

2018年9月吉日

できたての美味しさを食卓へ
無印良品 冷凍食品 新発売のお知らせ



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、新たに冷凍食品シリーズ50種を9月28日(金)から無印良品限定4店舗で発売します。(無印良品ネットストアの販売は10月上旬予定～)

■手間ひまかけた冷凍食品

できたての美味しさをそのままの状態のパックし、食卓へ届ける冷凍食品のシリーズを新たに提案します。

- ①白和えやきんぴらごぼうのような「素材を生かしたお惣菜」
- ②玄米や雑穀米をつかった国産米おにぎりなどの「素材を生かした世界のごはん」
- ③餃子や焼売などの「日本の飲茶」
- ④時間や手間のかかる煮込み料理を1食分で味わえる「世界の煮込み」
- ⑤温めるだけで食べられるホットサンドやキッシュなどの「焼きたての美味しさ」

の5つをテーマに、化学調味料不使用で全て中身が見えるパッケージで発売します。毎日の食卓のサポートになるようなラインナップにしています。

下記の限定4店舗とネットストアで発売を開始し、今後随時取扱い店舗を拡大する予定です。

◆取扱い店舗 (4店舗)

越谷レイクタウン、イオンモール堺北花田、イオンモール KYOTO、グランフロント大阪

◆商品ラインナップ (50種) ※別紙参照

雑誌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
WEB掲載のお問い合わせ先: 株式会社 良品計画 WEB事業部 (電話)03-3989-4218

ニュースリリースに記載している情報は、発表日時点のものです。現時点では、発表日時点での情報と異なる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

添付資料 ◆商品ラインナップ (50種)

シリーズ名	商品名	規格	税込価格	発売日
素材を生かしたお惣菜	小松菜の白和え	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	ぜんまいと揚げの煮物	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	丹波黒豆と大豆の煮物	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	京風うの花	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	高野豆腐とえんどう豆の卵和え	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	京揚げ入り茶切り昆布煮	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	いんげんの生姜醤油和え	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	ごぼうと九条ねぎのきんぴら 柚子風味	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	小松菜と揚げのおひたし	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	蓮根のきんぴら	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	彩り野菜とひじきの煮物	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	金時人参のなます	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	鶏肉と根菜の京風お煮しめ	200g	390	9/28
素材を生かしたお惣菜	千切り大根	200g	390	9/28
日本の飲茶	国産黒豚入り肉焼売	300g(10個入り)	450	9/28
日本の飲茶	国産野菜の海老焼売	240g(15個入り)	450	9/28
日本の飲茶	国産豚と野菜の餃子	360g(20個入り)	450	9/28
日本の飲茶	国産黒豚入り餃子	360g(20個入り)	450	9/28
日本の飲茶	国産野菜と生姜の棒餃子	320g(8個入り)	450	9/28
日本の飲茶	国産麦豚のワンタン	150g(25個入り)	450	9/28
日本の飲茶	餅入りわらびもち	4個	390	9/28
日本の飲茶	きな粉おはぎ	4個	390	9/28
日本の飲茶	おはぎ	4個	390	9/28
日本の飲茶	クリーム大福	4個	390	9/28
日本の飲茶	草だんご	12個	390	9/28
日本の飲茶	みたらしだんご	12個	390	9/28
焼きたての美味しさ	ホットサンド スモークチキン&チーズ	1個	350	9/28
焼きたての美味しさ	ホットサンド ベーコン&チーズ	1個	350	9/28
焼きたての美味しさ	厚切り食パンのフレンチトースト	1個	250	9/28
焼きたての美味しさ	チキンとほうれん草のキッシュ	1個	490	9/28
焼きたての美味しさ	ベーコンとチーズのキッシュ	1個	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	発芽玄米ごはんの塩おにぎり	400g(80g×5個)	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	押し麦ごはんの梅おにぎり	400g(80g×5個)	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	赤米ごはんの焼きおにぎり	400g(80g×5個)	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	もち麦ごはんの枝豆塩昆布おにぎり	400g(80g×5個)	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	五穀米ごはんの鮭おにぎり	400g(80g×5個)	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	豚角煮の中華ちまき	2個	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	キンパ(韓国風のりまき)	1本(8切れ)	490	9/28
素材を生かした世界のごはん	穴子飯	200g	450	9/28
素材を生かした世界のごはん	五目いなり	4個	390	9/28
素材を生かした世界のごはん	栗と赤飯のおこわ	190g	450	9/28
素材を生かした世界のごはん	ポルチーニとベーコンのクリームリゾット	190g	390	9/28
素材を生かした世界のごはん	ほうれん草とベーコンのトマトクリームリゾット	190g	390	9/28
世界の煮込み	肉じゃが	175g(1食分)	390	9/28
世界の煮込み	牛肉とたまねぎの生姜煮	160g(1食分)	390	9/28
世界の煮込み	ビーフストロガノフ	160g(1食分)	390	9/28
世界の煮込み	カスレ(フランス風牛肉と豆の煮込み)	160g(1食分)	390	9/28
世界の煮込み	バクテー(マレーシア風豚肉の煮込み)	160g(1食分)	390	9/28
世界の煮込み	カムジャタン(韓国風豚肉とじゃがいもの煮込み)	160g(1食分)	390	9/28
世界の煮込み	サムゲタン(韓国風鶏のスープ煮込み)	160g(1食分)	390	9/28