無印良品 News Release

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3 雷銛03-3989-4538 FAX03-3980-3470 http://ryohin-keikaku.ip

2021年9月吉日

「食べるスープ」のラインナップが増えました 「食べるスープ」 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 堂前 宣夫)は、「食べるスープ」シリーズに、新たに「食べるスープ ユッケジャンスープ」など3種を9月15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16日(木)より発売予定

■手軽に具材も楽しめるスープ

「食べるスープ」は、お湯を注ぐだけで簡単に調理ができるフリーズドライのスープです。つくりたての美味しさを味わうことができるフリーズドライの特長を活かして、それぞれのスープの味に合うような具材を選び、食感、色合い、味を楽しめるアイテムを展開しています。これから温かいスープが飲みたくなる時期に合わせて新商品を発売します。

「食べるスープ ユッケジャンスープ」

豆板醤やコチュジャンきかせたピリ辛のスープです。牛肉やにんじんなど6種類の具材を組み合わせていて、具材毎に異なる食感も楽しめます。ごはんをいれて作る「ユッケジャンクッパ」のアレンジもおすすめです。

「食べるスープ コムタンスープ」

「コムタンスープ」とは牛肉をじっくり煮込むことで牛の旨みが味わえるスープです。シンプルな料理ですが、にんにくとごま油で味に厚みを加え、黒胡椒もアクセントでプラスしました。ごはんをいれて作る「コムタンクッパ」のアレンジもおすすめです。

「食べるスープ なめこの赤だし」

既存アイテムの「しじみの赤だし」からメインの具材をしじみからなめこに変更しました。 ねぎも大きく斜め切りにカットすることで、 シャキシャキとした食感が残るようにしました。 かつおと昆布のだしをきかせて、 豆味噌でコクのある味わいに仕上げています。

〈商品概要〉 ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

THE WEST OF THE STATE OF THE ST			
商品名	規格	税込 価格	商品概要
食べるスープ ユッケジャンスープ	4 食	390円	牛肉、ほうれん草、にんじんなど6種の具材が入った具だくさんのスープです。 豆板醤やコチュジャンの辛みを生かして仕上げました。
食べるスープ コムタンスープ	4 食	390円	ねぎ、牛肉、卵、ごまの4種の具材が入った具だくさんのスープです。 牛肉の旨みを生かし、にんにくとごま油で風味良く仕上げました。
食べるスープ なめこの赤だし	4 食	390円	つるりとした食感のなめこ、わかめ、ねぎを入れて仕上げました。 かつおと昆布の旨みがきいたコクのある豆味噌仕立てです。