

2014年9月吉日

食事にもなる、旨みと濃厚な味わいが特長

## 素材を生かしたスープ 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、「食事として食べるスープ」をめざした“素材を生かしたスープ”6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。



今回発売する“素材を生かしたスープ”は、味やラインナップ、また食べやすい容量などに見直しました。プロの知恵を生かし、隠し味に昆布だしを使うことなどで素材の風味を引き立て、そのままでもご飯やパン、パスタおとあわせても美味しく召し上がっていただけるスープに仕上がりました。

オススメの「蟹のビスク」は、蟹本来の風味とトマトやクリームの旨みを生かし、蟹由来のエグ味(苦味)を低減。隠し味として人参ピューレの優しい甘みや昆布の旨みを加えることで、よりボディ感のある濃厚な味わいに仕立てています。

また、「ポルチーニクリーム」は、乾燥したポルチーニ茸のパウダーを使用したクリーミーなスープに、隠し味として鰹節や昆布の旨みを加えることで、より濃厚で風味豊かなスープに仕立てています。

### ■商品概要

商品名	規格	税込価格	商品特徴
素材を生かしたスープ 蟹のビスク	200g(1人前)	350円	蟹の旨みを生かし、トマトと香味野菜の風味を加え、生クリームで仕上げた濃厚な味です。フランスの伝統的なスープをお手本にしました。
素材を生かしたスープ ポルチーニクリーム	200g(1人前)	350円	ポルチーニ茸の芳醇な香りを生かし、クリーミーで濃厚な味に仕上げました。フランスの伝統的なスープがお手本です。
素材を生かしたスープ ミネストローネ	200g(1人前)	300円	じっくり煮だした野菜の甘みと旨みを生かし、チーズのコクを加えたトマトスープです。イタリアの家庭料理をお手本にしました。
素材を生かしたスープ クラムチャウダー	200g(1人前)	300円	あさりの旨みとクリームのコクを生かした、濃厚で食べごたえのあるスープです。アメリカの家庭料理をお手本にしました。
素材を生かしたスープ トムヤムクン	200g(1人前)	350円	唐辛子の辛みとレモングラスの爽やかな香り、ココナッツミルクのコクを生かしました。タイを代表する、海老のスープです。
素材を生かしたスープ 酸辣湯	200g(1人前)	300円	豚肉や筍、きくらげを具材に使い、酸味と辛み・香味をかき混ぜて仕上げました。中国四川を代表する、とろみのあるスープです。