

2015年4月吉日

暑い夏にも食欲をそそる

ごはんにかける 冷やしシリーズ 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、4月22日(水)より、無印良品でご好評いただいている“ごはんにかけるシリーズ”に夏限定3アイテムを発売しますので、ご案内申し上げます。



ごはんにかける 和歌山産梅と蒸し鶏の冷やし茶漬け



ごはんにかける 大分産柚子胡椒と白身魚の冷やし茶漬け

無印良品の“ごはんにかけるシリーズ”は、ごはんをおいしく手軽に食べられるシリーズとしてご好評いただいている無印良品の定番商品ですが、食欲が減退しがちな暑い夏に向けて、このたび食欲をそそる夏限定の3アイテムが登場します。

毎年人気の、鰯のほぐし身と出汁、宮崎産麦味噌で仕立てた「宮崎風冷や汁」は今年の夏もご好評におこたえし、再登場いたします。

また、国産の鶏肉と和歌山産の梅を具材に使い、鰹と昆布のだしで仕立てた「和歌山産梅と蒸し鶏の冷やし茶漬け」と、北海道産のほっけを具材に使い、柚子胡椒と鰹と昆布のだしで仕立てた「大分産柚子胡椒と白身魚の冷やし茶漬け」が新たに登場します。

いずれも昔から伝わる各地の家庭料理をお手本にしました。冷蔵庫で冷やしてごはんにかけるだけなので、調理の必要もなく、またサラサラと食べられるので、暑い日にぴったりです。

■商品概要

商品名	規格	税込価格	商品特徴
ごはんにかける 宮崎風 冷や汁	145g(1人前)	250円	宮崎の家庭料理をお手本に、鰯のほぐし身と出汁、宮崎産麦味噌で仕立てました。冷蔵庫で冷やしお好みの具材を加えて簡単に召し上がれます。
ごはんにかける 和歌山産梅と蒸し鶏の冷やし茶漬け	150g(1人前)	250円	国産の鶏肉と和歌山産の梅を具材に使い、鰹と昆布のだしで仕立てました。冷蔵庫で冷やしてかけるだけで簡単に召し上がれます。
ごはんにかける 大分産柚子胡椒と白身魚の冷やし茶漬け	150g(1人前)	250円	北海道産のほっけを具材に使い、柚子胡椒と鰹と昆布のだしで仕立てました。冷蔵庫で冷やしてかけるだけで簡単に召し上がれます。