

辛いカレーが苦手な方にもおすすめ

素材を生かした 辛くないグリーンカレー・辛くないほうれん草のキーマカレー 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 辛くないグリーンカレー」、「素材を生かした 辛くないほうれん草のキーマカレー」を 6 月 26 日(水)から全国の無印良品とネットストアで発売します。

■辛くないカレー

今回の「辛くないカレー」シリーズは、カレーは好きだけれど辛いカレーは苦手といった、「食べたいけれど食べられない」方にも楽しめるカレーを目指して開発しました。

「辛くない」はお子様向けの「甘口」ではなく、クミンやターメリック、コリアンダーといったカレーに必要なスパイスをきちんと使いながら、見た目や香り、味はそのままに、辛さを感じる唐辛子や粒こしょうを使わずに作りました。スパイスにはまろやかさや甘さ、酸味、すっきりした香り、辛味・・・と色々な種類があります。辛味だけでないスパイスの奥深さを感じていただけるカレーです。

辛いものが苦手な大人の方だけではなく、これから味覚が育っていくお子様にも食べていただきたいカレーです。

「素材を生かした 辛くないグリーンカレー」

辛さを感じる唐辛子を使わずに、ココナッツミルクにハーブの香りをきかせて仕上げました。通常、青唐辛子ペーストを使うことで出るグリーンの色味を、ほうれん草ペーストや小松菜ペーストを使って出しています。グリーンカレーに不可欠なこぶみかんの葉やレモングラスはそのまま使っています。

「素材を生かした 辛くないほうれん草のキーマカレー」

辛さを感じる唐辛子を使わずに、ほうれん草ペーストと生クリームをあわせ、コクのある味に仕上げました。「サグチキンカレー」をベースに、お子様でも食べやすいようひき肉を使いました。辛味を感じる唐辛子は使っていませんが、全体的に香辛料の配合をあげることで味にメリハリをつけています。

<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 辛くないグリーンカレー	180g (1人前)	¥350	辛さを感じる唐辛子を使わずに、ココナッツミルクにハーブの香りをきかせて仕上げました。辛さが苦手な方やお子様にもおすすめです。
素材を生かした 辛くないほうれん草のキーマカレー	180g (1人前)	¥350	辛さを感じる唐辛子を使わずに、ほうれん草ペーストと生クリームをあわせ、コクのある味に仕上げました。辛さが苦手な方やお子様にもおすすめです。