

2019年2月吉日

## バターチキンカレー 発売10周年

## 素材を活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の「素材を活かしたカレーバターチキン」をリニューアルし、2月14日(木)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

## ■バターチキンカレー 発売10周年

無印良品のバターチキンカレーは、発売から10周年を迎えます。これまでも現地の文化と味に学び、何度も見直しをしてきました。今回は2009年発売から数えて4回目のリニューアルとなります。

今回のリニューアルは、バターチキンの味を決める重要な要素である「トマト」の種類を、2種類から3種類に増やし、これまでの酸味と甘みの強いトマトに加え、旨味もあるバランスの良いトマトを使用しました。また、鶏肉の量を増やし、スパイスの香りが生きたコクのある旨さに仕上げました。

リニューアルごとに少しずつ進化してきた「バターチキン」。これからも、さらにおいしさを追求していきます。

## ■バターチキンの歩み

○2009年 バターチキン発売

○2012年リニューアル

現地の味に習って単品スパイスを使用し、独自の配合でレシピを完成させ現地の味へ近づきました。

○2014年リニューアル

バターチキンの味を決めるスパイスの「カスリメティ」を加え、より独特な味わいを表現しました。(「カスリメティ」ほのかな甘みが特長で煮込みの仕上げに使われることが多いスパイス)

○2016年リニューアル

レトルトでは使用していなかったバターオイルの一種の「ギー」に注目。このギーを使い、深いコクとまろやかさを表現しました。

○2019年リニューアル ※今回

味を決める重要な要素である「トマト」に着目し、旨み、酸味、甘味に特長のあるトマトを数種類組み合わせました。

<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
素材を活かしたカレー バターチキン	180g (1人前)	¥350	3種のトマトを使い、酸味と甘みを引き立て、ギーとカシューナッツでまろやかに仕上げました。カスリメティの香りが生きています。

