

2026年4月2日

## 無印良品 猛暑でも食べやすい冷やし食品を季節限定で発売 昨年好評いただいた「冷やし茶漬け」シリーズや新商品「麺にあえる」シリーズなどを展開



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、暑くて食欲がない時や、食事の支度を簡単に済ませたい時に役立つ食品として「冷やし茶漬け」シリーズ、「麺にあえる」シリーズなどを、4月8日（水）より、全国の無印良品の店舗およびネットストアにて季節限定で発売いたします。

良品計画は、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて、「簡素が豪華に引け目を感じることのない価値観」をもとに、日常の暮らしを整え、豊かにすることを目指し、商品やサービスを提供しています。夏の暑さが年々厳しさを増す中でも、食を通じて季節を楽しみ、食欲のない時でも手軽に食事ができる商品として「冷やし茶漬け」シリーズや「麺にあえる」シリーズ、定番の「ごはんにかける 冷やし」シリーズ、「冷やして食べるカレー」シリーズなどを季節限定で発売します。

### ■ 冷たい水でつくる「冷やし茶漬け」シリーズ

温かいごはんのせ、冷たい水を注ぐだけで食べられるフリーズドライタイプのお茶漬けの素を今年も発売します。暑い季節に火を使わずに、手軽にさらっと食べることができます。

昨年好評いただいた「きざみ野菜の山形だし」、「梅肉と長いも」、「キムチとザーサイ」に加え、今年は「長野のやたら」を新たに発売します。北信濃で親しまれている郷土料理「やたら」を、お茶漬けにアレンジしました。刻んで和えたなすやきゅうり、大根の味噌漬けの食感と、みょうがの香り、青とうがらしのピリッとした辛さが特長です。

夏の朝食や、暑くて食欲がないとき、小腹が空いたときの間食など、さまざまな食のシーンに対応します。

### ■ 麺にかけてあえるだけ「麺にあえる」シリーズ

夏の定番食となっている冷たいめんつゆやスープは、簡単につくって便利なものの、飽きてしまう、野菜不足になりがち、もう一品おかずが必要になる、などの悩みがありました。今回新商品として、そうめんやうどんなどの麺類と一緒に野菜も美味しく食べるための「麺にあえる」たれを発売いたします。麺に冷やしたたれをかけて軽くあえ、好みの生野菜をトッピングするだけなので、手軽に調理できます。

野菜の色見・食感・風味を楽しみつつ、暑い日でも食べ進められるように、旨み・コク・スパイスを生かした、「ココナツと

ハーブのカレーだれ」、「刻み生姜の肉味噌だれ」、「3 種唐辛子のビビンだれ」の 3 種類を用意しました。お好きな具材で自由にアレンジが可能です。家の冷蔵庫に残っている野菜などを活用できる、便利な商品です。

#### ■ 定番の「ごはんにかける 冷やし」シリーズ、「冷やして食べるカレー」シリーズを今年も発売

冷蔵庫で冷やしてごはんにかけるだけで手軽に食べられる「ごはんにかける 冷やし」シリーズも発売します。昨年発売して好評をいただいた「冷やしごま豆乳坦々スープ」、「冷やし牛だしクッパ」に加え、2012 年から発売し、毎年夏の定番メニューとなっている「宮崎風 冷や汁」を今年も季節限定で発売します。

また、2022 年の発売以降、毎年暑い季節の定番となっている「冷やして食べるカレー」シリーズも発売します。今年も「チキンジンジャーカレー」、「えびとトマトのカレー」、「レモンクリームチキンカレー」の 3 種を展開します。お湯を沸かしたり、レンジで温めたりすることなく、冷蔵庫で冷やしておけば食べたい時にすぐ食べられる、さらりとした口当たりのカレーです。冷やすだけでなく、常温のままでも、温めても、また素麺や冷たいうどんのつけ汁としても活用できます。

◆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
新商品 季節商品	冷やし茶漬け 長野のやたら	2食	¥390	夏野菜や漬物を刻み、青とうがらしの辛みをきかせた、北信濃の郷土料理「やたら」をお茶漬けに仕立てました。冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	4/8(水)
	麺にあえる ココナッツとハーブのカレーだれ	90g (1人前)	¥250	ココナッツのコクとハーブの香りを合わせ、グリルズツキーこと揚げ玉ねぎを加えました。まろやかさの中に、スパイスの刺激がきいた麺にあえるたれです。	
	麺にあえる 刻み生姜の肉味噌だれ	90g (1人前)	¥250	赤味噌に紹興酒とごま油を合わせ、刻み生姜やローストナッツを加えました。コクの中に、生姜のすっきりとした香りがきいた麺にあえるたれです。	
	麺にあえる 3種唐辛子のピビンだれ	90g (1人前)	¥250	コチュジャンに3種類の唐辛子を合わせ、りんごと梨のピューレを加えました。辛さの中にやさしい甘みと酸味がきいた麺にあえるたれです。	
季節商品	冷やし茶漬け きざみ野菜の山形だし	2食	¥390	夏野菜の胡瓜やオクラ、青じそを刻んで和えた、山形の郷土料理「だし」をお茶漬けに仕立てました。冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	
	冷やし茶漬け キムチとザーサイ	2食	¥390	牛肉や魚介の旨みをきかせたキムチスープに、白菜のしゃきしゃきとした食感を合わせました。冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	
	冷やし茶漬け 梅肉と長いも	2食	¥390	梅のさっぱりとした酸味に、かつおのだしをきかせ、長いもやきのこの食感を生かして仕上げました。冷たい水をかけて、さらっと食べられます。	
	ごはんにかける 冷やしごま豆乳担々スープ	180g (1人前)	¥350	冷やしておいしい、花椒の香りが特長のスープです。ひき肉とたけのこ、キクラゲに豆乳と練りごまを加え、濃厚に仕上げました。	
	ごはんにかける 冷やし牛だしクッパ	180g (1人前)	¥390	冷やしておいしい、牛だしの旨みが特長のスープです。牛すじをじっくり煮込み、たけのこ、しいたけを加え、コクのある味わいと食感を引き立てました。	
	ごはんにかける 宮崎風 冷や汁	155g (1人前)	¥290	宮崎の郷土料理をお手本に、鰯のほぐし身を麦味噌とごまの香ばしい風味の出汁と合わせました。仕上げに豆腐やきゅうりを加えてください。	
	素材を生かした 冷やして食べる チキンジンジャーカレー	180g (1人前)	¥350	ハーブのさわやかな香りが特長のココナッツミルクソースに生姜を加え、タイ風に仕上げました。ごはんだけでなく、冷たい麺にかけるのもおすすめです。	
	素材を生かした 冷やして食べる えびとトマトのカレー	180g (1人前)	¥350	クミンやフェネルなど11種類のスパイスを使ったマトソースとヨーグルトを合わせ、インド風に仕上げました。生野菜をトッピングするのもおすすめです。	
	素材を生かした 冷やして食べる レモンクリームチキンカレー	180g (1人前)	¥350	レモンとドライマトのほどよい酸味を生かし、ひよこ豆ピューレを加えてまろやかに仕上げました。	