

2015年10月吉日

## 季節の素材をつかった、ほっこりあたたかいスープです フリーズドライ 食べるスープ3種 新商品のお知らせ

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、お湯を注ぐだけで簡単に作れるフリーズドライの「食べるスープ」3アイテムを、10月14日(水)より全国の無印良品と無印良品ネットストアで発売します。(ネットストアの販売は16日(金)～)



これからの季節にぴったりな、生姜や白湯スープなどを使ったあたたかいスープです。レトルトでは表現できない茄子やかき玉、水菜などの素材をつかい、スープなのにしっかりと具材感の“食べる”スープに仕上げました。お湯を注ぐだけで簡単に楽しめるフリーズドライなので、少しお腹が空いた時や料理にもう一品足したい時、また軽くて持ち運びにも便利なのでアウトドアにも最適です。

### ■食べるスープ 揚げ茄子と豚肉の生姜スープ (画像左)

揚げ茄子やわかめを使った食べごたえのあるスープです。豚肉の旨みと生姜のさっぱりとしたあと味が特長です。レトルトにすると溶けて形がなくなってしまう、使うことがむずかしい茄子を、形がしっかりと残るよう大きくカットして使用。食感も楽しめるスープに仕上げました。

### ■食べるスープ トマトの酸辣湯(画像中)

トマトをつかった酸辣湯です。卵、たけのこ、トマトなどの具材を加え、米黒酢の酸味とごま油の風味を生かしました。かき玉のふんわりとした食感はフリーズドライならではの、さらにトマトを加えてさわやかなスープに仕上げています。

### ■食べるスープ えびと水菜の白湯スープ(画像右)

鶏ベースの白湯スープに、えび、水菜、きくらげ、にらなどの具材を加えた食べごたえのあるスープです。白湯スープは、チキンエキス以外に魚介エキス、生姜を加えてコクを出しています。かくし味の生姜が後からじわじわと効いてくる、寒い季節にぴったりのスープです。

### ■商品概要

商品名	規格	税込価格
食べるスープ 揚げ茄子と豚肉の生姜スープ	4食	¥380
食べるスープ トマトの酸辣湯	4食	¥380
食べるスープ えびと水菜の白湯スープ	4食	¥380

無印良品

<http://www.muji.com/jp/>

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