

各位

無印良品 レトルトインドカレー 新商品発売のご案内

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 金井政明)は、人気レトルトカレーシリーズの新商品を2012年8月22日(水)より発売いたします。

無印良品のレトルトカレー常に売上上位のバターチキンカレーとキーマカレー。これからも愛される商品を目指し、複数の香辛料をつかい、肉や野菜と共に仕上げるインドカレーの特長をより感じていただけるよう、原材料の配合、スパイスの種類と配合までを見直しました。カレーの原点であるインドを訪問し、開発者自ら、現地のカレーを実際に食べ、また、つくり方を学んできました。

また、全てのレトルトカレー共通の特長として、手軽で、本格的な味わいを追求しながらも日本米に合うように仕上げており、化学調味料を使っていないので、安心してお召し上がりいただけます。食べ応えのある具材感、ごろごろ感にもこだわり、全ての商品に同じ数の具材が入るように、一つ一つ手作業で仕上げています。



素材を生かしたカレー
バターチキン
180g(1人前)294円

辛さの目安 

北インドの定番カレーをお手本にトマトの酸味と甘みを生かし仕上げました。バターのコクとまるやかな味が特長です。

リニューアルポイント

トマトの配合量を増やし、酸味を出しました。玉ねぎの量を減らすことで甘さを抑え、まるやかさの中に酸味が生きるような仕様に变更。スパイスも独自の配合に変更しています。



素材を生かしたカレー
キーマ
180g(1人前)263円

辛さの目安 

北インドのキーマカレーをお手本に仕えました。鶏挽肉に数種のスパイスを加えた香り高い風味が特長のカレーです。

リニューアルポイント

スパイスの使い方を大きく見直し、より風味高い味に仕上げられています。今まではミックススパイスを使っていましたが、独自の配合に変更をしています。

無印良品 カレーの歴史

無印良品のカレーは歴史が古く、無印良品が生まれた1980年にビーフカレーを発売しています。

その後、タイカレーや、市場にはあまりないオリジナルカレーを追加し、徐々にシリーズを拡大。

1994年には、ひと手間かけ、辛さなどもお好みで調節できる手づくりキットのカレーがデビューしました。

当初市場にはあまり出回っていなかったエスニックメニューの一環として、タイカレーを導入。

2008年には、インドカレーを追加し、さらにお客様の層が広がりました。2010年には、人気の“グリーンカレー”をはじめ、“レッドカレー”“イエローカレー”の3アイテムの原材料そのものを見直し、ココナッツミルクの配合量、使用しているハーブ・香辛料の種類や配合量も見直しました。また、日本米に合うよう、ある程度の濃度をだすことで、さらに本格的に、おいしくなりました。

以上

商品サンプル、画像データのお貸し出しにつきましては、下記担当者までご連絡くださいますよう、お願い申し上げます。

内容に変更がある場合がございますので、ご掲載いただく際には下記担当者まで事前にご連絡をくださいますようお願い申し上げます。