

2021年4月吉日

冷凍食品のラインナップが増えました
「素材を生かしたアイス・ソルベ」シリーズ 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、冷凍食品に新たに「素材を生かしたアイス・ソルベ」4アイテムを4月28日(水)から全国の無印良品とネットストア(※6月予定)で発売します

■素材の味や香りを生かしたアイス

冷凍食品の新しいシリーズとしてアイスクリームを発売します。ジャージー牛乳やほうじ茶のほか、いちごやキウイなど素材の味や香りを生かしてつくりました。そのままではもちろん、「メロンソーダ」や「サイダー」など無印良品の飲料とあわせたアレンジもおすすです。

フルーツを使ったソルベは、季節にあわせてアイテムの入れ替えを予定しています。

「素材を生かしたアイス ジャージー牛乳」

ジャージー牛乳の濃厚なコクと甘さを味わっていただけます。「Café&Meal MUJI」で販売しているソフトクリームと同じ、栃木県那須町にある森林ノ牧場のジャージー牛乳を使用しました。

「素材を生かしたアイス ほうじ茶」

焙煎されたほうじ茶の香ばしい風味と牛乳のやさしい甘さを生かしたアイスクリームです。

「素材を生かしたソルベ いちご」

いちごピューレといちごのダイスを使い、生のいちごを食べているような甘さと酸味を出しました。

※この商品は乳製品が入っていないシャーベットタイプです。

「素材を生かしたソルベ マンゴー」

マンゴーの王様といわれているアルフォンソマンゴーのピューレを使用しました。ねっとり甘いマンゴーを食べているような香りと甘さに仕上げました。

※この商品は乳製品が入っていないシャーベットタイプです。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かしたアイス ジャージー牛乳	120ml	¥290	ジャージー牛乳の濃厚な味が特長のアイスクリームです。
素材を生かしたアイス ほうじ茶	120ml	¥290	ほうじ茶の香ばしい風味が特長のアイスクリームです。
素材を生かしたソルベ いちご	120ml	¥290	いちごの甘さと酸味を生かしたソルベです。
素材を生かしたソルベ マンゴー	120ml	¥290	アルフォンソマンゴーの甘さと香りを生かしたソルベです。