

2020年10月吉日

糖質10g以下のラインナップが増えました
「糖質10g以下のカレー チキンの豆乳クリームカレー」
「糖質10g以下のカレー チーズときのこのカレー」
 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、レトルトカレーシリーズに、新たに「糖質10g以下のカレー チキンの豆乳クリームカレー」、「糖質10g以下のカレー チーズときのこのカレー」を10月28日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■糖質10g以下に抑えたレトルトカレー

肉や野菜の旨味や食感、ボリューム感を生かすことで、糖質を抑えながら、満足感のある食べ応えに仕上げました。糖質を抑えるため、小麦粉やでんぷん、砂糖を減らし、おからペーストや野菜ペーストを使用しています。あわせてカロリーも一袋で150kcal以下にしました。

2019年に3アイテムで発売を開始し、今回2アイテムを追加、合計5アイテムのラインナップとなります。

「糖質10g以下のカレー チキンの豆乳クリームカレー」

かぼちゃとうもろこしのペーストに豆乳を合わせ、野菜の甘さを生かしたカレールーに、鶏モモ肉を合わせました。
 (糖質4.0g・カロリー136kcal ※一袋150gあたり)

「糖質10g以下のカレー チーズときのこのカレー」

野菜ソテーとオニオンソテーをベースに仕上げたカレールーに、ひらたけとマッシュルームを合わせました。サイコロ状のとけるチーズが入っています。
 (糖質6.75g・カロリー88kcal ※一袋150gあたり)

<商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税入価格	商品概要
糖質10g以下のカレー チキンの豆乳クリームカレー	150g (1人前)	¥350	小麦粉やでんぷんの量を減らし、糖質をおさえました。豆乳と野菜のペーストを使ったソースに、鶏肉の旨みを合わせたクリーミーなカレーです。
糖質10g以下のカレー チーズときのこのカレー	150g (1人前)	¥350	小麦粉やでんぷんの量を減らし、糖質をおさえました。オニオンソテーの旨みを生かしたソースにチーズをとかし、きのこを合わせた欧風カレーです。

※10月28日より無印良品の一部店舗より順次発売予定