

2020年8月吉日

季節の素材を使用
無印良品 栗のお菓子 新発売のお知らせ



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、季節の素材「栗」を使った菓子10アイテムを、8月26日(水)より全国の無印良品とネットストアで発売します。

■ 季節を感じる素材の味が楽しめます

秋の素材「栗」を使ったチョコレートやクッキー、半生菓子など10アイテムが登場します。栗をパウダーやペースト状にしたものを使用することで、素材の味がしっかりと味わえるようにしました。

第一弾として、「栗」。

今後は、11月下旬より第二弾として「柚子」、2021年2月上旬より第三弾として「桜」といった、季節に合わせた素材を使用したシリーズが順次発売される予定です。

◆商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長
麦チョコ マロン	67g	¥190	サクとした麦パフにマロンチョコレートをかけました。栗のやさしい甘さを楽しめます。
柿の種子チョコ マロン	45g	¥190	香ばしい柿の種に、マロンチョコレートをかけました。辛さと甘さの両方を楽しめます。
コーンスナックチョコ マロン	62g	¥190	ひとくちサイズのコーンパフにマロンチョコレートをかけました。サクとした軽い食感が特長です。
栗マシュマロ	100g	¥250	栗の甘露煮ペースト入りの餡を、栗風味のマシュマロで包み、食べやすい個包装にしました。
ひとくちクワッサン マロン	70g	¥290	マロンペーストを生地に練り込み、ひとくちサイズに焼き上げました。サクとした食感が特長です。
栗とチョコチップのクッキー	12個	¥250	マロンペーストを練り込んだ生地に、チョコチップを入れ、ひと口サイズにさっくりと焼き上げました。
マロンプチケーキ	6個	¥190	甘栗のペーストを生地に練り込み、ふんわりと軽い食感に焼きあげた、ひとくちサイズのケーキです。
栗あんまんじゅう	1個	¥120	栗の甘露煮を刻んで生地に練り込み、粒入りの栗あんを包みました。やさしい甘さと、もっちりとした食感が特長です。
栗もち入りミニトウ焼き	3個	¥190	栗入りの粒あんにやわらかなもちを合わせ、カステラ生地で挟みました。栗のやさしい甘さが特長です。
栗まんじゅう	8個	¥390	渋皮入りのやさしい甘さの栗あんをもちもちとした栗味の生地で包み、ふっくら柔らかく蒸し上げました。