

2021年6月吉日

レトルトカレーのラインナップが増えました
「素材を生かした プラウンマサラ」リニューアル
「素材を生かした プラウンモイリー」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、レトルトカレーシリーズに、リニューアルした「素材を生かした プラウンマサラ」と「素材を生かした プラウンモイリー」を6月2日(水)から全国の無印良品で発売します。(無印良品ネットストアは6月3日(木)から発売予定)

■南インドのカレーをお手本に

「素材を生かしたカレー」シリーズのなかでも人気のアイテム「プラウンマサラ」をリニューアルし、また、「プラウンモイリー」はレギュラーサイズへと変更し新発売します。

それぞれ海老の量を増やし、ココナッツミルクを濃厚なものに変更、増量することでより旨みとコクのあるカレーに仕上げました。また、南インドカレーに欠かせないスパイスである「カレーリーフ」を増量、よりスパイシーな香りを楽しんでいただけるようになりました。同じ食材を使っても、あわせるスパイスや素材によって味も色もかわる、カレーの魅力をお楽しみください。

<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 プラウンマサラ (海老のクリーミーカレー)	180g (1人前)	¥350	海老の旨みとココナッツミルクの濃厚なコク、カレーリーフの香りが特長です。南インドのシーフードカレーをお手本にしました。
素材を生かしたカレー プラウンモイリー (海老のココナッツカレー)	180g (1人前)	¥350	海老の旨みとレモンの酸味、マスタードシードの香ばしい風味が特長です。南インドのシーフードカレーをお手本にしました。