

2020年5月吉日

ハラル認証を取得
「素材を生かしたカレー ビーフンダン・マサレマ・カリアヤム」
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、現在30種類以上を販売しているレトルトカレーシリーズに、新たに「素材を生かしたカレー ビーフンダン」、「素材を生かしたカレー マサレマ」、「素材を生かしたカレー カリアヤム」を5月21日(木)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■カレーでは初めてのハラル認証を取得

マレーシアでよく食べられているカレーをカレーでは初めてのハラル認証を取得して発売します。マレーシアは多民族国家なので、料理もそれぞれの民族で受け継がれてきたものや、お互いに影響してできたものもあり、バラエティに富んでいます。

今回は、その中でもマレー系の料理で、現地でもよく食べられているものを商品化しました。日本国内に在住されているムスリムの方や、海外から来られる観光客の方にも安心して食べていただけるだけでなく、多くの方にココナッツや香辛料を使ったスパイスで風味豊かなマレーシアの食文化を楽しんでいただけます。

「素材を生かしたカレー ビーフンダン」

牛肉の旨みにスパイスの風味とココナッツクリームの濃厚な甘さがきいた、煮込み料理です。レモングラスとガランガルの爽やかな香りのソースに、ココナッツクリームを加えてコクを出しました。さらに牛肉の旨みが加わったことで、濃厚な味わいのカレーに仕上がっています。

「素材を生かしたカレー マサレマ」

「マサ(=料理)レマ(=ココナッツミルク)」は、マレーシアで食べられているココナッツミルクをたっぷり使った煮込み料理です。生姜とレモングラスの風味と唐辛子の辛さがきいています。ココナッツのまろやかな味わいにレモングラスの爽やかな風味がきいたソースに、鶏肉と人参を合わせました。フライドガーリックをペーストにして使うことで、深みのある味わいに仕上げています。

「素材を生かしたカレー カリアヤム」

スパイスとココナッツミルクの甘みがきいたカリ(=カレー)アヤム(=チキン)というマレーシアの代表的なチキンカレーです。濃厚なココナッツクリームに鶏肉の旨みをきかせ、トマトの酸味をアクセントにしたソースです。コクがあるのにさっぱりした後味と辛さが、暑い時期にぴったりです。

<商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かしたカレー ビーフンダン	180g (1人前)	¥690	コクのある甘さと香りが特長のマレーシアの煮込み料理です。牛肉にココナッツクリームやハーブ、香辛料を合わせてまろやかに仕上げました。
素材を生かしたカレー マサレマ	180g (1人前)	¥490	さわやかな香りが特長のマレーシアの煮込み料理です。ココナッツクリームに鶏肉を合わせ、生姜とレモングラスをきかせました。
素材を生かしたカレー カリアヤム	180g (1人前)	¥490	まろやかさと辛さが特長のマレーシアの煮込み料理です。ココナッツクリームにトマトの酸味を合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。