

毎日の食卓に彩り豊かなフルーツを

# ムソーオーガニック®の 有機冷凍ベリーシリーズ

※写真はイメージです

豊かな大地で有機栽培された、甘酸っぱくおいしい冷凍ベリー。  
風味豊かなベリーを旬の時期に収穫し、自然の風味を損なうことなく、そのまま冷凍しました。  
そのままいただくのはもちろん、ヨーグルトやアイスクリームのトッピング、  
フルーツジュースやお菓子作りにもご利用いただけます。

3月23日発売

## 小粒タイプで甘みが凝縮

85370 (むそう)  
オーガニック  
ブルーベリー  
(冷凍)

150g  
¥550 (本体価格) ¥594 (税込価格)

【原材料】有機ブルーベリー

濃厚な色合い。小粒タイプで甘みが凝縮されています。



新商品

## 香り高く甘みがある

85371 (むそう)  
オーガニック  
ストロベリー  
(冷凍)

200g  
¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

【原材料】有機ストロベリー

鮮やかな色合いで、香り高く甘みがあります。



新商品

## コクと深みのある味

85372 (むそう)  
オーガニック  
ラズベリー  
(冷凍)

150g  
¥650 (本体価格) ¥702 (税込価格)

【原材料】有機ラズベリー

上品で鮮やかな色合い、コクと深みのある味が特徴です。



新商品

## ベリー3種をミックス

85373 (むそう)  
オーガニック  
ミックスベリー  
(冷凍)

200g  
¥650 (本体価格) ¥702 (税込価格)

【原材料】有機ストロベリー、  
有機ブルーベリー、有機ラズベリー

色鮮やかで香り・甘みの強いベリー3種をミックスしました。



新商品

## 冷凍ベリーと甘酒で からだにやさしいナチュラルスイーツ (レシピ&画像提供: 正食協会)

### いちごムース

#### ■作り方

- ①糸寒天は水に浸しておく。柔らかくなったから水切りし、鍋に入れて分量の水で煮溶かす。
- ②葛を同量の水で溶き、①に加える。葛に火を通し、とろみがついたら甘酒を加えて混ぜ合わせ、火を止める。
- ③いちごは形のよいものを飾り用に3個、とっておく。
- ④残りのいちごはヘタを取り、レモン汁・てんさい糖・②とともにミキサーで攪拌する。
- ⑤器を水でぬらし、④を入れて冷蔵庫で冷やし固めて③を飾る。



#### ■材料(カップ約6個分)

糸寒天…………… 5g  
水…………… 1カップ  
葛…………… 大さじ2  
甘酒…………… 1カップ  
(原液1/2カップ+水1/2カップ)  
いちご…………… 300g  
レモン汁…………… 大さじ1  
てんさい糖…………… 大さじ1

### 玄米甘酒ドリンク

#### ■作り方

- ①いちごはヘタを取り、半分に切る(飾り用にスライスしたものをとっておく)。
- ②ミキサーに全材料を入れ、約20秒攪拌してグラスに注ぐ。
- ③いちごを飾る。



#### ■材料(4杯分)

玄米甘酒…………… 1/2カップ  
いちご…………… 10個  
豆乳(成分無調整)…………… 2と1/2カップ

#### ▶ムソー担当者から

自然食業界にありそうでなかったオーガニックの冷凍ベリー、待望の登場です。  
手作リスムージーやローフードなど、健康や美容・ダイエットに関心のある女性層に、とくに喜ばれそうです。