

2021年10月吉日

すべて国産の雑穀を使ったお粥とぜんざい
「素材を生かした 玄米ともち麦のお粥」
「素材を生かした 十穀米のお粥」
「素材を生かした 雑穀ぜんざい」
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、新たに「素材を生かした 玄米ともち麦のお粥」など3種を10月13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14日(木)より発売予定

■雑穀の美味しさを楽しんでいただけるシリーズ

すべて国産の雑穀を使ったお粥とぜんざいです。それぞれの雑穀の香ばしさや食感が味わえるよう、シンプルな味つけで仕上げました。

「素材を生かした 玄米ともち麦のお粥」

玄米の香ばしさと、もち麦のその名のとおり、もちもち・ぶちぶちした食感が味わえるお粥です。そのままではもちろん、梅干しなどのごはんのお供とあわせるのもおすすめです。

「素材を生かした 十穀米のお粥」

黒米と赤米のぬかに含まれている色素によって赤っぽい色味に仕上がっています。10種類の雑穀が入っているので、それぞれの食感や味を楽しんでいただけます。

「素材を生かした 雑穀ぜんざい」

丸麦やもちあわなど7種の雑穀の食感を楽しめるぜんざいです。温めるだけでなく、常温のままや冷やして食べるのもおすすめです。

＜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
素材を生かした 玄米ともち麦のお粥	200g (1人前)	190円	国産の玄米ともち麦を使ったお粥は、香ばしさとぶちぶちした食感が特長です。素材を生かし、塩だけで味をつけました。
素材を生かした 十穀米のお粥	200g (1人前)	190円	国産の玄米、もち黒米、ハトムギなど10種の雑穀を使ったお粥です。素材を生かし、塩だけで味をつけました。
素材を生かした 雑穀ぜんざい	200g (1人前)	250円	北海道産小豆に、国産の7種の雑穀をあわせたぜんざいです。さまざまな食感と素材を生かしたやさしい甘さが特長です。