

2026年1月8日

無印良品 冷凍プレートごはん3種を新発売

世界のごはんメニューをお手本にした本格的な味わい



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、世界のごはんメニューをお手本にした本格的な味わいの冷凍プレートごはん3種を、1月14日（水）より、無印良品の冷凍食品取扱い店舗、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、「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、活動を提供しています。食品においては、「世界の食文化に学ぶ」ことをテーマの一つとし、各地域の食文化に学び、開発に生かしています。

今回発売する冷凍プレートごはんは、家庭でつくるには少々手間がかかる、世界のごはんメニューをお手本にした、温めるだけで食べられるプレートごはんで、「チキンビリヤニ」、「シンガポールチキンライス」、「タンドリーチキン＆サフランライス」の3種を発売します。

■温めるだけで手軽に食べられる、本格的な世界のごはんメニュー

無印良品では、2018年から冷凍食品を販売しています。特にキンパやおにぎりなど、ごはんメニューは人気が高く、お客様から支持をいただいており、「1/3日分の野菜を使った雑穀ごはん」など、ワンプレートで手軽に楽しめる商品も拡充しています。

今回発売する冷凍プレートごはんは、本格的な世界のごはんメニューを気軽に楽しんでいただきたいという思いから開発しました。スパイスの配合やお米の種類、調理工程の一つひとつにこだわり、電子レンジで温めるだけで世界のごはんメニューを手軽に楽しめます。

「チキンビリヤニ」は、インドの炊き込みごはんをお手本にしました。バスマティライスに、クミンやコリアンダーなど10種類以上のスパイスと生姜、にんにく、ヨーグルトで一晩漬け込んでから焼いた鶏肉を添えました。

「シンガポールチキンライス」は、シンガポールの屋台料理をお手本にしました。鶏だし、生姜、チキンオイルを混ぜて炊いたジャスミンライスに、柔らかく蒸した鶏肉を合わせました。

「タンドリーチキン＆サフランライス」は、インドのタンドリーチキンをお手本にしました。香りのよいサフランライスに、生姜、にんにく、レモン果汁、10種類以上のスパイスとヨーグルトで一晩漬け込んでから焼いた鶏肉を添えました。

◆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
チキンビリヤニ	208g (1人前)	¥790	インドの炊き込みごはんをお手本にしました。バスマティライスに、クミンなど数種類のスパイスに漬けてから焼いた鶏肉を添えました。	
シンガポールチキンライス	222g (1人前)	¥790	シンガポールの屋台料理をお手本にしました。鶏のスープで炊いたジャスミンライスに、柔らかく蒸した鶏肉を合わせました。	
タンドリーチキン＆サフランライス	204g (1人前)	¥790	インドのタンドリーチキンをお手本に、鶏肉をスパイスとヨーグルトで漬け込んでから焼きました。香りのよいサフランライスを合わせています。	1/14(水)