

2018年11月吉日

あれこれ選べるクリスマス 無印良品 ギフト菓子 新発売のご案内

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、クリスマスをはじめ、バレンタインにも贈れるお菓子12アイテムを、11月7日(水)より順次、全国の無印良品と無印良品ネットストアで発売します。



無印良品では、クリスマスからバレンタインまで贈れるお菓子として、フロランタンや抹茶のガトーショコラなど12アイテムを取り揃えました。大きめの素材がぎっしり詰まった食べ応えのあるシリーズです。

パッケージは、素材が見えるよう透明にしました。また、贈り物としてご利用いただけるよう、無印良品の店舗では11月30日(金)より数量限定で、ギフト帯やリボンを配布します。

商品名	税込価格	商品特長	発売日
フロランタン	190円	クッキー生地にナッツとキャラメルをのせて焼き上げました。	11/7(水)
チョコフロランタン	190円	チョコレートキャラメルをのせて焼きあげました。ザクツとした香ばしい風味が特長です。	
2層のフルーツケーキ	290円	レモンとクランベリーを練り込んだソフトな生地とクッキー生地を合わせて焼きあげました。	
2層のショコラケーキ	290円	オレンジとくるみを練り込んだソフトな生地とココア味のクッキー生地を合わせて焼きあげました。	11/8(木)
チョコチップクッキー	190円	しっとりとしたクッキー生地にクランベリーとチョコチップを練り込んで焼きあげました。	
ショコラクッキー	190円	ココア味のクッキー生地にアーモンドとチョコチップを練り込んで焼きあげました。	
ガトーショコラ	290円	濃厚で口どけがよいチョコレートに、皮付きのアーモンドを練り込んでしっとり焼きあげました。	11/8(木)
抹茶のガトーショコラ	290円	濃厚で口どけがよいホワイトチョコレートに、抹茶を練り込んでしっとり焼きあげました。	
ブラウニー	290円	香ばしくローストしたクルミをココア味の生地に練り込み、しっとり焼きあげました。	11/14(水)
アールグレイブラウニー	290円	アールグレイの茶葉を生地に練り込み、しっとり焼きあげました。	
コーヒーフラウニー	290円	ほろ苦いコーヒー味の生地とココア味の生地を合わせてしっとり焼きあげました。	11/28(水)
キャラメルブラウニー	290円	キャラメルソースとローストしたアーモンドを生地に練り込みしっとり焼きあげました。	2019.1/16(水)

◇アレンジレシピコンテスト【テーマ:クリスマス】

11月30日(金)より12月12日(水)まで、無印良品のホームページにて、無印良品の「特大パウム」「自分でつくるガトーショコラ」「自分でつくる 国産米粉のミックス粉」のいずれかを使って、テーマ「クリスマス」にあった、すこしのアレンジでいつもと違う手軽でおいしいレシピを、「#muji レシピ」のハッシュタグをつけてInstagramに投稿する、アレンジレシピコンテストを実施します。[\(https://www.muji.com/jp/recipe/\)](https://www.muji.com/jp/recipe/)

12月19日(水)に結果を発表し、最優秀レシピ(1名様)には、賞品として、「そのまま1本パウム」(非売品)をプレゼントします。

