

旬情報

ムソーからの
お便り



2014年12月号 VOL.56

12月のFACE 生産者紹介

道南伝統食品協同組合

(北海道函館市大船町)



エキス類不使用 天然素材のふりかけ

このたび、ムソーのふりかけの新シリーズを発売します。2013年9月に策定したムソーブランド商品基準に照らして、「素材を活かしたおいしさを追求」の原点に立ち返り、今回の新発売を決めました。

新シリーズでは化学調味料はもちろんのこと、エキス類(カツオエキス、昆布エキス、酵母エキスなど)も香料も使いません。その代わりに、とことん吟味した天然素材を、鰹節と天然昆布からとっただしと調味料を使って炊き上げます。

製造は「北海道白口浜産・天然真昆布」や「とろろ昆布(富士酢使用)」でおなじみの道南伝統食品協同組合の加工会社「函館ひろめ堂」にお願いします。函館ひろめ堂は、昆布の名産地・旧南茅部の誇りをかけて一切のエキス類を排除。自社でだしを取るところから、ふりかけなどを作っています。

小魚たっぷり、 しっかり骨太仕立て

ふりかけの始まりは大正時代、日本人の

カルシウム不足を心配した熊本の薬剤師が、小魚を乾燥して粉末にし、青海苔や胡麻を加えて、魚嫌いな人でもごはんにふりかけて食べられるよう考案したといわれています。ふりかけはもともと滋養豊富な栄養補助食品。ムソーの新ふりかけ第一弾も、カルシウムたっぷりの「海鮮ふりかけ・小魚入り」に決定しました。

まず、香り高い国内産の鰹節と旨みの強い北海道産の天然真昆布をたっぷり使って、濃厚なだしを取ります。そこに北海道産のオキアミと片口いわし、吟味した調味料(甜菜含蜜糖、シママース、ヤマヒサ本醸造醤油、発酵調味料「味の母」、純米富士酢)を加えて炊き上げます。タレを切り、低温でじっくり乾燥させ、仕上げに中南米産の有機白ごまと岡山県産の青のりをまぶして完成です。



有機白ごま以外すべて国産原料を使い、しかもお手頃価格を実現。ムソーブランドの新しい看板商品として、自信をもってお勧めします。

おいしい「だしがら」も 活かします

「海鮮ふりかけ・小魚入り」は、抜群の素材感と、天然だしならではの後味のよさが自慢。ふりかけ大好きのお子さんにも、違いが判る大人の方にも、きっと喜ばれるでしょう。

ここまで読んで、たっぷり使った鰹節と昆布の「だしがら」が気になる方は、やりくり上手で料理上手。ムソーも同じことを考えました。新ふりかけの第二弾と合わせて、栄養豊富でおいしい「だしがら」を活かした新商品も思案中です。お楽しみに！



自社だしを取る。
家庭より5倍ほど濃いだしなので、濃い色です



小魚たっぷりの
炊き上がり

「海鮮ふりかけ・小魚入り」を
次のページで紹介します。

