

元気なお店！最前線

ムソーアンテナショップの取り組みをご紹介します。あなたのお店の販促のヒントになれば、うれしいです。

使用方を聞かれることが多いので、店頭で簡単なレシピをお渡ししています。ヤマト醤油味噌ホームページ「糀部・目指せ発酵食美人」でも、塩糀&甘酒のレシピをたくさん紹介中です。(ムスビガーデンより)

今今かかと待ちかねていた売れ筋商品、棚に埋もれさせてはもったいない！ちよつと味噌造りの季節だったので、国産大豆、玄米麹、塩と一緒に特設コーナーを作り、前面にすらりと塩糀を配置。(和洋中華の万能調味料)というキャッチに惹かれて手に取る方、「NHKの『あさイチ』で紹介された」と教えてくださる方、品薄を心配してまとめ買いするお客様もいて、予想を超える売れ行きです。

発酵食品の良さを知る方だけでなく、一般のグルメ&料理上手の方々も巻き込んで、ブームになっている塩糀。ムスビガーデンも、金沢・ヤマト醤油味噌の「塩糀」を、1月24日新発売と同時に仕入れました。



ヤマト醤油味噌ホームページ ● <http://blog.yamato-soysauce-miso.co.jp/koujibu/>

HOT TOPIC

コトコトふっくら、有機煮豆



●良質の植物性たんぱく質

豆類は古来、日本人の健康を支えてきた重要なタンパク質源です。「畑の肉」と呼ばれる大豆は言うに及ばず、いんげん豆もタンパク質やカルシウム・食物繊維が豊富で、赤紫色の金時豆、白い手亡豆などが代表的です。

ムソーは日本の伝統食を守るべく、国内産有機栽培の大豆や小豆を揃えています。お忙しい方のために、手軽な煮豆もご用意しています。

●職人技の鍋炊き製法

煮豆の加工は、ムソー指定工場の株式会社セイワ食品(群馬県高崎市)にお願いしています。セイワ食品は大正13年創業、製餡業から始まり、現在はおかゆなどのレトルト食品を得意とする会社。つまり、豆を炊く技とレトルト技術を併せ持っています。

豆を上手に炊くコツは、“おばあちゃんの知恵”の通り。豆を一晩水に浸け、大鍋に入れて弱火にかけ、コトコト1時間ほど煮ます。砂糖を数回に分けて入れるのも、甘みを中まで染み込ませつつ柔らかく煮る知恵。豆をふっくらさせる重曹(食品添加物)も、色艶をよくする酸化鉄(加工助剤・表示義務なし)も使いません。

鍋炊きが終わったら、豆と調味液を袋詰めして加圧加熱殺菌します。このレトルト工程でさらに味が染み込み、ふっくらおいしく仕上がります。

●買い置きにおすすめ

「有機大豆煮豆」は、秋田県産有機大豆に有機こんにやくと日高昆布を加えた煮豆。昆布とかつお節やさば節で仕上げた有機だしつゆで、あっさり味に煮含めます。「有機金時煮豆」は、北海道産有機金時豆を、有機砂糖と有機黒糖、有機みりんでコクのある程よい甘さに

煮てあります。どちらもデビュー1年後にさらに薄味になり、健康志向の方に好評です。「とくに金時煮豆は重曹でふくらませていない分、豆本来の味がします」と専務の滝祐司さん。

忙しい日のおかず、お弁当の一品にもうれしい煮豆たち。常温で保存できるので、非常時のストックとしてもおすすめです。

21703(ムソー)
有機大豆煮豆
399円(税込価格)

380円(本体価格) 145g

【原材料】有機大豆、有機こんにやく、有機砂糖、昆布、有機だし(有機醤油、かつおだし、さばだし、昆布だし、有機砂糖、みりん、食塩)、有機みりん、有機醤油、食塩、昆布だし、水酸化カルシウム



21704(ムソー)
有機金時煮豆
399円(税込価格)

380円(本体価格) 125g

【原材料】有機金時豆、有機砂糖、有機黒糖、有機みりん、麦芽水飴



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://www.muso.co.jp>