

2017年2月吉日

「ココナッツ」をテーマにした南インドのカレー
素材を生かしたカレー2種 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、16種類（2017年1月現在）を販売しているバラエティ豊かなレトルトカレーシリーズに、新たにココナッツを使用したカレー2種を全国の無印良品で発売します。「素材を生かしたカレー チキンシャクティ」を2月15日（水）から、「素材を生かしたカレー キーママタル」を3月1日（水）から発売開始します。（無印良品ネットストアの販売はそれぞれ2月17日（金）～、3月3日（金）～）

「素材を生かしたカレー」シリーズは季節に合わせて新商品を発売しています。この春夏シーズンは南インドでよく使われる素材のココナッツをテーマに、チキンと組み合わせたチキンシャクティ、ひき肉と組み合わせたキーママタルが登場します。

「チキンシャクティ」はローストココナッツとポピーシードのシャキシャキとした食感とこぼばしい香りが特長で、ココナッツソースにタマリンドの酸味が加わったマイルドすぎないバランスのとれたソースになっています。「キーママタル」は鶏挽肉にほっくりとしたグリーンピースの組み合わせで、トマトの酸味にココナッツのまろやかさが調和し、鶏挽肉の旨味を引き出しています。

<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	発売日 (ネットストア)
素材を生かしたカレー チキンシャクティ ※写真左	180g (1人前)	¥350	ローストココナッツの食感が特長の南インドで親しまれているチキンカレーです。ココナッツの香りとコクを生かして仕上げました。	2/15(水) 2/17(金)
素材を生かしたカレー キーママタル ※写真右	180g (1人前)	¥350	ココナッツをつかった南インドのキーマカレーです。鶏挽肉とグリーンピースをつかい、まろやかで程よいスパイス感のある味わいに仕上げました。	3/1(水) 3/3(金)