

2017年6月吉日

ガラムマサラの香りを生かしたスパイシーな味わいのインドカレー
素材を生かしたカレー スパイシーチキン 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、現在を販売しているレトルトカレー「素材を生かしたカレー」シリーズに、新たに「素材を生かしたカレー スパイシーチキン」を6月28日(水)から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6月29日(木)～)

■夏におすすめのスパイシーなカレー

「素材を生かした スパイシーチキン」は、本場インドのチキンカレーに学び、食べやすいけど飽きのこない美味しさのカレーを目指しました。食べ始めはマイルドな口当たりで後からくるスパイシーさが特長です。ガラムマサラにこだわり、クローブ、カルダモンなど複数のスパイスをブレンドして使用。ガラムマサラの香りを生かしたスパイシーな味わいに仕上がっています。バターチキンよりもスパイシーなカレーがお好みの方や、男性におすすめです。

<商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かした スパイシーチキン	180g (1人前)	¥350	ガラムマサラの香りを生かしたスパイシーな味わいのインドカレーです。チキンの旨みと、後からくるブラックペッパーの辛さが特長です。

■今年もカレーキャンペーン、始めます

6月30日(金)から10月12日(木)まで、無印良品店頭またはネットストアにて無印良品のカレーキャンペーンを開催いたします。期間中はおためし価格での販売や店頭でのカレー食べ比べなどを実施。

また、今回発売される「素材を生かした スパイシーチキン」のほかにも、期間中に新商品の発売を予定しています。この機会にぜひ無印良品のカレーをお召し上がりください。

キャンペーン特設サイトはこちら(2017年6月30日10:00オープン)

<https://www.muji.com/jp/curry/>

