

2023年7月3日

7/5（水）～ 無印良品 チルドケーキ2種類 新発売のお知らせ

マスカルポーネやリコッタを使ったチルドケーキの新商品登場



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、7月5日（水）から全国のチルド商品を取り扱う無印良品店舗で、定番となるチルドスイーツ3アイテムに加え、2アイテムを新たに発売します。

良品計画は、日常生活の基本を支えることを目指し、「感じ良い暮らしと社会」の実現に向けて日々の暮らしを豊かにする商品を提供しています。多様な地域、ライフスタイル、志向に合わせ、栄養バランスへの配慮と素材を生かしたものづくりを推進し、豊かな食のライフスタイルの実現を目指し、商品を開発しています。今回は素材の美味しさを生かした「ティラミス」と「ドライフルーツとリコッタのチーズケーキ」を作りました。

■夏でもさっぱりと食べやすいコーヒーの苦味やリコッタの酸味を生かしたケーキ

無印良品では、本場に学んだ世界の味や家庭の味などをもとに商品を作っています。これまで、2018年にはヨーロッパの味に学び「2層仕立てのチーズケーキ」、「ガトーショコラ」を、2019年には京都の味に学び「宇治抹茶ケーキ」を発売してきました。いずれの商品もチーズやチョコレート、抹茶など、素材の味を感じられる濃厚な味わいが特長です。今回新たに発売する2つの商品は、ヨーロッパの味に学び、イタリア発祥のティラミスやカッサータをお手本にしており、後味がさっぱりとした夏でも食べやすい商品です。

ティラミスは、コーヒーシロップをビスキュイに染み込ませるだけでなく、炭焼きコーヒーの粉を天面にもトッピングしています。一般的に使用されるココアパウダーの代わりにコーヒーパウダーをトッピングに使うことで、コーヒーの苦みや深みをより楽しんでいただけます。ドライフルーツとリコッタのチーズケーキは、爽やかな酸味のリコッタを使用したチーズムースに、食感や風味の違いを楽しめるよう、ドライクランベリー、オレンジピール、くるみをトッピングに使用しています。シロップを染み込ませたスポンジも入れることで、風味や食感にアクセントを加えています。

◇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
ティラミス	1個	¥390	コクのある北海道産マスカルポーネを使用しました。天面には、ほろ苦い風味の炭焼きコーヒーをトッピングしています。	7月5日
ドライフルーツとリコッタのチーズケーキ	1個	¥390	爽やかな風味のクリームチーズとリコッタを使用しました。くるみの食感とドライフルーツの酸味が特長です。	

掲載のお問い合わせ先 : 株式会社良品計画 広報・IR・ESG 推進部 rk-pr@muji.co.jp