

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

ほのかな甘みと 自然な酸味

10月23日新発売

33634 (道南)
富士酢使用・酢昆布

20g
315円 (税込価格)
300円 (本体価格)

【原材料】真昆布
(北海道尾札部
産)、米酢



1年間ゆっくりと寝かした献上浜尾札部産の真昆布を、京都飯尾醸造製の富士酢に漬け込み2ヶ月間じっくり熟成させ、昆布の旨みと米酢の旨みを引き出し、酸味をやわらかにしました。原材料は昆布と米酢のみで、化学調味料は一切使用していません。昆布と米酢のほのかな甘みと自然な酸味をお楽しみください。

●ムソー担当者から

市販の酢昆布は、アミノ酸等の化学調味料、合成甘味料、糖類、酸味料等を多量に使用し約1日で製品化されるのが一般的な製法です。健康的なおやつとして「富士酢使用・酢昆布」をおすすめします。

新 商品

常温保存できる 便利なおでん

9月22日新発売

22384 (別所蒲鉾)
味自慢・
出雲おでん
ミニパック

5種5個
598円 (税込価格)
570円 (本体価格)

【原材料】具：卵、魚肉、大根、こんにゃく、馬鈴薯澱粉、砂糖、みりん、食塩、魚醤(いわし、食塩)、食用なたね油、鰹だし、昆布だし、水酸化カルシウム / だし：鰹だし、昆布だし、醤油、食塩、砂糖、みりん(原材料に大豆、小麦、米を含む)

冬季の人気商品「味自慢・出雲おでん8種1~2人前(22383)」のミニサイズができました。練り物(出雲のちくわ、おじいちゃんの天ぷら)、卵、大根、こんにゃくの5種5個入り。昆布と鰹の風味が生きた自社開発のおでんダシで、うま味たっぷり。レトルト殺菌しているため常温保存でき、そのまま召し上がれます。

●ムソー担当者から

デイリーフーズ・冷蔵食品の練り製品でもおなじみ、別所蒲鉾の自信作。おでんは冬季限定商品です。別所さんの練り製品のこだわりは「ムソー商品カタログ」P150~151をご覧ください。

新 商品

幅広く使える ヘルシー食材

10月23日新発売

21629 (武久)
九州産きくらげ

18g
459円 (税込価格)
438円 (本体価格)

【原材料】きくらげ(菌床)



ぷりぷりした肉厚でコリコリ食感がお楽しみいただける、九州産のきくらげです。中華料理やチャンポン・ラーメンなどでおなじみですが、天ぷら、炒め物、味噌汁、すき焼きなどの鍋物、スープの具など和洋中を問わず幅広くお使いいただけます。独特の風味と食感、豊富な食物繊維を毎日の食卓に。

●ムソー担当者から

さっと水洗いして熱湯に浸すと15分ほどでプリプリとして柔らかく戻るので、とても手軽です。水戻しすると大きく戻るため、料理に合わせた量をお使いください。1人前2~3gが目安です。

新商品

玄米の香ばしさを 楽しむおやつ

10月23日新発売

国産有機玄米で つくった ポンせんべい

各60g
各294円(税込価格)
各280円(本体価格)



33105(アリモト) ハーブソルト味 33128(アリモト) 黒コショウ味 33129(アリモト) スパイシーカレー味

【原材料】有機玄米、オリーブオイル、塩、ドラ
イハーブ(バジル、パセ
リ、オレガノ、タイム) 【原材料】有機玄米、
オリーブオイル、塩、
黒コショウ 【原材料】有機玄米、米
油、カレーパウダー、
二オンパウダー、塩、砂
糖、ガーリックパウダー

国産有機玄米を二度焼きしたポンせんべいを油で揚げず、軽くスプレーし、ほどよく味付けしました。玄米の香ばしさを活かした新感覚のポンせんべいです。食べやすい一口サイズ。

●ムソー担当者から

「玄米このはせんべい」「有機玄米セラピー」でおなじみ、マクロビオティック生活を応援するアリモトから、ちょっとおしゃれなポンせんべいが新登場。安心して召し上がれるおやつです。

新商品

いま話題の 「ごぼう茶」、 できました

11月1日新発売

41445(小川生薬) 有機ごぼう茶

1.5g×30パック
1,680円(税込価格)
1,600円(本体価格)

【原材料】有機ごぼう



北海道産の有機ごぼうを小川生薬伝統の加工技術で、やさしい香りの飲みやすいごぼう茶に仕上げました。残留農薬200項目の検査をクリア、無漂白ティーバックを使用。ノンカフェインでお子様にも安心して飲んでいただけます。

●ムソー担当者から

お待たせしました、いま話題の「ごぼう茶」です。沸騰水500mlにティーバッグ1袋を入れ、とろ火で5分煮出すか、500mlの水に1袋を入れ冷蔵庫で3~4時間冷やすだけなので、手軽に続けられます。

新商品

「海の精」の旨みを活かした逸品

10月23日新発売

10074(海の精) 有機玄米塩麴

170g
588円(税込価格)
560円(本体価格)

【原材料】
有機玄米、塩

有機玄米、伝統海塩「海の精」を使用したこだわりの安全・安心な原料だけで作った万能調味料です。ペースト状で使いやすく、麴の存在感は感じさせずに、旨みをプラスします。注ぎ口付きの容器なので、使いたい量だけ簡単に使えます。購入者限定特典として、発酵料理研究家タカコ・ナカムラ氏のオリジナル塩麴レシピが見られます。レシピサイトのQRコード、URL付きです。



10493(海の精) あらしおドライ

150g
452円(税込価格) 430円(本体価格)
【原材料】海水

「海の精・あらしお」の成分バランス、おいしさはそのままに、程よく乾燥させてさらに使いやすく仕上げました。料理の下味を付ける際、振り塩として。さっと素材になじみます。仕上げに味を足したい時、旨みをプラスしたい時に。



10721(海の精) 柚子こしょう

85g
630円(税込価格) 600円(本体価格)
【原材料】柚子、唐辛子、塩(海の精)

農薬を使用せずに栽培した徳島産の完熟柚子の皮と国産の赤唐辛子、伝統海塩「海の精」を使用。爽やかで風味豊かな柚子こしょうです。鍋物の薬味だけでなく、マヨネーズと混ぜてタレに、おひたしやペペロンチーノなどの調理にも便利です。

●ムソー担当者から

伝統海塩「海の精」は様々な塩類をバランスよく含むので、ほのかな甘みや旨みやコクがあり、料理や加工食品に使うとまろやかな美味を醸し出します。その実力を存分に発揮した3品、ぜひお試しを。