

ムソー  
インフルエンサー

# 今月の influencer

※インフルエンサー(influencer) = SNSで情報発信して、流行を創り出す人。

ムソーで丸36年、お世話になりました。これからも玄米&たくあん、続けます



## 管理部 山本太一郎

#京都府出身 #1982年入社  
物流外注先との交渉窓口、  
物流改善のほか、人事・総務  
方面の“ご意見番”も#趣味  
はヘラブナ釣り #性格は優  
柔不断 #2018年4月9日付で  
定年退職



## 私のお気に入り「本干たくあん」

4年前から「なでしこ健康生活・炊飯器」で炊いた発芽玄米ごはんを毎日食べています。そのお供に欠かせないのがこれ！本干たくあん。しわが寄って見た目は悪いですが、歯応えがあって昔ながらの滋味深い味です。葉も細かく刻んで、たくあんにまぶしていただきます。

大根を天日で干しあげてから糠床で漬けた、伝統製法の本干たくあん。特に子どもや若い人に、一日一切でいいから、よく噛んで食べてほしいと思います。食物繊維が多く、植物性乳酸菌発酵食なので、腸内環境にもバッチリ。

また、みんなが食べ支えることで、大根のやぐら干しの光景を維持するにも一役買えるでしょう。

そうそう、こんど半割2本(1本分)から丸1本にリニューアルの由。マクロビオティックの一物全体の考え方からも、うれしい改善ですね。

宮崎県田野町の  
冬の風物詩、  
大根のやぐら干し



社員旅行にて(右)



### 21249 (ムソー) 本干たくあん

200g

¥470 (本体価格)

¥508 (税込価格)

【原材料】干しだいこん、大根葉、漬け原材料(米ぬか、麦芽水飴、食塩、純米酢)  
※2018年1月製造分より、半割2本(1本分)から丸1本に形状変更しました

### 64649 (シェンベクス) なでしこ健康生活・炊飯器

1.08L

¥59,800 (本体価格)

¥64,584 (税込価格)

玄米を洗って炊飯器に適量の水とともにセットするだけで、発芽したての玄米ごはんが全自動で炊けます。



次回6月号のinfluencerは、直販事業部 ムスビガーデン都立大学店・山本暢

山本から一言「私が面接しました。若いのに気配りできる人柄です」

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>