

2017年1月吉日

新しいカレーの食べ方を提案します

## 素材を生かしたカレー100g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 松崎 暁)は「素材を生かしたカレー ケララフィッシュ 100g」などの素材を生かしたカレー100gシリーズを1月23日(水)より全国の無印良品で発売します。(無印良品ネットストアの販売は1月27日(金)～)

カレーの本場であるインドのターリーに学び、10種類のなかから、お好みのカレーを組み合わせるだけでいい、1食100gのカレーシリーズを発売します。サイズだけでなく、味でもインドのカレーの世界を楽しんでいただけるよう、魚や根菜、豆やチーズなど素材も幅広いラインナップを取り揃え、カレーの世界観を広げていきます。

<商品概要> ※化学調味料、合成着色料、香料不使用

商品名	規格	税込価格	商品概要
素材を生かした ケララフィッシュ	100g (1人前)	¥350	メカジキをつかったココナッツカレーです。南インド(ケララ州)ならではのスパイスをつかい、程よいコクと爽やかな後味に仕上げました。
素材を生かしたカレー コザンブ	100g (1人前)	¥350	レンコンとゴボウをつかったカレーです。タマリンドをつかい酸味を引き出し、ココナッツオイルで風味よく仕上げました。
素材を生かしたカレー サグチキン	100g (1人前)	¥350	ほうれん草(サグ)をつかったチキンカレーです。ガラムマサラとカルダモンの風味を生かし、生クリームで濃厚な味わいに仕上げました。
素材を生かしたカレー パニールマッカニー	100g (1人前)	¥350	カッテージチーズ(パニール)とバターをつかった濃厚な味わいのトマトカレーです。生クリームとカシューナッツでコクを引き出しました。
素材を生かしたカレー チキンウルマ	100g (1人前)	¥350	バターとココナッツをつかった南インドのチキンカレーです。バターのコクと風味を生かし、まるやかな味わいに仕上げました。
素材を生かしたカレー チャナマサラ	100g (1人前)	¥350	ひよこ豆(チャナ)をつかったカレーです。クミンやコリアンダーの香りと、トマトの程よい酸味を生かしました。
素材を生かしたカレー ココナッツチキン	100g (1人前)	¥350	スパイシーな味わいのチキンカレーです。ココナッツのコクと香り、トマトや玉ねぎの旨み、スパイス感をバランス良く仕上げました。
素材を生かしたカレー バイガンティルマサラ	100g (1人前)	¥350	焼きナス(バイガン)と黒ゴマ(ティル)をつかったカレーです。じっくり炒めた玉ねぎとトマトでコクを出し、野菜の旨みを生かして仕上げました。
素材を生かしたカレー チキンコルマ	100g (1人前)	¥350	生クリームとカシューナッツをつかった北インドのチキンカレーです。濃厚でマイルドな味わいに仕上げました。
素材を生かした ケララシチュー	100g (1人前)	¥350	カルダモン、シナモン、アニスなどのスパイスをつかったココナッツベースの野菜シチューです。まろやかで食べやすい煮込み料理です。

<添付資料>

・素材を生かしたカレー ケララフィッシュ



・素材を生かしたカレー コザンブ



・素材を生かしたカレー サグチキン



・素材を生かしたカレー パニールマツカニー



・素材を生かしたカレー チキンクルマ



・素材を生かしたカレー チャナマサラ



・素材を生かしたカレー ココナッツチキン



・素材を生かしたカレー ベイガンティルマサラ



・素材を生かしたカレー チキンコルマ



・素材を生かしたカレー ケララシチュー

