株式会社
良品計画

無印良品　News Release

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

2016 年 1 月吉日

人気 NO.1 のカレーがさらにおいしくなりました。

「素材を生かしたカレー　バターチキン」リニューアルのお知らせ

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／代表取締役社長松﨑　暁）は、ご好評頂いております 10 数種類のレトルトカレーの中でも、常時売上げ NO.1 の「素材を生かしたカレー　バターチキン」をさらにおいしくリニューアルしました。1 月 27 日（水）より全国の無印良品と無印良品ネットストアで発売します。（ネットストアの販売は 29　日（金）～）

■リニューアルのポイント

本場のインドに味を学び、より香りとコクに奥行をだすため、新たな素材としてバターを煮詰めて旨みを凝縮させた乳牛のギー（バターオイル）を使いました。バターチキンの旨さの中心である、バターの香り（香ばしさ）と旨みをアップさせ、より濃厚でまろやかな味わいに仕あげています。ほかにも、バターチキンにかかせない香り豊かなスパイスのカスリメティや、爽やかなトマトの酸味と旨み、カシューナッツのコクを加えました。さらにおいしくなった「素材を生かしたカレー　バターチキン」を、ぜひお楽しみください。

■化学調味料を一切使わずに、素材本来の味を生かしました。

あたためるだけで、本格的な味をお楽しみいただけるレトルトシリーズは、化学調味料、合成着色料、香料は不使用、安心してお召し上がりいただけます。

また「素材を生かしたカレー　バターチキン」に続いて、人気のタイカレー3　アイテムも、来月上旬にリニューアル予定です。

＜商品概要＞
素材を生かしたカレー　バターチキン　￥380（税込）　180g（1人前）

雑誌、WEB等掲載のお問い合わせ先：株式会社　良品計画　宣伝販促室　（電話）03-3989-4538