

2021年3月吉日

あの味を、自分で。  
「手づくりキット」シリーズ 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、「手づくりキット」シリーズに、「手づくりキット パッキーマオ」、「手づくりデザート マンゴープリン」など10種を3月17日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

#### ■品揃えの充実

無印良品の手づくりキットは、本格的なアジアの料理が、肉や魚介、野菜などの材料を用意するだけで簡単に家庭で作ることができる商品です。

地域をアジアに広げ、主食からデザートまで様々なメニューで展開し、従来の4アイテムから14アイテムに品揃えを増やして展開します。

#### ■手づくりキットの特長

##### 1. 本場の調味料

「あの味が、お家でも再現できるように。」

ご家庭ではあまり常備していないような本場で使われている調味料やハーブ、麺が必要な量でキットに入っています。調味料を計量する手間なく本格的なアジア料理が作れます。

##### 2. いつでもある具材

「アジア料理を、普段の料理と同じ感覚で作れるように。」

本場でしか手に入らないようなめずらしい野菜や余ったら使い道に困るような食材ではなく、季節など問わずに無理なく揃えられる、いつでもある具材を材料に選びました。

##### 3. 誰でも作れるレシピ

「アジア料理が、自分で簡単に作れるように。」

わかりやすさと読みやすさを重視して、失敗せずに作れるようにレシピの表記を見直しました。

また、商品パッケージは、料理名の説明、調理時間の目安を大きく表記、キット内容と用意する材料を分けて表示するなど、商品が選びやすくなるように変更しました。

#### ◆商品ラインナップ(全14種) ※別紙

＜商品概要＞ ※化学調味料、合成着色料、香料不使用(マンゴープリン・粉からつくるタピオカドリンクを除く)

商品名	規格	税込価格	商品概要	商品画像
手づくりキット ラーブ (タイのライムとハーブの辛口そばろ)	28g(2人前)	290円	ライムを使ったソースとハーブミックス、唐辛子を加えた炒り米をセットにしました。炒めたひき肉と和えるだけで、手軽にラーブが作れます。	
手づくりキット ルーローハン (台湾の豚肉甘辛スパイス煮)	118g(2人前)	290円	オイスターソースを使った煮込みソースとスパイスをきかせた肉用の下味ソースをセットにしました。肉と野菜などを加えて煮込むだけで手軽にルーローハンが作れます。	
手づくりキット パッキーマオ (タイの辛口バジル炒め麺)	190g(2人前)	390円	ホーリーバジルや唐辛子を使った辛みソースとビーフン、魚醤をセットにしました。肉や野菜などを加えて炒めるだけで、手軽にパッキーマオが作れます。	
手づくりキット チャオミーフェン (台湾の焼きビーフン干しえび入り)	169.5g(2人前)	390円	五香粉(ウージャンフェン)をきかせた炒めソースとビーフン、干しえびとナッツのトッピングをセットにしました。野菜などを加えるだけで手軽にチャオミーフェンが作れます。	
手づくりキット フォーガー (ベトナムの鶏スープ麺)	150g(2人前)	390円	魚醤の旨みがきいたスープの素とフォーをセットにしました。肉や野菜などを加えて茹でるだけで手軽にフォーガーが作れます。	
手づくりキット ラクサ (シンガポールのココナッツミルクカレー麺)	190g(2人前)	390円	えびの旨みがきいたココナッツミルクカレースープの素とフォー、魚醤をセットにしました。えびや野菜などを加えて茹でるだけで、手軽にラクサが作れます。	
手づくりキット ゴイクン (ベトナムの生春巻き)	100g(6本分)	390円	食べやすいサイズのライスペーパーと春雨、つけだれをセットにしました。えびや野菜などを巻いて、ゴイクンが作れます。	
手づくりデザート マンゴープリン	100g(約4個分)	390円	マンゴーピューレを使いマンゴーの濃厚で酸味のある果実感を生かしました。冷やし固めて手軽にマンゴープリンが作れるキットです。	
手づくりデザート 杏仁豆腐	46g(約4個分)	490円	杏の仁(さね)を使った本格的な杏仁豆腐。香料不使用で杏仁本来の味を生かしました。冷やし固めて手軽に作れるキットです。	
手づくりデザート 粉からつくるタピオカドリンク	110g(約4杯分)	390円	こねた生地を10分茹でるだけで、手軽にモチモチとした食感のタピオカが作れます。牛乳でつくる黒糖味のドリンクベースもセットにしました。	

※既存アイテム (順次パッケージ変更)

手づくりキット カオマンガイ (タイの鶏炊き込みごはん)	108g (お米2合用 2~3人前)	290円	生姜をきかせたごはんの素とつけだれをセットにしました。鶏肉と一緒に炊飯器に入れて炊き込むだけで、手軽にカオマンガイが作れます。
手づくりキット ガパオ (タイのホーリーバジル炒め)	70g(2人前)	290円	ホーリーバジルや唐辛子を使ったペーストとソースをセットにしました。ひき肉を加えて炒めるだけで、手軽にガパオが作れます。
手づくりキット パッタイ (タイの甘辛炒め麺)	205g(2人前)	390円	魚醤やタマリンドペーストを使った甘酸っぱいソースとビーフン、後かけソースをセットにしました。えびや野菜などを加えて炒めるだけで、手軽にパッタイが作れます。
手づくりキット トムヤムクン (タイのレモングラスと唐辛子のスープ)	120g(2人前)	290円	4種類のスパイスミックスとトムヤムソース、魚醤をセットにしました。えびや野菜などを加えて煮込むだけで、手軽にトムヤムクンが作れます。