

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」新商品、リニューアル発売のお知らせ



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、「素材を生かしたパスタソース」シリーズをリニューアルし、6月16日(水)から順次、全国の無印良品で発売します。※ネットストアは6月17日(木)より発売

■「2人前」のラインナップを追加しました

これまでの「1人前」に加えて、ご家族におすすめの「2人前」を追加しました。小さなお子様から大人の方まで人気のある、定番のポロネーゼ、カルボナーラ、ナポリタンの3アイテムにて展開します。

■ソースの容量や味を見直しました

今回のリニューアルでは、一食=100g のパスタに合わせて、満足感のある容量や味になるように見直しを行いました。5月下旬に既に発売しているカルボナーラ、ナポリタンも合わせて、シリーズ全体で10アイテムの品揃えになります。また、乾麺の「スパゲッティ1.6mm」も同時に発売します。どのパスタソースとも相性が良い定番のパスタです。

<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	発売日
素材を生かしたパスタソース 粗挽き肉のポロネーゼ	260g (2人前)	¥390	牛肉と豚肉の合い挽き肉に完熟トマトを合わせて煮込み、コクのある味わいに仕上げました。	6/16
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	260g (2人前)	¥390	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。	6/16
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	250g (2人前)	¥390	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。	6/16
素材を生かしたパスタソース 粗挽き肉のポロネーゼ	130g (1人前)	¥290	牛肉と豚肉の合い挽き肉に完熟トマトを合わせて煮込み、コクのある味わいに仕上げました。	6/16
素材を生かしたパスタソース ドライトマトとアンチョビのペペロンチーノ	90g (1人前)	¥290	ドライトマトとアンチョビの旨みを生かしたソースに、唐辛子のピリリとした辛さをきかせました。	6/16
素材を生かしたパスタソース じゃがいもとトマトのジェノベーゼ	130g (1人前)	¥290	じゃがいもとトマトで彩りを加えたバジルソースに、チーズやカシューナッツのコクをきかせました。	6/16
素材を生かしたパスタソース 紅ずわい蟹のトマトクリーム	130g (1人前)	¥290	紅ずわい蟹に完熟トマトと生クリームを合わせて、濃厚な味わいに仕上げました。	7月下旬 予定
素材を生かしたパスタソース きのこベーコンのボルチーニクリーム	130g (1人前)	¥290	ソテーしたきのこやベーコンなどの具材に、ボルチーニのパウダーを使ったクリームソースを合わせて、濃厚な味わいに仕上げました。	7月下旬 予定
スパゲッティ1.6mm	400g	¥190	色々なパスタソースと相性の良い1.6mmのロングパスタです。一人分を一束ずつ結束しました。	6/16