無印良品 News Release

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3 電話03-3989-4538 FAX03-3980-3470 http://ryohin-keikaku.jp

2014年9月吉日

本場韓国の味を楽しめる

ごはんにかけるシリーズ 新発売のご案内

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 金井政明)は、韓国から学んだ本格的な味わいの"ごはんにかけるシリーズ"4アイテムを9月24日(水)より発売いたしますので、ご案内申し上げます。



ごはんにかける サムゲタン

今回発売する"ごはんにかけるシリーズ"は、韓国で実際に本場の味を確かめ、原料や製法をゼロから見直し、より本格的な味わいにしました。

原材料や調味料を厳選し、味のベースとなるスープの一部は韓国でつくり、最終的に日本で具材を入れるなどの 仕上げをしています。

あたたかいごはんにかけるだけで、手軽に具材のしっかり入った本格的な韓国の味をお召し上がりいただけます。

■商品概要

商品名	規格	税込価格	商品特徴
ごはんにかける スンドゥブ	160g(1人前)	280円	本場の純豆腐をお手本に魚介の旨みと唐辛子、豆乳の優しい味わいを 生かして仕あげました。豆腐、しめじ、椎茸、大根を具材に使っています。
ごはんにかける ユッケジャン	160g(1人前)		煮出した牛骨のコクと唐辛子やコチュジャンの風味を生かした辛味と旨みのスープです。牛肉、ぜんまい、豆もやしなどを具材に使いました。
ごはんにかける コムタン	160g(1人前)	280円	煮出した牛骨の濃厚な旨みを生かしたコクのあるスープです。柔らかい牛スネ肉、大根、長ネギを具材に使いました。
ごはんにかける サムゲタン	160g(1人前)	280円	じっくり煮込んだ鶏の旨みと高麗人参の風味を生かしたスープです。具材に 鶏肉、長ネギ、ニンニクを使いました。

雑誌、WEB等掲載のお問い合わせ先 : 株式会社 良品計画 宣伝課 (電話)03-3989-4538