

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。

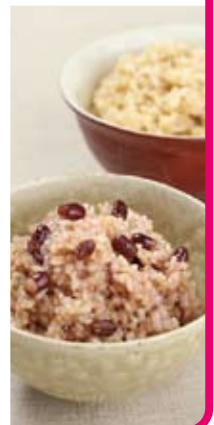
二番人気は玄米食に最適な「あやひめ」。ムスピガーデンの二階が正食クッキングスクール大阪本校なので、お客様の半分ほどが玄米正食の愛好家です。あやひめは粘りがとても強く、たいへん柔らかいので玄米食にぴったり。圧力釜でも炊飯器でもおいしく炊ける点も魅力です。

お米は日本人の主食、生命の源。おいしさと買いやすさを兼ね備えた北海道産の特別栽培米、お店の柱としてしっかりお勧めしていきます。

(ムスピガーデンより)

新米に切り替わってからは、北海道産のムソー特別栽培米が大好評です。お求めやすい価格に惹かれて、慣行栽培のお米から切り替えるお客様、逆に有機栽培のお米から乗り換える方も多いようです。

4品種の中で一番人気は、北海道の最高峰米「ゆめぴりか」。11月に朝日新聞で「特A評価を受けた主な昨年産の米」のうち、トップ3に入った米として大きく紹介されていましたね。美しさや粘り、味がずば抜けていた」とのコメントに後押しされて、銘柄指定のお客様がどっと増えています。



Hot Topic

St. Valentine's Day

バレンタイン企画に新商品デビュー

年が明けると、恋する女子はソワソワ…思いを寄せるあの人にチョコレートを手渡すドキドキの日。そんな古典的な“恋チョコ”に加えて、近頃は、仲良しの女の子どうしチョコを交換したり、大人の女性たちがプレゼントを贈り合う“友チョコ”が盛り上がっているようです。そんな流行りに合わせて今年は、気軽なプレゼントにぴったりの新商品をご用意しました。

「子ぶたココアマフィン」は、キュートな

子ぶたの形に焼き上げた一口サイズのマフィン。国内産小麦粉、有機マーガリン、オーガニックココアパウダーを使用し、素直なおいしさです。オフィスのお昼休みを盛り上げてくれそう。

「ハート玄米せんべい」は、ハート形の大い型せんべい 3枚をクリアケースに入れてお洒落に仕上げました。袋には「ほんの気持ち」または「心ばかり」のメッセージをプリント、勘違いされると困る(?) おじさま上

ご注文は別紙「2013年バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。



ご注文締切日：2月1日(金)

数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

司へのプレゼントに最適。黒ごま入りの国産玄米の生地に本醸造醤油だけで味付けしてあるので、もちろん味も本格派です。

手作り派には「チョコチップ(ビター)」をご用意しました。フランス有機認定のクールベルチュールのチップスです。クッキー、パン、ケーキのコーティングなどに。油分が少なく、味・香りともに抜群です。



子ぶたココアマフィン



ハート玄米せんべい



チョコチップ(ビター)

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>