



# 「みやこの料理酒」がさらに美味しくなりました

10095 (ムソー)  
**みやこの料理酒**

500ml  
¥650 (本体価格) ¥702 (税込価格)

説明入りの肩掛けつきで出荷します。

新しい醸造元で造った「みやこの料理酒」は、きりっとした、澄んだおいしさに仕上がりました。少量でも、おいしくご利用いただけます。

もう少し詳しいお話

## 色合いの違いについて

醸造元が都錦酒造から青砥酒造に変わりました。現行品は仕込みから1年半ほどの時間経過により、自然と色が濃くなっていましたが、今後は仕込みから最短で半年ほどで出荷するため、いっそう色の違いが目立ちます。

## 食塩添加量の増量について

みやこの料理酒は不可飲処置のため食塩「海の精」を添加していますので、酒税法上の酒類には含まれません。この度、青砥酒造を管轄する税務署より「海の精」の塩の純度が低い、との指摘がありました。「海の精」の添加量を塩の純度 100%に換算した量に増量することにより、不可飲処置と認められました。このため、従来品より少し塩がらい、と感ぜられますが、ご了承ください。

# HOT TOPIC

## 正食クッキングスクール 大阪本校

Macrobiotic  
COOKING SCHOOL

1DAY 体験教室のご案内

2015秋期  
受講生  
募集中!

ココロウキウキ、カラダヨロコブ、マクロビオティックライフ「はじめの一步」

伝統ある正食クッキングスクールの講師・指導員がマクロビオティックの定番レシピをやさしく手ほどきします

7/31 (金) 8/29 (土) 9/7 (月) 9/27 (日) 10/2 (金) 各日とも 10:15~13:15

■会場  
正食協会2階 料理教室  
(大阪府中央区大手通2-2-7)

■受講料  
3,000円(税込)※材料費を含む

■定員  
各30名(先着順に受付)

■お申込み  
食協会まで電話かFAXでお申込み下さい。  
ホームページからもお申込みいただけます。

TEL: 06-6941-7506

FAX: 06-6941-7039

ホームページ:

<http://www.macrobiotic.gr.jp/>

切り干し大根と高野豆腐の煮つけ  
切り干し大根の甘い戻し汁を料理に使うのがポイント。高野豆腐との相性も抜群です

玄米ごはん  
圧力鍋で炊く玄米はモチモチ食感。噛むほどにおいしさがじんわりこみ上げてきます



車麩のフライ  
ドーナツの形をした車麩はタンパク質が豊富。家族みんなに喜ばれます

基本の味噌汁  
野菜の旨味を活かしてだしを使わずに作るのがマクロビオティック流。目からウロコです

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>

[f ムソー公式Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>