

すこやか

歳時記

January

●1月のおすすめ企画●

2月3日は「節分」

今年の恵方は南南東



節分とは「季節を分ける」ことを意味し、立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日を指します。中でも、新年の始まりに相当する「立春」の前日にあたる節分がもっとも重要視されたため、現在の形として残ったといわれています。恵方巻は、大阪船場の風習が関西から全国に広がったもの。その年の恵方(吉方位)を向いて太巻きを丸かぶりすると、「福を巻き込む」「縁を切らない」ので縁起が良い、とされます。

こだわりの手作り太巻きを、冷凍で

おいしい太巻きがいつでも手軽に食べられる「冷凍太巻き」が人気。そこで節分に向けてご用意したのがこの恵方巻。安全安心とおいしさにこだわった、ムソーならではの手作り太巻きです。

シャリ飯に冷凍寿司に適した低アミノコース米「夢の華」を使うことで、解凍したとき限りなく作りたてに近いおいしさを再現。炊飯時に使われがちなトレハロース(食品添加物)を使わず、内堀醸造の本造り米酢など本物の調味料で作った合わせ酢でシャリ切りします。

具は伊達巻、しいたけ煮、かんぴょう煮、ほうれん草、魚肉でんぶ、いりごまの6種。デラックスはさらに自家製秘伝タレで焼き上げた穴子、えびも入った豪華8種です。のりに酢飯と具のをせ、一本一本手で巻いて出来上がり。酢飯にも具にもアミノ酸

等の旨み調味料を使わないので、昔お母さんが作ってくれたのと同じ、素直なおいしさです。

シャリのモチモチ感やネタの鮮度を損なわない先端技術で凍結してあります。電子レンジ500Wの場合、約4分加熱して、解

ご注文は、別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

受注期間:1月4日(金)~1月18日(金)

出荷開始:1月22日(火)より
受注単位:冷凍DEグルメ商品取り合わせて20個以上でご注文ください

凍後室温で30~60分間余熱で解凍してお召し上がりください。

7530(ムソー) 恵方巻(レギュラー)

1本

893円(税込価格)

850円(本体価格)

※竹川風包装
【賞味期限】冷凍90日



7531(ムソー) 恵方巻(デラックス)

1本

1,260円(税込価格)

1,200円(本体価格)

※竹川化粧箱
【賞味期限】冷凍90日



玄米ごはん&梅酢で作る まがたま巻き

(レシピ&画像提供: 正食協会)



■材料(6人分)

- 玄米ごはん…900g
- 梅酢…大さじ2
- 小松菜…1/4把
- たくあん…30g
- 人参…15g
- 板海苔…8枚
- きんぴらごぼう…45g
- すりごま…少々
- 紅生姜…少々

■作り方

- ①玄米ごはんは梅酢をふり、寿司飯を作っておく。
- ②小松菜は塩ゆで、たくあんは長さ8cmの千六本に切る。人参は千六本に切り塩ゆです。板海苔2枚は3等分する。
- ③巻きすに全形の板海苔を置く。全体の2/3に玄米ごはん150gを広げ、手前を山高くする。
- ④③のごはんの手前にきんぴらごぼう・人参のをせて具が中心になるように巻き、②の板海苔を継ぎ足してまがたまの形に整える。
- ⑤③と④の要領で小松菜・たくあん・すりごまを具にしてもう片方を作り、④と抱き合わせて巻きすで形を整える。
- ⑥⑤の1/2本を1人分として切り分け、紅生姜を添える。

北海道特別栽培米(ムソー)

あやひめ
玄米食に最適。
炊飯器でも炊けます

ななつぼし
冷めても美味。
寿司、弁当に人気



22254(ムソー)
**かねださんの
げんきのり** 7枚
494円(税込価格)
470円(本体価格)



20787(ムソー)
**有機しっとり
すりごま・白**
80g
336円(税込価格)
320円(本体価格)



10772(ムソー)
有機梅酢<赤>
200ml
399円(税込価格)
380円(本体価格)

21249(ムソー)
本干たくあん
200g
441円(税込価格)
420円(本体価格)



節分おすすめ商品

数量限定販売 出荷日:1月4日(金)より

32734(サンコー)
節分・福豆
〈国内産大豆使用〉
10g×8
210円(税込価格)
200円(本体価格)
※鬼のお面付き(紙製)

33176(カシワラ)
節分・福豆ます
50g
378円(税込価格)
360円(本体価格)
※紙の升、鬼のお面付き

※富士すし酢、にがり高野豆腐、ミニとろイワシ・味付、有機ぜんざいなど、福豆以外の節分おすすめ商品は別紙チラシをご覧ください。