

2021年11月吉日

冷凍食品のラインナップが増えました
「素材を生かしたアイス・ソルベ」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 堂前 宣夫)は、冷凍食品に新たに「素材を生かしたアイス・ソルベ」2アイテムを12月1日(水)から、全国の冷凍食品の取り扱いのある無印良品で発売します。

■素材の味や香りを生かしたアイス

冬限定の新しいフレーバー2アイテムを発売します。アイスは濃厚な味が特長のキャラメルと、ソルベは冬に旬を迎える果物のりんごです。素材の味や香りを生かしてつくりました。

「素材を生かしたアイス 塩キャラメルナッツ」

キャラメルにゲランドの塩をあわせ、ローストしたアーモンドダイスを加えてアクセントをつけました。濃厚なキャラメルの味とアーモンドの香ばしさがよく合います。

「素材を生かしたソルベ りんご」

皮と一緒にくだいたりんごと、角切りのシロップ漬けりんごを合わせました。他のソルベ同様、りんごそのものを食べているような仕上がりを目指してつくりました。

<商品概要>

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かしたアイス 塩キャラメルナッツ	120ml	¥290	濃厚な塩キャラメル味のアイスクリームです。 アクセントにローストアーモンドを入れました。
素材を生かしたソルベ りんご	120ml	¥290	りんごのさわやかな酸味と甘みが特長のソルベです。