

2016年10月吉日

お米のおいしさそのまま

## 無印良品 米菓 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、せんべいのおいしさを考えて素材を厳選した、化学調味料不使用の「米菓」5アイテムを、新たに10月12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13日（木）～）

## ■素材のおいしさにこだわりました。

今回発売する米菓5アイテムは、ただ良いお米やしょうゆを使うのではなく、せんべいのおいしさを引き立てる素材を厳選しています。「底引きたまり醤油せんべい」2アイテムは、せんべいの香ばしさを引き立てる東海地区伝統の底引きたまりしょうゆを使用。「山形県産米100%使用せんべい」3アイテムは、通常ご飯などで食べられている山形県産の飯米を使用しています。こちらはお米本来のうまみが味わえるように「いり塩」や「しょうゆ」だけのシンプルな味付けで仕上げました。またあられミックスに使用しているしょうゆ、塩、のり、あおさ、えびの5つの素材も全て国産。お米そのもののおいしさや、素材を生かした無印良品の米菓をぜひお試しください。

## &lt;商品概要&gt;

商品名	規格	税込価格	商品概要
底引きたまり醤油の薄焼きせんべい	40g	¥200	大豆本来のうま味を生かした底引きたまり醤油を使い、香ばしく仕上げた薄焼きせんべいです。
底引きたまり醤油の堅焼きせんべい	7枚	¥300	大豆本来のうま味を生かした底引きたまり醤油を使い、香ばしく仕上げた堅焼きせんべいです。
山形県産米100%使用 お米としょうゆのせんべい	2枚×10袋	¥300	山形県産米を100%使いました。お米本来のうまみが味わえるように、米としょうゆだけで仕上げています。
山形県産米100%使用 お米と塩のせんべい	2枚×14袋	¥300	山形県産米を100%使いました。お米本来のうまみが味わえるように、いり塩で仕上げています。
山形県産米100%使用 あられミックス	2枚×14袋	¥300	山形県産米を100%使いました。お米本来のうまみが味わえるように、いり塩で仕上げています。