

新物に
切り替え

千葉産直の人気No.1 看板商品

9月初旬より切り替え済

22351(千葉産直)

ミニとろイワシ・味付

315円(税込価格) 300円(本体価格) 100g

【原材料】いわし(銚子港)、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)

銚子港で水揚げされるマイワシの中から、適度に脂肪ののった新鮮なイワシを厳選してさばき、ヤマヒサの国産丸大豆醤油と喜界島の粗製糖のみを使った調味液とともに缶詰にしました。

マイワシの旬、7月・8月の7日間だけで生産する究極のシーズンパック。今期は7/23以降の漁期で5日間、製造は7日間で終了しました。放射性物質検査すべて不検出(検出下限値1Bqで検査)です。検査結果はすべて千葉産直HP情報公開しています。



この鮮度・サイズ抜群の写真のマイワシが実際に使った原料



●ムソー担当者から

今期(2012年度製造分)は過去12年間の中でも最高峰の出来! 鮮度はもちろん、大ぶりサイズ抜群、その分脂のりもバッチリ。いつもにも増した贅沢な味わいをご賞味ください。

缶詰deご馳走

(レシピ&画像提供: 千葉産直サービス)

絶品とろイワシの カナッペ

■材料(2~4人分)

ミニとろイワシ…1缶、フランスパン(なければ他のパンでも)…1/4程、トマト…1/2個、玉ねぎ…1/3個、チーズ…適量

■材料と作り方

- ①フランスパンを、1~2cm厚さにカットする。※大人向けには、おろしニンニクをパンの上に塗るとビール、ワインにもオススメ。
- ②トマトを5mm程の厚さにカット。玉ねぎは薄切りにして水にさらしてから水気をきる。
- ③ミニとろイワシ1尾を片面に切り分けてから1/3程にカットする。
- ④①の上に、トマト・チーズ・イワシ・玉ねぎの順に重ね、オーブントースターで3~4分加熱する。



有機JAS
認定
商品に変更

砂糖不使用、デーツやオーツ麦が ぎっしり 在庫切り替わり次第

33210(むそう)

アップル&シナモン

【原材料】有機デーツ(ナツメヤシの実)、有機オーツ麦、有機乾燥りんご、有機アーモンド、有機りんご濃縮果汁、有機ひまわり油、有機シナモン、塩
フルーティなアップルにシナモンスパイスが個性的なバー。

33211(むそう)

チェリー&バニラ

【原材料】有機デーツ(ナツメヤシの実)、有機オーツ麦、有機チェリー(りんご果汁漬)、有機アーモンド、有機ひまわり油、バニラ香料、塩
爽やかな酸味とほのかに香るバニラの風味が絶妙です。

33212(むそう)

ブルーベリー&アーモンド

【原材料】有機デーツ(ナツメヤシの実)、有機オーツ麦、有機ブルーベリー(りんご果汁漬)、有機アーモンド、有機ブルーベリー濃縮果汁、有機りんご粉末、有機ひまわり油、塩
甘酸っぱいブルーベリーがまるごと。クラッシュアーモンドの香ばしさがミックス。



33213(むそう)

チョコレート&ココナッツ

【原材料】有機デーツ(ナツメヤシの実)、有機ココナッツ、有機オーツ麦、有機カカオマス、有機アーモンド、塩
人気のチョコ風味にココナッツ独自の甘みと食感。

33214(むそう)

チョコレート&ピーナッツバター

【原材料】有機デーツ(ナツメヤシの実)、有機オーツ麦、有機ピーナッツ、有機カカオマス、塩
チョコ風味にピーナッツを加えた濃厚な味わい。



オーガニック トレイルバー

各347円(税込価格)

各330円(本体価格) 各50g

砂糖不使用、100%ナチュラルなskoutトレイルバー。デーツやオーツ麦がぎっしり詰まったソフトでフルーティなバーです。朝食や軽食に便利な1食サイズ。スポーツや登山の時の栄養補助に最適です。有機JAS格付けをするために必要な原料が揃ったので、商品名をナチュラルトレイルバーから「オーガニックトレイルバー」に変更し、一括表示記載事項・シールも変更となります。

●ムソー担当者から

大自然に恵まれ、アウトドアが盛んなアメリカ・オレゴン州で生まれた砂糖不使用のトレイルバー。食べごたえ&満足感たっぷりなので、忙しい日のランチ代わりや夜食にもぴったりです。