

2020年9月吉日

新米の季節におすすめ
「炊き込みごはんの素」2種 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、「炊き込みごはんの素」シリーズに、新たに「炊き込みごはんの素 いかと生姜のごはん」、「炊き込みごはんの素 沖縄風豚角煮ごはん」の2種を、9月9日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■郷土料理をお手本に

ごはんをよりおいしく楽しむための「炊き込みごはんの素」シリーズ、今回の新商品は、北海道と沖縄の郷土料理をお手本にしました。また、炊き上がった後に入れて仕上げる具材やソースを別添えにしています。新米が出回り始めるこの時期には特におすすめです。

「炊き込みごはんの素 いかと生姜のごはん」

北海道の「いかめし」をお手本に、輪切りのいかを使い、千切り生姜を合わせました。昆布だしをベースに、いかの旨みを生かし、しっかりとした醤油味のごはんに炊き上がります。炊き上がり後に、別添えの「乾燥野菜のねぎ」を入れ、少し蒸らして仕上げます。

「炊き込みごはんの素 沖縄風豚角煮ごはん」

沖縄県の「じゅーしい」をお手本に、国産豚肉を使い、ひじきとれんこん、しいたけを合わせました。かつおと昆布だしをしっかりきかせ、醤油や砂糖で味付けした甘めのごはんが炊き上がります。炊き上がり後に、別添えの「シークワサーソース」をかけて仕上げることで、シークワサー果汁の爽やかな酸味が豚肉の甘みを引き立てます。

なお、うるち米ともち米を合わせた「国産おこわ米」も同時に発売します。「炊き込みごはんの素」と一緒に使用すると、もちもちした食感のごはんが炊けて、おこわのような仕上がりになります。

<商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用(「炊き込みごはんの素」のみ)

商品名	規格	税込価格	商品概要
炊き込みごはんの素 いかと生姜のごはん	161.5g (お米2合用2～3人前)	450円	いかと生姜を昆布だしと醤油で炊き上げ、乾燥野菜のねぎを入れて仕上げます。北海道の郷土料理「いかめし」がお手本です。
炊き込みごはんの素 沖縄風豚角煮ごはん	165g (お米2合用2～3人前)	450円	豚肉とひじき、れんこん等をだしと醤油で炊き上げて、シークワサー果汁を使ったソースをかけて仕上げます。沖縄の郷土料理「じゅーしい」がお手本です。
国産おこわ米	300g (約2合)	390円	うるち米5割、もち米5割を合わせた国産のお米です。おこわのように艶があり、もちもちとした食感のごはんに仕上がります。