

2020年1月吉日

人気のタイカレーシリーズ

素材を生かしたカレー グリーン リニューアル

素材を生かしたカレー イエロー・レッド 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、現在 30 種類以上を販売しているレトルトカレーシリーズの「素材を生かしたカレー グリーン」をリニューアル、新たに「素材を生かしたカレー イエロー」「素材を生かしたカレー レッド」を、2月12日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■人気のタイカレーシリーズをリニューアル

無印良品のグリーンカレーは 2002 年に発売、バターチキンカレーに次ぐ無印良品のカレーの代表アイテムです。今回グリーンは 5 回目のリニューアルを行いました。また、イエロー、レッドも同時に新発売いたします。

グリーンは現地で食べた味をお手本に、ハーブのすっきり感と、ココナッツミルク、青唐辛子のすっきりした辛さをポイントにリニューアル。イエローは辛さだけでなくココナッツミルクの濃厚さをポイントに。また、レッドは無印良品のカレー初の「6辛」となっています。

■素材を生かしたカレー グリーン *リニューアル

従来の「レモングラス」のペーストに「レモングラス」「スイートバジル」「クラチャイ」「カフィアライムリーフ」の各ペーストを加えました。今回初めて使用した「クラチャイ」が爽やかさを出しています。※「クラチャイ」黒しょうがといわれるタイの生姜。生姜とみょうがを合わせたような独特の香りとおろ苦さが特長、肉や魚の臭み消しやスープの香り付けに使われています。

ココナッツミルクを加工時に熱を加える工程が少ない無菌充填のものに変更し、絞ったの香りや風味、濃厚さがアップしました。また、ココナッツミルクの使用量を 1.3 倍に増やしています。

代表的な具材の「たけのこ」を 1.6 倍に増量。千切りとやわらかい穂先部分を追加してさらに食べ応えを出しました。

■素材を生かしたカレー イエロー *新発売

グリーン、レッド、イエローの中では、ココナッツミルクの使用量が一番多く、辛さだけでなくココナッツミルクの濃厚な甘さも特長です。辛さと甘さ、どちらもしっかり感じられる味に仕上げました。

■素材を生かしたカレー レッド

レトルトカレーのラインナップの中で最強の辛さになっています。口あたりがさらっとしているので、口に入れた瞬間に辛さを感じます。レモングラスとカフィアライムリーフの香りが、唐辛子の刺激的な辛さを引き立てています。

＜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	辛さの目安
素材を生かしたカレー グリーン	180g (1人前)	¥350	青唐辛子の辛さとレモングラスなど6種類のハーブの風味、ココナッツミルクのコクが特長のタイカレーです。現地の味をお手本に、鶏肉と筍、ふくらたけを入れて仕上げました。	5辛
素材を生かしたカレー イエロー	180g (1人前)	¥350	ターメリックやクミンなどのスパイスの香りと、豚肉と野菜の旨みをきかせたタイカレーです。現地の味をお手本に、ココナッツミルクをたっぷり使い濃厚に仕上げました。	4辛
素材を生かしたカレー レッド	180g (1人前)	¥350	赤唐辛子にレモングラスなどのハーブをきかせた、タイで一番辛いといわれているカレーです。現地の味をお手本に、牛肉、れんこん、ココナッツミルクを入れて仕上げました。	6辛