

2018年6月吉日

3種の唐辛子とスパイスの奥行きが旨みを引き出す辛いカレー  
**素材を生かしたカレー3種の唐辛子とチキン 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、現在30種類以上を販売しているレトルトカレーシリーズに、新たに「素材を生かしたカレー 3種の唐辛子とチキン」を6月15日(金)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■本場北インドに学んだ辛いカレー

「素材を生かしたカレー3種の唐辛子とチキン」は、本場北インドの辛いカレーをお手本に、スパイスや具材の使い方、調理方法などを取り入れ、特長の異なる3種類の赤唐辛子と数種のスパイスを使って奥行きのある味わいに仕上げたカレーです。

ポイント①: 特長の異なる3種類の唐辛子を使い、奥行きのある辛さを実現

辛味が強い唐辛子、赤い色味と風味を出す唐辛子、辛味を助長する粗挽きの唐辛子を使用しています。

ポイント②: 数種のスパイスで全体のバランスを調整

クミン、コリアンダー、カルダモン、ターメリック等を使用し、香り、風味、色味などそれぞれを生かしてバランスよく配合しました。

ポイント③: 旨みとコクのポイントとなる材料の選択

焼きなすと、カシューペースト、ピーナッツペーストでコクを出し、辛さの中にも深い味わいを感じられるようにしています。

<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
素材を生かした 3種の唐辛子とチキン	180g (1人前)	¥350	3種の唐辛子を使い、辛み・香り・風味のバランスを整えて奥行きのある辛さに仕上げました。北インドの辛いカレーがお手本です。

■今年もカレーキャンペーン、始めます

6月27日(水)から10月11日(木)まで、無印良品店頭とネットストアにてカレーキャンペーンを開催いたします。期間中はおためし価格での販売や店頭での試食を実施。

また、今回発売される「素材を生かしたカレー3種の唐辛子とチキン」のほかにも、

期間中に新商品の発売を予定しています。

この機会にぜひ無印良品のカレーをお召し上がりください。

キャンペーン特設サイトは2018年6月27日10:00オープン予定です。

