

2026年4月9日

無印良品 暑い地域スリランカに学んだカレー3種を新発売

ココナッツミルクのまろやかさにハーブやスパイスの香りを重ねた、さらりとした口当たりが特長のカレー



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、スリランカに学んだカレー3種を、4月15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。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、暑い地域であるスリランカで学んだ調理方法を生かし、「たまごと野菜のクリーミーカレー」、「豚肉とタマリンドのスパイシーカレー」、「ココナッツと青唐辛子のチキンカレー」の3種を発売します。スリランカカレーは比較的シンプルな調理工程で、ココナッツオイルで具材を炒めることもありますが、スパイスとともにそのまま煮込むだけの油控えめな料理が多いのが特長です。また、日本のルーカレーのように小麦粉を使うこともなく、野菜やココナッツミルクの甘みを生かしてつくるため、砂糖を加えず仕上げることができ、暑い夏でもさらりと食べられるカレーとなっています。

■ココナッツミルクのまろやかさとハーブやスパイスの香りで、暑い時期でも食べやすいさらりとした口当たりのカレー

スリランカは、島国で、高温多湿な気候で農産物が豊富なこと、また野菜を多く取り入れる食生活や旨みを大切にしている文化など、日本との共通点が多くあります。そのようなスリランカのカレーは、ココナッツミルクのまろやかさに、ハーブやスパイスの香りが重なり、さらりとした口当たりが特長です。スリランカカレーに欠かせない、爽やかでスパイシーな香りのハーブ「カレーリーフ」を使用するなど、スリランカで学んだ調理方法を生かしながら、日々の食事にも取り入れやすい味に仕上げられています。

●現地に学ぶ スリランカ たまごと野菜のクリーミーカレー（1辛）※

炒めたたまねぎなどの野菜とココナッツミルクの素材の甘みを生かしました。ゆで卵とさやいんげん、人参などの野菜を入れています。スリランカカレーでは、旨味の要素としてカツオやマグロを乾燥させた伝統的な食材「モルディブフィッシュ」が使われますが、この商品は日本のかつお節で代用しています。

●現地に学ぶ スリランカ 豚肉とタマリンドのスパイシーカレー（4辛）※

コリアンダー、カルダモン、クミン、シナモン、クローブなどのスパイスを焙煎することにより、豚肉の旨みに負けない力強い香りを引き立たせています。炒めたまねぎとココナッツミルクの素材の甘みと、タマリンドのやわらかい酸味を生かしています。

●現地に学ぶ スリランカ ココナッツと青唐辛子のチキンカレー（5辛）※

「豚肉とタマリンドのスパイシーカレー」と同様に、コリアンダー、カルダモン、クミン、クローブなどのスパイスを焙煎し、鶏肉の旨みに負けない力強い香りを引き立たせています。ココナッツミルクは濃さの違う2種類を使い分けることで、ココナッツミルクのフレッシュな香りと、濃厚でまろやかな味わいを出しています。

※当社比。辛さ5段階表記のうちの1番目、4番目、5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 スリランカ たまごと野菜のクリーミーカレー	180g (1人前)	¥350	ごろっとしたゆで卵とさやいんげん、人参などの野菜が入っています。ココナッツのまろやかな風味とかつお節の旨みが特長です。	4/15(水)
現地に学ぶ スリランカ 豚肉とタマリンドのスパイシーカレー	180g (1人前)	¥350	コリアンダーやカルダモンなどのスパイスを焙煎して香りを立たせました。豚肉の旨みとタマリンドのやわらかい酸味が特長です。	
現地に学ぶ スリランカ ココナッツと青唐辛子のチキンカレー	180g (1人前)	¥350	クミンやコリアンダーなどのスパイスを焙煎して香りを立たせました。ココナッツのまろやかな風味と青唐辛子の爽やかな風味が特長です。	