

2020年6月吉日

レトルトカレーのラインナップが増えました

**「素材を生かしたカレー ゲーンパー」  
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、現地に学んだタイカレー「素材を生かしたカレー ゲーンパー(森のカレー)」を6月10日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

**■タイ東北地方発祥のカレー**

タイカレーの原型といわれている、タイ東北地方(イサーン地方)の料理で、もともと山の幸をふんだんに使って作られていたことから、「森のカレー」とよばれています。「ゲーン」は「カレー」、「パー」は「森」という意味で、山の幸を使うことが特長です。

このタイ東北地方(イサーン地方)は森林地域であり、もともとはココヤシがとれない地域だったため、グリーンやレッド、イエローといった定番のタイカレーとは違い、この「ゲーンパー」にはココナッツミルクは使われていませんが、唐辛子の辛さとハーブのすっきり感、スパイシーな香りは、タイカレーならではの特長です。

具材は鶏肉、たけのこ、きくらげ、ぶなしめじ、ヤングコーン、さやいんげんが入り、スパイス・ハーブはクラチャイ、こがみかんの葉、スイートバジル、レモングラスを使用しています。

豊富なラインナップの無印良品のレトルトカレーは、こちらで49アイテムになります。

**<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
素材を生かしたカレー ゲーンパー(森のカレー) (4辛)	180g (1人前)	¥350	ぶなしめじ、たけのこ、きくらげなど森の恵みと、鶏肉の旨みを生かしたタイ東北地方発祥のカレーです。現地の味をお手本に、赤唐辛子の辛さとハーブの風味をきかせました。