

# 今月のイチ押し商品

注目のグルテンフリー  
ダイエットに話題

21649 (ムソー)

有機大豆使用 **にがり粉豆腐**

50g **¥280** (本体価格) **¥302** (税込価格)



**例えば**

ハンバーグやパン、スイーツの生地に入れる

味噌汁やスープ、スムージーにスプーン1杯加える

片栗粉や小麦粉の代わりに唐揚げ粉、料理のとろみづけに

野菜と炒め合わせ、だし汁を加えて「炒り煮」にも

【原材料】大豆(有機)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

国産有機大豆使用のにがり高野豆腐を粉末にした商品です。高野豆腐と違ってもどす必要がなく、そのまま料理に入れて使えます。

## ほうれん草の粉豆腐あえ



味のしみ込んだ  
粉豆腐がアクセント

材料(2人分)

- 粉豆腐…10g
- ほうれん草…1/2束
- しいたけ…3枚
- 塩…2つまみ
- A(だし汁大さじ3  
みそ大さじ1/2  
みりん大さじ1と1/2  
しょうゆ小さじ1)

天然重曹をひとつまみ入れるのがポイント。ふっくら仕上がります

作り方

- ①ほうれん草は塩を加えた熱湯で茹で、水にさらしてしぼり、ざく切りにしてもう一度しぼる。しいたけは軸を切って薄切りにし、さっと茹でて水気をしぼる。
- ②ボウルに粉豆腐、Aのだし汁を入れてよく混ぜ、ふやかす。
- ③②にAの残りの材料を混ぜ、①を加えてあえる。



リーフレット、  
ご活用ください

「にがり粉豆腐」の魅力が伝わるレシピ付きカラーリーフレット(縦11×横9.5cm)を無償提供いたします。ご希望の方は、営業担当までお気軽にご用命ください。

[http://muso.co.jp/joho\\_21649/](http://muso.co.jp/joho_21649/)

2017年

# ムソー夏の厳選ギフト

もうすぐ  
お届けします



【カタログお届け】5月下旬予定

【ご注文締切日】8月15日(火)

※締切日が異なる商品がございますのでご注意ください。※商品のお届けは、注文を受けてから7~10日前後のお届けとなります。

5917 (ナチュラル青森)

New

あおもりスイーツ  
ギフトセット

4,200円

(本体価格)

4,536円

(税込価格)



青森が生んだ魅惑のスイーツ3種のセット。おひな祭り企画でも、女性を中心に大好評でした。

5946 (小林農園)

New

元祖のなめ茸物語

3,700円

(本体価格)

3,996円

(税込価格)



なめ茸開発の元祖「小林農園」の伝統製法とこだわりの国産原料から生まれた、なめ茸の最高峰。

5947 (四万十ドラマ)

New

四万十かりんとう  
6種詰合せ

2,800円

(本体価格)

3,024円

(税込価格)



高知県産米粉、国産小麦粉をベースに、「四万十川」地域の自慢の味を素朴なかりんとうに仕立てました。

Macrobiotic Facilitator



ムソー株式会社

TEL:06-6945-0511, FAX:06-6946-0307

540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

[f ムソー公式Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>