

2016年10月吉日

手軽においしくかんたん調理

かんたん調理の素 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、材料と合わせて調理することで、本格的な味が楽しめる、「かんたん調理の素」シリーズ 3 アイテムを、新たに10月5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10月6日（木）～）

■新商品に合わせてシリーズ商品もリニューアル

ご家庭で本格的な一品やパルメニューが作れる「かんたん調理の素」シリーズに、オリーブオイルとお好みの具材を加えて軽く煮込むだけで作れる「かんたん調理の素 アヒージョ」と、アンチョビ、ガーリック、赤唐辛子を組み合わせた万能ソース「かんたん調理の素 アンチョビガーリック」、クミンをきかせた本格的な味わいの「かんたん調理の素 サブジ（インド風カレー炒め）」が新たに加わります。新商品発売にともない、定番3商品もリニューアル。スパイスの配合を変えてより香り高くなったタンドリーチキンや、少量のお酢を隠し味につかい、魚介の旨みを引き出したガーリックシュリンプなど、新しくなった「かんたん調理の素」シリーズをぜひお試しください。

■お好みの食材でアレンジ。パーティー料理にも最適

「かんたん調理の素 アヒージョ」は、牡蛎と岩のり、きのこベーコン、ムール貝などでもおいしくお召し上がりいただけます。ココット皿に盛りつけてパーティー料理にもぴったりの一品に。「かんたん調理の素 アンチョビガーリック」は、お肉や野菜と炒めたり、パスタソースにしたりと使い方はさまざま。ほかの「かんたん調理の素」シリーズも、多彩なアレンジでお楽しみいただけます。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
新規:かんたん調理の素 アヒージョ	60g (2～3人前)	¥250	オリーブオイルをお好みの具材を加えて軽く煮込むだけで簡単にアヒージョが作れます。アンチョビとガーリックをつかい風味よく仕上げました。
新規:かんたん調理の素 アンチョビガーリック	80g (2～3人前)	¥250	アンチョビ、ガーリック、赤唐辛子を組み合わせた万能ソースです。お好みの具材と炒めたり、パスタソースなどにもお使いいただけます。
新規:かんたん調理の素 サブジ (インド風カレー炒め)	80g (2～3人前)	¥250	お好みの野菜と炒めるだけで簡単にインド風カレー炒めのサブジが作れます。クミンをきかせ、本格的な味わいに仕上げました。
かんたん調理の素 ガーリックシュリンプ	80g (2～3人前)	¥250	海老と玉ねぎを炒めて、絡めるだけで、ハワイ料理のガーリックシュリンプが簡単に作れます。
かんたん調理の素 タンドリーチキン	80g (2～3人前)	¥250	鶏肉を漬け込み、フライパンで焼くだけでインドのタンドリーチキンが作れます。スパイスとヨーグルトなどで本格的な味に仕上げました。
かんたん調理の素 パーニャカウダ	80g (2～3人前)	¥250	生クリーム、オリーブオイルと混ぜて温めるだけで、本格的な味わいのパーニャカウダが簡単に作れます。お好みの野菜やパンなどにつけてお召し上がりください。