煮詰めた塩の旨みを加えました。
後味のさっぱりとしたマフィンです。



「塩キャラメルパウム」 ¥158
塩をきかせてしっかりと焼きあげたキャラメル風味のパウム
クーヘンです。甘さを抑え、さっぱりとした後口です。

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 食品パブリシティ担当 馬場まで
電話:03-3989-4538 FAX:03-3980-3470

以上