

2015年3月吉日

素材のおいしさを最大限に味わう

素材を生かしたパスタソース&パスタ 発売のご案内

無印良品を展開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、3月18日(水)より、一新した“素材を生かしたパスタソース”シリーズ6アイテムとパスタ2アイテムを、また4月15日(水)にパスタ1アイテムと冷製パスタソース2アイテムを新たに発売しますので、ご案内申し上げます。



素材を生かしたパスタソース 国産紅ずわい蟹のトマトクリーム



素材を生かしたパスタソース 兵庫産バジルのジェノベーゼ

今回新発売、および大きくリニューアルする“素材を生かしたパスタソース”は8アイテム。「調理工程」と「食材選び」にこだわりました。本格的なレストランに学び、調味料を入れるタイミングや火の入れ方など、レストランの厨房でつくるものに近い手法で、素材の旨みを最大限に引き出しました。

トマトを使ったパスタソースは、フレッシュで香りのいいサンマルツァーノ種と旨みのあるローマ種をアイテムごとに選んで使っています。完熟したものだけを厳選することで、トマト本来の酸味や旨み、甘みを生かした、化学調味料を使わない安心のおいしさに仕上がっています。

パスタは、「食感」と「小麦の香り」にこだわりました。良質の小麦を使うことで、プリプリとしたあるアルデンテ食感が長く続くように仕上げ、食べ始めから最後まで美味しく食べられるように工夫しています。また、収穫してすぐに製粉したデュラム小麦を使用することで、小麦の香りを生かしています。

忙しいお母さんが、ホッと一息つくランチや、ママ友の突然の訪問時のおもてなし、夫婦の休日のランチや、勉強ががんばっている子供の夜食など、ちょっと贅沢な気分になれるパスタ&パスタソースです。

■商品概要

商品名	規格	税込価格	販売開始日	原産国
素材を生かしたパスタソース 国産紅ずわい蟹のトマトクリーム	110g(1人前)	¥380	2015/3/18	日本
素材を生かしたパスタソース 国産牛と黒豚のボロネーゼ	110g(1人前)	¥280		日本
素材を生かしたパスタソース 兵庫県産バジルのジェノベーゼ	110g(1人前)	¥280		日本
素材を生かしたパスタソース イタリア産トマトのアラビアータ	110g(1人前)	¥280		日本
素材を生かしたパスタソース うにクリーム	110g(1人前)	¥500		日本
素材を生かしたパスタソース イタリア産トマトのポモドーロ	110g(1人前)	¥280		日本
素材を生かしたパスタソース イタリア産トマトの冷製ソース	130g(1人前)	¥280	2015/4/15	日本
素材を生かしたパスタソース 白桃の冷製ソース	130g(1人前)	¥380		日本
デュラム小麦100%使用 フジッリ	240g	¥350	2015/3/18	イタリア
デュラム小麦100%使用 スパゲッティ1.67mm	300g	¥350		イタリア
デュラム小麦100%使用 カペッリーニ1.0mm	280g	¥300	2015/4/15	日本