

パスタソースのラインナップが増えました
「素材を生かしたパスタソース」2種・「生地からつくる 手打ちパスタ」
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、パスタソースシリーズに、新たに「素材を生かしたパスタソース 炒め玉ねぎとベーコンのナポリタン」、「素材を生かしたパスタソース 3種チーズのカルボナーラ」、また、「生地からつくる 手打ちパスタ」を5月26日(水)から全国の無印良品で発売します。※ネットストアは5月27日(木)より発売

■素材を生かしたパスタソース

ご家庭で手づくりするのが難しい調理や、揃えることが難しい材料を使って作りました。温めてあえるだけで本格的なパスタが食べられます。

「素材を生かしたパスタソース 炒め玉ねぎとベーコンのナポリタン」

ご家庭のコンロの火力では出し切らない高温の直火で具材を香ばしく炒め、トマトケチャップやウスターソースを加えることで、酸味と甘みのバランスのとれたナポリタンに仕上げました。

「素材を生かしたパスタソース 3種チーズのカルボナーラ」

コクのあるパルメザン、マイルドな味わいのゴーダ、香りの強いブルーチーズ、3種類の異なるチーズを組み合わせ、卵黄・生クリームを加えて、濃厚なカルボナーラに仕上げました。

「生地からつくる 手打ちパスタ」

スパゲッティなどの原料に使われる「デュラム小麦」を使用しており、鮮やかな黄色のパスタに仕上がります。デュラム小麦は、あらかじめ粒度の細かい粉にしているため、機械を使わず手捏ねでも簡単に生地がつけれます。

<商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税入価格	商品概要
素材を生かしたパスタソース 炒め玉ねぎとベーコンのナポリタン	125g (1人前)	¥290	香ばしく炒めた玉ねぎ、マッシュルーム、ベーコンなどの具材に、トマトケチャップを合わせて甘みと旨みのあるソースに仕上げました。
素材を生かしたパスタソース 3種チーズのカルボナーラ	130g (1人前)	¥290	パルメザン、ゴーダ、ブルーチーズに生クリームを合わせたコクのあるソースに、黒コショウをきかせました。
生地からつくる 手打ちパスタ	200g (2人前)	¥190	デュラム小麦を使った手打ちパスタ用の粉です。卵やオリーブオイルなどを加えて生地をつくり、お好みのサイズにカットするだけで、コシがありもちもちとした食感の手打ちパスタが手軽に作れます。