

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。

9月に新登場した、冷凍の魚介類がよく出ています。これまで品薄だった水産加工品が充実して、お店としても嬉しい限り！とくに

「北海道のサバフィレ一夜干し」が人気、焼くだけの手軽さが喜ばれているようです。北海道つながりでは「無着色たらこ」も好評ですね。

恒例の秋のビッグセールは、売場全商品10%OFF、日替わりで超お買得商品あり、チラシ持参の方には「国産有機さらつや美人番茶」を1本プレゼント！の太っ腹作戦が功を奏し、連日大盛況でした。番茶だけでも買って買物物せずに帰っちゃう(大阪ではありがちな…)お客様はおらず、みなさん買物を楽しんでくださり、本当にありがとうございました。

次回ビッグセールは11月下旬の予定。10月末のムソー大商談会で仕入れた品々をどんとセールでご提供します。お客様に喜ばれる品を、しっかり探しに行きますよ。

(ムスビガーデンより)



Hot Topic

マクロビオティック、はじめの第一歩

8月30日(金)、ムソー従業員と家族が集まり、正食料理の調理実習を行いました。講師は正食クッキングスクールのキュートな永原味佳先生。第一回は「玄米ご飯」「基本の味噌汁」「車麩のフライ」「切り干し大根と高野豆腐の煮付け」です。

ひと切れの中に芯と身が入る「玉ねぎ

の回し切り」、少しの油と少しの塩で野菜のうま味を引き出す「蒸し煮」、乾物の戻し水をだしとして活用する方法など、正食料理の基本を実習。切り方、戻し方、炒め方、水の量、火加減、仕上げ…シンプルな料理法だからこそ、五感をいっぱいに使って、心を込めて作ることがおいしさにつながると学ばせて

いただきました。

試食の評判は上々！今回覚えた「車麩のフライ」を使ったベジかつ丼を、10月19日(土)20日(日)開催のハッピーアースデイ大阪で販売予定です。ぜひご来場ください。

ハッピーアースデイ大阪
<http://www.happy-earthday-osaka.jp/>



蒸し煮はごく弱火で、食材が汗をかくまで

「命丸ごといただきます。根に近い芯も薄切りして使いましょう。身体のむくみも取れますよ」



もどした車麩は、赤ちゃんと握手する程度に軽く絞る



出口社長もキャベツの蒸し煮に挑戦



ムソーFacebook、本格始動！

ムソーの日々の出来事、新商品や催事のお知らせ、商品開発ストーリー、簡単おいしいレシピ、社員の横顔などなど、若手スタッフがどしどし発信していきます。こまめにチェックしてくださいね！
<https://www.facebook.com/MUSOcorp>

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>