

2016年4月吉日

冷やしておいしい、夏のスープ

## 素材を活かしたスープ 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 松崎 暁)は、冷やして食べる「素材を活かしたスープ」3アイテムを、新たに4月20日(水)より全国の無印良品で発売します。(無印良品ネットストアの販売は4月22日(金)～)

## ■暑いときには、冷製スープ

平素ご好評頂いている、「素材を活かしたスープ」の夏季限定商品が登場します。タラとチーズを加えた冷たいじゃがいものスープや、夏の素材「枝豆」をつかったスープ、また、「素材を活かしたスープ」シリーズの中でも、人気の「蟹のビスク」冷製版など、夏ならではの3アイテムです。食欲が落ちる暑い時期でも、冷やして美味しく召し上がることができます。化学調味料、合成着色料、香料は不使用です。

## ・素材を活かしたスープ 冷製 蟹のビスク

蟹のうまみを引き出し、トマトと生クリームで仕上げた冷たいスープです。香味野菜の風味を生かし、まろやかに仕上げました。

## ・素材を活かしたスープ 鱈とチーズのヴィシソワーズ

鱈のうまみを加えた、冷たいじゃがいものスープです。チーズのコクと香りを生かしました。ヴォシソワーズとは“じゃがいもの冷たいスープ”という意味です。

## ・素材を活かしたスープ 枝豆の冷製グリーンスープ

枝豆の食感と風味を生かし、玉ねぎ、白いんげんでコクを出した、チキンスープベースの冷たいグリーンスープです。

## &lt;商品概要&gt;

商品名	規格	税込価格
素材を活かしたスープ 冷製 蟹のビスク	200g(1人前)	¥350
素材を活かしたスープ 鱈とチーズのヴィシソワーズ	200g(1人前)	¥350
素材を活かしたスープ 枝豆の冷製グリーンスープ	200g(1人前)	¥300



(左から)素材を活かしたスープ 鱈とチーズのヴィシソワーズ／枝豆の冷製グリーンスープ