

今月の NEWS

ムソーニュースの情報の中から、新商品・
リニューアル・値下げ・再開など耳より
情報をピックアップします。JANコード・
アレルギー・入数・賞味期間などはムソー
ニュースをご覧ください。

新 商品

塩麴の次はこれ！ 注目の「しょうゆ麴」

8月22日新発売

10492(金光味噌)
有機しょうゆ麴

550円(税込価格)
524円(本体価格) 170g

【原材料】有機醤油、有機米



米麴に塩水を加えて発酵させた「塩麴」に続き、いま注目の万能調味料。有機米で仕込んだ米麴に有機醤油を混ぜて発酵させた、有機JAS認定のしょうゆ麴です。麴由来の甘みに、同じく伝統的な発酵食品である醤油由来の旨みが調和した奥深い味わい。醤油の代わりに使うと、甘くて旨みの高い味に仕上がります。豆腐や焼き魚にかけたり、生野菜やお刺身を和えたり、漬け込んだり、使い方は無限です。

●ムソー担当者から

広島県府中市の老舗・金光味噌の自信作です。「他社様のしょうゆ麴よりも粘度が高いため、冷奴にかけてもお皿に垂れず、旨みを100%楽しめます」と金光康一専務。お試しください。

新 商品

高知県産 しょうがを使用

9月5日新発売・冬季商品

10386(マルサン)
すっきり塩味の
しょうが鍋スープ

315円(税込価格) 300円(本体価格) 600g

【原材料】しょうが汁、食塩、しょうが、白だし(小麦発酵調味料、鰹節、本みりん、食塩、砂糖、昆布、椎茸)、チキンエキス、昆布エキス、しょうゆ、酵母エキス



冬季の人気商品「塩鍋スープ」のリニューアル品。風味豊かな「三河白だし」をベースに高知県産しょうがを加えた、すっきり塩味のしょうが鍋スープです。化学調味料不使用。1袋を鍋で沸かし、切った具材を加えるだけで、いつもと一味違うお鍋が楽しめます。

※「塩鍋スープ」(10390)は上記商品と入れ違いに中止いたします。

●ムソー担当者から

家庭にすっかり浸透した“鍋スープ”に、女性に人気の“しょうが”を組み合わせた注目の新商品。すっきり塩味が野菜やお豆腐など素材の味を引き立て、しょうがの風味が食欲をそそります。

再開 商品

秋冬の売れ筋 アイテムで棚作りを

9月5日再開・冬季商品

富貴・鍋の素各種

各500円(税込価格)
各476円(本体価格) 各240g
(10810酒粕鍋の素のみ250g)

マルサン・鍋スープ
各種

各315円(税込価格)
各300円(本体価格) 各600g



富貴の鍋の素は、1袋に400~500ccの水を足して使うタイプ、マルサンの鍋スープはそのまま使えるストレートタイプ。どちらも1袋で3~4人前、化学調味料不使用です。

●ムソー担当者から

鍋の素&鍋スープを使った鍋物は簡単でおいしいので、我が家の食卓に欠かせません。ワンパターンになりがちな鍋物のバリエーションが広がるし、締め雑炊やうどんもGOODです。