

# 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。

今春リニューアルした正食協会ホームページで、クッキングスクールの魅力を伝える動画を配信中。講師・指導員のご紹介、受講生・卒業生の声も顔写真入りでアップしています。みなさんもお客様におすすめてみては？

(ムスビガーデンより)

正食協会ホームページ  
<http://www.macrobiotic.gr.jp/>

ムスビガーデンの二階は、正食クッキングスクール大阪本校。受講を終えた生徒さんのために、その日の実習で使ったおすすぬ食材をワゴンに並べています。今日は初級コースのメニューに合わせて乾物や調味料をディスプレイ。まとめ買いする熱心な生徒さんもいて、レジは活気づきます。

本校レギュラーコースには初級・中級・上級・師範の4コースがあり、それぞれ半年(師範科は1年)かけて正食を学びます。初級と中級コースは、西日本を中心に全国に展開している正食クッキングスクールのネットワーク教室でも受講できます。秋期(2013年10月~2014年3月)受講生はただいま募集中です。



## HOT TOPIC

最新版

### 「ムソー商品カタログ 2013~2014」

完成間近

もっと便利に

もっと身近に

#### ●原材料の産地表記スタート

これまでの原材料の表記に加え、「その原材料はどこで生産されたか」も、できる限り表記いたします。

希少な農産品など産地がしばしば変わる品や、カタログのスペースの都合などで、産地の記載を見合わせた商品もございますので、より詳しい商品情報をお求めのお客様は営業担当にお問い合わせください。すぐに詳細な資料をお届けいたします。

#### ●ムソーブランド「5つの基本姿勢」「7つの約束」を宣言

ムソーは長年、マクロビオティックの考え方に基づく「安心・安全・健康」を前提に、食品開発・販売事業を展開してきました。しかし、使用原材料や製造工程について具体的な基準がな

かったため、取り扱う商品が増えるにつれ、こだわりの深い品とそうでない品、玉石混交のラインナップになったことは否めません。とくに震災後、安全な食への希求が高まる中、このままでは時代の要請に取り残されます。

私たちは45周年を契機に、まずはムソーブランド商品について「商品取り扱い基準」を明確にし、現行商品の見直しを行います。また、今後はこの基準に沿ってよりよいムソーブランド商品を開発します。この基準は今後も随時見直し、時代に合わせてさらなるレベルアップを永続的に図ります。

この取り組みによって、消費者の安心・安全・健康に寄与するとともに、持続可能な環境保全型第一次産業、伝統製法を受け継ぐ加工業者を応援したいと願っています。

上記の決意を込めて、カタログ巻頭に、ムソーブランド商品の開発・製造における「5つの基本姿勢」「7つの約束」を掲載いたします。ご一読いただければ幸いです。

「ムソー商品カタログ2013~2014」は8月下旬に完成する予定です。どうぞご期待ください。

#### ムソーホームページでも簡単検索！

取扱商品紹介コーナーで約1400アイテムをカテゴリー別に掲載し、  
 新商品情報も随時更新中。商品コード、商品名で検索でき、  
 各品の原材料、アレルゲンマーク、商品説明と詳細、  
 食べ方・使用方法などをご覧いただけます。

ムソーホームページ ● <http://muso.co.jp>

Macrobiotic Facilitator



ムソー株式会社

TEL:06-6945-0511, FAX:06-6946-0307  
 540-0021 大阪府中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>