

2025年5月16日

無印良品 インドのスパイシーカレー2種を新発売

具材のおいしさを引き出した「ローストチキンのスパイシーカレー」、「ローストプラウンのスパイシーカレー」



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 清水 智）は、インドのスパイシーカレー2種を、5月21日（水）より、全国の無印良品の店舗およびネットストアで順次発売します。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて日常生活の基本を支えることを目指し、日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。食品においては、食の楽しさとおいしさをお届けするべく、地域や生活スタイルの変化に合わせて商品・サービスを企画・販売しています。「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとし、各国・各地域に赴き、開発に生かしています。今回は、インドで学んだ調理方法を生かし、具材のおいしさにこだわったカレー「ローストチキンのスパイシーカレー」と「ローストプラウンのスパイシーカレー」の2種を発売します。

■具材のおいしさを引き出した、夏にぴったりの爽やかな辛さのカレー

今回発売するカレーのスパイスやココナツミルクの使い方などは、南インドのカレーをお手本にしています。いずれもココナツミルクのまろやかな味わいを感じられる、夏にぴったりの爽やかな辛さのカレーです。

●ローストチキンのスパイシーカレー（4辛）*

チキンをシナモン、ナツメグに漬け込んで下味をつけてからローストすることで旨みを閉じ込めています。これにより、チキンの美味しさがひきたち、奥深い味わいになっています。また、クミンとフェンネル、黒コショウは油で炒めて香りを引き立たせています。スターAnisやコリアンダー、カルダモンなど複数のスパイスを使い、辛さだけでなく奥深い味わいに仕上げています。

●ローストプラウンのスパイシーカレー（4辛）*

海老をコリアンダーや白コショウ、香味野菜に漬け込んで下味をつけてからローストすることで旨みを閉じ込めています。これにより、海老の美味しさがひきたち、奥深い味わいになっています。ココナツミルクは濃さの違う2種類をベースの味を整えるものと、香りを出すためのもので使い分けることでコクと香りを出しています。

*当社比。辛さ6段階表記のうちの4番目。

◆商品ラインナップ°

商品名	規格	税込価格	商品特長	販売開始日
現地に学ぶ インド ローストチキンのスパイシーカレー	180g (1人前)	¥350	チキンをスパイスに漬け込んでからローストすることで旨みを閉じ込めました。スター アニスやクミンのスパイスの香りが特長です。	5/21 (水)
現地に学ぶ インド ローストブラウンのスパイシーカレー	180g (1人前)	¥350	海老をスパイスに漬け込んでからローストすることで旨みを閉じ込めました。マス タードシードやカレーリーフの香りが特長です。	

報道関係の方のお問い合わせ：株式会社良品計画 経営企画部広報課 rk-pr@muji.co.jp