

旬情報

2018年3月号

VOL.95

ムソーからのご便り



今月のイチ押し商品

国産野菜の五目ちらし寿司の素

ひな祭りの新定番「ちらし寿司」

女の子の成長を祝い、桃の花のほころびに春の訪れを感じる「ひな祭り」。ひな壇の前で白酒をいただいたり、ひなあられを食べて遊んだ思い出のある方も多いでしょう。

時代は移り、ひな祭りの風景も少しずつ変化しました。全国の女の子のお子様をお持ちの保護者の方に「ひな祭りに何を食べる予定ですか？」と聞いたところ、「ちらし寿司」と答えた方が圧倒的。ちなみに二位以下は、ひなあられ、ケーキ、はまぐりのお吸い物、ひしもち、白酒の順だそうです(※)。

ちらし寿司に入れる具には由来があっ

て、えびは腰が曲がるまで長生きできるように、れんこんは将来の見通しがよいように、豆はまめに生きてまめに働くように…。時代は変わっても、親が子に寄せる思いは変わりません。

※2016年1月～2月「Yahoo!クラウドソーシング」におけるWebアンケート

おいしさも安全性も、花マル!の自信作

ムソーの「国産野菜の五目ちらし寿司の素」は一年中人気ですが、いちばん売れ行きがいいのは、ひな祭り、こどもの日。温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらし寿司が簡単にできる手軽さと、お好みの具をトッピングして我が家の味にアレンジ

できる自由さが受けているようです。

もうひとつ特筆すべきは、ムソーブランドならではの素材へのこだわり。2015年12月リニューアルの際、ムソーブランド商品基準に照らして、主原料の野菜を国産原料に変更しました。それまでは「人参・竹の子・椎茸・干瓢・蓮根」でしたが、国産原料の竹の子を安定確保が難しく、代わりに丸和食品の油揚げ(国産大豆100%、消泡剤不使用、海水にがり100%使用。菜種油はnon-GMOの菜種使用・压榨一番搾り)を加えたのが功を奏し、いっそうコクのあるおいしさに仕上がっています。酵母エキス・チキンエキスも不使用ですので、食べ飽きないまろやかな味です。

錦糸卵や絹さや、えびやイクラを飾って華やかに。ケーキ型に詰めて、可愛いケーキすしに。薄焼き卵の着物を着せて、茶巾びなに。笑顔ひろがる桃の節句は、もうすぐです。



温かいご飯に混ぜるだけ

21377 (ムソー) 国産野菜の五目ちらし寿司の素

2合用
¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】(すし具)野菜(人参、れんこん)、砂糖、醸造酢、食塩、油揚げ(大豆を含む)、かんぴょう、椎茸、かつお節エキス、醤油(小麦・大豆を含む)、発酵調味料/豆腐用凝固剤(小袋)刻み海苔

SNSで話題の「菱餅ちらし寿司」。牛乳パックを輪切りにし、菱型にした型に詰めて可愛くトッピング

