



今月のイチ押し

商品紹介



# ムソーオーガニックの ココナッツシリーズ

ココナッツは世界中で絶賛されているミラクルフード。  
日本でも昨年から、健康志向の方にココナッツオイルが大人気です。  
いろいろな品質の商品が市場に出始めた今こそ、安全性と高品質にこだわった、  
ムソーオーガニックのココナッツシリーズをお勧めします。



## 有機JAS認定・低温圧搾の上質なバージンオイル

ココナッツの果肉を乾燥させ、40~45度で低温圧搾(コールドプレス)した無精製オイル。中鎖脂肪酸が多く含まれているため、体脂肪の燃焼を促進し、体に脂肪が付きにくいダイエットにぴったりのオイルといわれています。

10588 (むそう)

### オーガニックバージン ココナッツオイル



276g

¥1,650 (本体価格) ¥1,782 (税込価格)

【原材料】オーガニックやし油



### 使い方

●炒め物や揚げ物に。べとつきがなく、サクっといつまでもおいしくいただけます/トーストに塗って/バターの代わりにお菓子やパン作りの材料に

●スプーン一杯をコーヒーや紅茶に/ヨーグルトに/甘酒に/スムージーに/アイスクリームに/レトルトカレーに

●メイク落としや保湿クリーム、マッサージクリームに/トリートメントや頭皮マッサージ用ヘアクリームとして

## 安価なココナッツオイルとは、ここが違う

むそう商事のオーガニック バージンココナッツオイルは有機認定を受けた農園で無農薬・無化学肥料で栽培されたココナッツを使用しています。

安価なココナッツオイルは、できるだけ多くのオイルを絞るために化学溶剤を使用し、脱臭・精製などの工程を経てオイルにされることが多く、その過程で元来含まれるミネラルなどの栄養素が取り除かれてしまいます。また、使用した溶剤がオイルに残留し、体に良くない

影響を及ぼす恐れもあります。

オーガニック バージンココナッツオイルなら、溶剤などの化学薬品は一切使用せず、40~45度で低温圧搾(コールドプレス)された無精製のバージンココナッツオイルですので、香りや栄養価がそのまま残っています。保存料などの添加物ももちろん使っていないので安心なうえ、ココナッツオイルは安定性が高いので長期保存も問題ありません。

## 100%植物性の濃厚クリーム

ココナッツの胚乳をすりおろし水と煮込んで裏ごしした、甘い香りの乳状のクリームです。牛乳、ココナッツミルクよりクリーミーで濃厚。カレーや煮込み料理に入れると、まろやかな口当たりとやさしい香りが広がります。

21848 (むそう)

### オーガニック ココナッツクリーム



400ml ¥420 (本体価格)

¥454 (税込価格)

【原材料】オーガニックココナッツ、安定剤(グァーガム)



## 低GIでミネラル補給にも

ココナッツの花蜜を煮詰めた無精製の花蜜糖。香ばしくやさしい甘さ、黒糖のようなコクと旨みがあります。ココナッツ独特のにおいはありません。コーヒーや紅茶、お菓子だけでなく、煮物などに使うと味に奥深さが生まれます。

10505 (むそう)

### オーガニック ココヤシシュガー



250g ¥1,000 (本体価格)

¥1,080 (税込価格)

【原材料】有機ココヤシの花蜜、有機マンゴスチンの花蜜



## 天然のスポーツドリンク

熟す前の若いココナッツの実から採れる果汁です。さらりとしてさっぱりした飲み口。スポーツ後の水分補給、美容ドリンクとして1日1本、体調が悪いときのおかゆ代わりに、お水の代わりにスムージーに混ぜても。

43398 (むそう)

### オーガニック ココナッツウォーター



330ml ¥300 (本体価格)

¥324 (税込価格)

【原材料】有機ココナッツ

