

# 今月の NEWS

ムソーニュースの情報の中から、

新商品・リニューアル・値下げ・再開など

耳より情報をピックアップします。

JANコード・アレルギー・

入数・賞味期間などは

ムソーニュースをご覧ください。

新商品

## 伝統製法の 片栗粉

12月1日発売

北海道の有機じゃがいものみを原料に、伝統製法(さらし澱粉製法)にこだわって作りました。遺伝子組換え原料不使用。からあげ・あんかけ等のお料理はもちろん、病人食としても安心してお使いいただけます。

20819 (ムソー)  
国内産有機  
馬鈴薯使用・  
片栗粉

200g  
¥265 (本体価格)  
¥286 (税込価格)  
【原材料】ばれいしょでん粉



▶ムソー担当者から

休止商品「国内産有機片栗粉(20932)」は原料手配都合により、今季製造できませんでした。代替品として「国内産有機馬鈴薯使用・片栗粉(20819)」をご紹介します。

再開商品

## 滋味あふれる 甘み

12月10日再開

原料自社生産、自社製造のほしいもです。甘みの強い「べにはるか」を宮崎特有のからっ風と、冬でも燦爛とした青空の下、じっくり天日干しました。

33635 (ミキファーム)  
宮崎県産  
ほしいも

120g  
¥520 (本体価格)  
¥562 (税込価格)

【原材料】  
さつまいも(宮崎県産)



▶ムソー担当者から


昨年大好評のため5月で品切れとなったほしいも、新芋で再開です。「べにはるか」は安納いもよりはるかに甘く、ほしいもに適した品種。天日干しで濃縮された自然な甘みを味わってください。

好評商品

## オーガニックチョコレート iChocのこだわり

主原料のカカオ豆、砂糖、バニラなどは中南米の有機農家で生産。その他の原材料も海外の有機認証を取得。環境にも、生産者にも優しい栽培方法に取り組む小規模農家・酪農家から仕入れることで彼らの生活向上を支援しています。

※オーガニックダークチョコ・ラズベリーののみ有機JAS認定

33237 (iChoc)   
オーガニック  
ダークチョコ・ラズベリー

33238 (iChoc)  
オーガニック  
ミルクチョコレート

33239 (iChoc)  
オーガニック  
ミルクチョコ・  
クリスピーキャラメル

33240 (iChoc)  
オーガニック  
ホワイトチョコ・  
マンゴー&ヨーグルト



いずれも40g ¥230 (本体価格) ¥248 (税込価格)

▶ムソー担当者から

4つのおいしさが楽しい、ドイツ生まれのオーガニックフレーバーチョコレート。今年は4つの味をセットにした「iChocバレンタインギフト」もご用意しました。ぜひどうぞ。