

ムソーのお正月料理

平成
二十六年



素材をいかした伝統の味付けをし、ひと品ひと品、丹念に仕上げたおせちを慶びの食卓に今年もお届けします。

■限定販売ご予約受付中

ご予約締切日：**12月6日(金)**

予定数量に達ししだい、締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。

ムソーのお正月料理のこだわり

- 化学調味料(アミノ酸等)は使用していません。
- 合成着色料は使用していません。

ムソーのお正月料理カタログから、よその品とは“ちょっと違う”おすすめの品をご紹介します。

丹波産黒煮豆

注文番号11(ムソー)
丹波産黒煮豆<大>
320g(固形量180g)
1,100円(税込価格)

兵庫県丹波産の黒大豆を100%使い、コトコトふくら、甘さ控えめに煮上げました。砂糖はビートグラニュー糖と三温糖、食塩は伯方の塩を使用。ご家庭の手作りのような穏やかな味です。

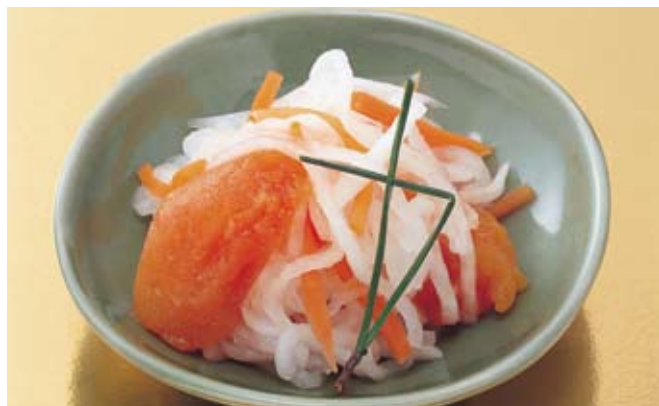


注文番号12(ムソー)
丹波産黒煮豆<小>
190g(固形量100g)
770円(税込価格)

柿なます

注文番号30(ムソー)
柿なます
180g
580円(税込価格)

国内産有機大根と国内産有機人参の紅白なますに、市田産干し柿を加えてマイルドに仕上げました。砂糖は三温糖を使用。紅白のなますは「水引なます」とも呼ばれ、おせちに欠かせない一品です。



たらこ

注文番号74(ムソー)
たらこ
150g
2,400円(税込価格)

北海道噴火湾での定置網漁のスケトウダラの生卵を、天日塩と本格焼酎のみで仕上げた伝統製法の塩たらこです。着色料や化学調味料を一切使用していません。



真ふぐのたたきとチリセット

注文番号79(ムソー)
真ふぐのたたきとチリセット
約3人前
9,800円(税込価格)

山口産の天然真ふぐをさっとあぶったタタキの薄切りと、ちり鍋用の切り身のセットです。



<盛り付け例>
※野菜は含まれておりません。