

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。

年末恒例のビッグセールは、近隣の

お宅にチラシを配る地道な努力が実を

結び、おかげさまで大盛況でした。今

年も定番の「無双番茶・徳用」と「ヤマヒサ純正濃口しょうゆ」がよく売れ、リピーターさんの多さを実感。新商品では、むそう商事の「オーガニックココナッツウォーター」の試飲販売が大人気でした。スポーツドリンクとしておすすめ、夏場のキッチンで火を使うときの水分補給にもいいですね。

年が明けて風邪の季節。フリースペースに温かい無双番茶と「有機梅醬陽寿」を置き、正食初心者のお客様には梅醬番茶の飲み方をご指南します。「梅干し・醤油・番茶という3つのアルカリ成分を含み、血液の浄化を助ける梅醬番茶。冬は生姜を少し加えると、体がポカポカしますよ。」



有機梅醬陽寿

今年もスタッフ一同、お客様の心身ともに健やかな生活のお手伝いができれぱと思っています。

(ムスピガーデンより)

Hot Topic

おひな祭り

ひな祭り企画に新商品デビュー



ご注文は別紙「2014年 ひな祭商品ご注文書」をご利用ください。

ご注文締切日：2月14日(金)

数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

三月三日は桃の節句。小さな女の子のいるご家庭では、おひな様を飾って華やかな一日を過ごすことでしょう。今年は、お子様とパパ&ママはもちろん、お祝いにいらっしゃるおじいちゃん&おばあちゃんにも喜ばれる新商品をご用意しました。

「ひなゼリー」は、ひちもちを真似た愛らしい半生菓子。小さな女の子も一口で召し上がれます。香料や合成着色料を使わず、紅麴とベニバナとクチナシ由来の色素でやさしい色を添えました。

「イチゴロール」は、長崎海道の人気商品。

九州産いちごと砂糖を煮詰めた自家製ジャムをたっぷりの生クリームに混ぜ、スポンジ生地で巻き込んだロールです。ふんわりしっとりした生地と、いちごの自然な酸味&生クリームの相性に、思わずうっとり。

「桜寿司」は、山口県山陰近海で獲れた連子鯛(レンコダイ)を酢で締め、一本一本手押し、塩漬桜葉で巻いた押し寿司です。彩り美しい連子鯛と、ほのかに春を感じさせる桜の若葉が上品で、お祝いの席にもぴったり。電子レンジで解凍して手軽に召し上がれます。

ひなゼリー

新登場



イチゴロール

冷凍

新登場



桜寿司

冷凍

新登場



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>