

# HOT TOPIC

飲んでチャレンジ

## 麦茶レンジ大会

汗ばむ陽気の6月半ば、社内初の「麦茶レンジ大会」を開催しました。名だたる他社さんの麦茶2種とムソーの「国内産・麦茶〈T.B〉」を飲み比べて、ムソーの麦茶を当てよう！という趣向。

同一条件で水出した麦茶の香りをきき、口の中を転がすように味わい、余韻を確かめて…「一番おいしいのが判れば、それがうちの麦茶です」「ボクは普段から飲んでいるから自信あるって」と、わいわい試飲が進みました。



徳食の麦倉俊介社長  
(似顔絵よりも男前)

結果は2/3の社員が正解、ムソー人のプライドを保ちました。水出しでも満足いく色の濃さ、香ばしい風味、ほんのり甘い後味、ムソーの麦茶のおいしさを改めて味わった午後でした。(商品部・小林沙綾)



41413 (ムソー)  
国内産・麦茶〈T.B〉

10g×50  
¥470 (本体価格) ¥508 (税込価格)

【原材料】大麦



## 正食クッキングスクール 大阪本校

Macrobiotic  
COOKING SCHOOL

毎日の食事が  
あなたを作る

2016秋期  
受講生  
募集中!

### 体験レッスン

Meet Macrobiotics!

お友達を誘ってご参加  
いただくとお得な特典が!

受講料がペアで¥5,500になります。

■ 日程 ■

7/30(土)・8/20(土)・  
9/8(木)・9/30(金)

実習 10:30~13:00  
実習の後、希望者にはご質問やご相談の  
ヒアリングタイムがあります。13:00~14:00

■ 会場 ■

正食協会2階 料理(大阪市中央区大手通2-2-7)

■ 受講料 ■

3,000円(税込)※材料費を含む

■ 定員 ■

各24名(先着順に受付)

■ 持ち物 ■

エプロン・三角巾かバンダナ・布巾2枚・筆記用具

■ お申し込み方法 ■

正食協会まで電話かFAXでお申し込みください。  
ホームページから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/>

### Menu

玄米ごはん  
基本の味噌汁  
(実習あり)

【副菜】

車麩のフライ、  
れんこんボール、  
かぼちゃコロケ  
のうち1品



正食クッキングスクールの体験レッスンを受けると

- 玄米を美味しく炊ける!
- だしを使わずに味わい深い味噌汁が作れる!
- 調味料を上手に使って素材のうま味と甘味を引き出す!

Macrobiotic Facilitator

ムソー株式会社

TEL: 06-6945-0511, FAX: 06-6946-0307

540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp>