

2019年10月吉日

手づくりカレーキットのバリエーションが豊富に

## 「手づくりカレーキット ほうれん草のカレー・ココナツのカレー」 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、現在販売している手づくりカレーキットシリーズに、新たに「手づくりカレーキット ほうれん草のカレー」、「手づくりカレーキット ココナツのカレー」を10月23日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

### ■つくる楽しみが増えました

バターチキンとグリーンの手づくりカレーキットシリーズにレトルトカレーシリーズ「素材を生かしたカレー」でも人気のアイテムを追加します。お好みの具材を加えて、簡単にインドカレーが作れます。

#### 「手づくりカレーキット ほうれん草のカレー」

サグチキン(ほうれん草とチキンのカレー)をお手本にしました。青菜に生クリームを合わせ、旨みとコクのあるスパイシーなインドカレーです。サグは青菜を意味していて、ほうれん草、小松菜、パセリなどを使いました。青臭さ、コク、甘み、苦み、香りなどそれぞれの青菜の特長を生かし、味の奥行きと風味を出しています。別添のケールパウダーで仕上げに加えることによって、青菜の風味がプラスされます。

#### 「手づくりカレーキット ココナツのカレー」

ブラウンモイリー(海老のココナツカレー)をお手本にしました。ココナツミルクのコクに、レモンの爽やかな酸味が生きた南インドのカレーです。南インドのカレーには欠かせないスパイスでもある、マスターシードを別添にしました。マスターシードの特長は香り・ほろ苦さで、最初に油と海老を炒めることで、油にマスターシードの特長を移し、ソースと合わさると更に旨みが増します。

#### <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
手づくりカレーキット ほうれん草のカレー	201g (2~3人前)	¥450	青菜に生クリームを合わせ、コクや旨みを引き出したスパイシーなインドカレーのキットです。お好みの具材を加えて、簡単につくれます。(唐辛子マーク3)
手づくりカレーキット ココナツのカレー	201g (2~3人前)	¥450	ココナツミルクのコクに、レモンの爽やかな酸味が生きた南インドのカレーソースをお手本にしたキットです。シーフードやトマトを加えて簡単につくれます。(唐辛子マーク3)