

## 今年は場所を変えて アースデイ神戸2018 に出展します！

広々とした芝生の上でマーケットやオーガニックごはん、  
ヨガや手作り体験、ライブなどが楽しめる「アースデイ神戸2018」。  
ムソーカフェでは、山芋たっぷりのベジたご焼き風や、  
自家製オーガニックベリージュースをお出しします。



- 日時 2018年5月4日(金・祝)  
11時～17時、5月5日(土・祝)  
10時～16時(入場無料・雨天決行)
- 場所 みなとのもり公園
- 交通 各線三ノ宮駅から徒歩10分  
ポートライナー貿易センター駅から  
徒歩2分
- 主催 アースデイ神戸2018実行委員会

### 教えて、 かんちゃん！

お客様からムソー  
品質管理室に寄せ  
られたご質問にお  
答えします。



### Q. 本わさびと西洋わさびって、別のもの？

日本原産の「本わさび」は、清々しく爽やかな香り、鮮やかな緑色、すりおろしたときの粘りが特徴。ヨーロッパ原産の「西洋わさび(ホースラディッシュ)」は、シャープで強い辛味、白く明るい色。この2種類のわさび、見た目と香り成分は違っていても、辛味成分は同じです。

西洋わさびの辛さは本わさびの約 1.5倍

あり、加工わさびにおいて辛味を引き立てる大切な役割を果たします。本わさびの清々しい香りを傷つけることなく、ブレンドすることによって風味・辛味のバランスがとれます。



西洋わさび

本わさび

### 広大な契約栽培の 西洋わさび畑



### 清流が育む本わさび (沢わさび)の畑



### Q. 「本わさび使用」と「本わさび入り」、どう違う？

原料わさびのうち、本わさびの量が50%以上のものを「本わさび使用」とし、かつ「(本わさびに)西洋わさびをブレンド」と表示すること。50%未満のものは「本わさび入り」とし、かつ「西洋わさびに本わさびをブレンド」と表示すること。と決まっ



ています(日本加工わさび協会の統一基準)。

ムソーの「旨味本来・生わさびチューブ入り」は、この基準における「本わさび入り」です。西洋わさび、本わさびともに国産を使用しています。(ムソー品質管理室・神原)

10732 (ムソー)  
旨味本来・  
生わさび  
チューブ入り

40g  
¥330 (本体価格)  
¥356 (税込価格)



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>