

2021年8月吉日

旬の素材が楽しめる  
「炊き込みごはんの素」 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 銀杏ときのこのごはん」など5種を9月1日(水)から全国の無印良品で発売します。※ネットストアは、9月2日(木)より発売予定

#### ■ごはんをよりおいしく楽しむ炊き込みごはん

「炊き込みごはんの素」シリーズの新商品は、秋が旬の素材『銀杏』『栗』『松茸』を使った季節限定アイテムと、年間で販売する定番アイテムです。素材そのものの味わいや色味を生かすために、化学調味料・合成着色料・香料は使用せず、具材とだしを分けています。

また、無印良品全体で「ずっと、見直し。ずっと、良い値。」をテーマに価格改定を実施し、450円と390円で展開しておりましたが、9月1日よりシリーズ全て390円に統一いたします。

#### 「炊き込みごはんの素 銀杏ときのこのごはん」(季節限定)

秋に旬を向かえる山の幸、銀杏と舞茸を組合せた季節のごはんです。かつお節仕立てのだしをきかせることで、素材の味を生かしながら、味わい深く炊き上がります。

#### 「炊き込みごはんの素 鮭ハラスと舞茸のごはん」(定番)

ごはんとの相性が良い鮭と食感が楽しめる舞茸を組み合わせました。脂ののったハラスとフレークを合わせることで、鮭の旨みと風味が味わえるごはんが炊き上がります。

#### 「炊き込みごはんの素 牛肉と実山椒のごはん」(定番)

牛肉の旨みを生かし、優しい甘さに仕上げました。実山椒を粒のまま加えることで、爽やかな風味が味のアクセントとなり、上品な味わいのごはんが楽しめます。

#### <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	展開時期
炊き込みごはんの素 銀杏ときのこのごはん	165g (お米2合用2~3人前)	390円	風味の良い銀杏と、食感が楽しめるきのこを合わせました。かつお節仕立てのだしで香りよく炊き上げる、素材を生かしたごはんの素です。	季節限定 (秋冬)
炊き込みごはんの素 鮭ハラスと舞茸のごはん	172g (お米2合用2~3人前)	390円	脂ののった鮭ハラスと、風味の良い舞茸を合わせました。昆布仕立てのだしで、香りよく炊き上げる、素材を生かしたごはんの素です。	定番
炊き込みごはんの素 牛肉と実山椒のごはん	177g (お米2合用2~3人前)	390円	爽やかな風味の実山椒と、旨みのある牛肉を合わせました。昆布仕立てのだしで、香りよく炊き上げる、素材を生かしたごはんの素です。	定番
炊き込みごはんの素 栗ごはん	154g (お米2合用2~3人前)	390円	甘みのある栗と昆布仕立てのだしで炊き上げるごはんの素です。栗の風味を生かすため着色料を使わずに仕上げました。	季節限定 (秋冬)
炊き込みごはんの素 松茸と鶏肉のごはん	157g (お米2合用2~3人前)	390円	松茸と鶏肉を昆布仕立てのだしで炊き上げるごはんの素です。香料を使わず、松茸の香りを生かして仕上げました。	季節限定 (秋冬)