

2021年10月吉日

ひとり分から人数に合わせて

「ひとり分からつくれる鍋の素」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 堂前 宣夫)は、「ひとり分からつくれる鍋の素 ビスク」など7種を10月6日(水)から全国の無印良品で発売します。※ネットストアは10月7日(木)より発売予定

■「手づくり鍋の素」シリーズをリニューアル

ライフスタイルの多様化により少人数で鍋料理を食べる機会も増えていることや、家族それぞれが好きな味・好きなタイミングで鍋を楽しめるように、昨年まで展開していた「手づくり鍋の素」シリーズをリニューアルし、鍋スープを小分けタイプにしました。人気アイテムの「ビスク」や「胡麻味噌担々」などに、今季は「スンドゥブチゲ」と「台湾風豆乳スープ」が新たに加わり、品揃えは全7種類です。

・ひとり分からつくれる

ひとり分が個包装になっているので、食べる分量に合わせてつくれます。家族で鍋を囲む時も、ひとり鍋を楽しむ時でも、食べるシーンに合わせてお使いいただけます。

・世界の料理をお手本に

世界のスープや鍋料理をお手本にしています。様々な味わいの鍋が手軽につくれます。

・アレンジが楽しめる

鍋料理以外の様々な楽しみ方もできるので、麺料理のアレンジメニューもパッケージ裏面に載せました。

<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	備考
ひとり分からつくれる鍋の素 ビスク	132g (1人前用 33g×4袋)	350円	えびの旨みを生かし、トマトの酸味を合わせて、濃厚な味わいに仕上げた鍋の素です。フランスのビスクをお手本にしました。	希釈タイプ
ひとり分からつくれる鍋の素 胡麻味噌担々	136g (1人前用 34g×4袋)	350円	胡麻のコクを生かし、豆板醤と唐辛子をきかせて、濃厚でピリ辛に仕上げた鍋の素です。中国の胡麻味噌担々をお手本にしました。	希釈タイプ
ひとり分からつくれる鍋の素 サムゲタン	80g (1人前用 20g×4袋)	350円	鶏の旨みを生かした白湯に、生姜やこんこんをきかせて、コクのある味わいに仕上げた鍋の素です。韓国のサムゲタンをお手本にしました。	希釈タイプ
ひとり分からつくれる鍋の素 バターチキンカレー	144g (1人前用 36g×4袋)	350円	トマトにカシューナッツを合わせてコクを出し、数種類のスパイスをきかせて仕上げた鍋の素です。インドのバターチキンカレーをお手本にしました。	希釈タイプ
ひとり分からつくれる鍋の素 火鍋	140g (1人前用 35g×4袋)	350円	花椒や唐辛子など10種類の香辛料をきかせた、本格的な風味と辛さが特長の鍋の素です。中国の火鍋をお手本にしました。	希釈タイプ
ひとり分からつくれる鍋の素 スンドゥブチゲ	136g (1人前用 34g×4袋)	350円	アサリの旨みに唐辛子をきかせた、魚介のコクと、辛さが特長の鍋の素です。韓国のスンドゥブチゲをお手本にしました。	希釈タイプ
ひとり分からつくれる鍋の素 台湾風豆乳スープ	136g (1人前用 34g×4袋)	350円	鶏の旨みを生かし、黒酢とラー油をきかせて、豆乳でまろやかな味わいに仕上げた鍋の素です。台湾のシェントウジャンをお手本にしました。	希釈タイプ