

2018年9月吉日

素材を厳選

無印良品 ナッツシリーズ 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、おつまみやおやつ、お料理にも使える、燻製や味付きのナッツ10アイテムを9月12日（水）から、また2アイテムを10月17日（水）から、全国の無印良品とネットストアで発売します。

■ ナッツの楽しみ方をひろげました。

無印良品では、塩や油を使わず、香ばしくローストした“素のままナッツシリーズ”がご好評いただいておりますが、このたび燻製や味付け、キャンディングなどしたナッツ商品を発売し、バリエーションをひろげます。おつまみやおやつ、お料理にも使える品揃えで、厳選した素材ならではのおいしさです。価格もお求めやすくなりました。

◆ 商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長	発売日
燻製アーモンド&カシューナッツ	36g	¥190	アーモンドとカシューナッツをローストし、スモークチップで燻製にしました。香ばしい香りが特長です。	9/12 (水)
アーモンド わさび醤油味	40g	¥190	素焼きをしたアーモンドをわさび醤油味にしました。ツンとした辛みが特長です。	
アーモンド ガラムマサラ味	40g	¥190	素焼きをしたアーモンドを、インドの代表的なミックススパイスのガラムマサラ味にしました。ほどよい辛みとスパイスの香りが特長です。	
アーモンド 七味唐辛子味	40g	¥190	素焼きをしたアーモンドを七味唐辛子味にしました。ピリッとした辛さが特長です。	
カシューナッツ チーズ味	40g	¥190	カシューナッツをカリッとした衣で包み、チーズ味に仕上げました。	
カシューナッツ カレー味	40g	¥190	カシューナッツをカリッとした衣で包み、カレー味に仕上げました。	
カシューナッツ スモークベーコン味	40g	¥190	カシューナッツをカリッとした衣で包み、スモークベーコン味に仕上げました。	
きなこくるみ	30g	¥190	素焼きをしたくるみにきなこをまぶしました。香ばしい風味が特長です。	
メープルくるみ	30g	¥190	素焼きをしたくるみにメープルシロップをかけました。やさしい甘さが特長です。	
生アーモンド	60g	¥250	自然のままの食感や風味が楽しめる、素焼きをせずに乾燥させただけのアーモンドです。	10/17 (水)
キャンディングアーモンド	30g	¥190	素焼きをしたアーモンドにキャンディングをしました。カリッとした食感が特長です。	
キャンディングピーカンナッツ	25g	¥190	素焼きをしたピーカンナッツにキャンディングをしました。カリッとした食感が特長です。	