

2月3日は「節分」

今年の恵方は 南南東



その年の恵方(吉方位)を向いて太巻きを丸かぶりすると、「福を巻き込む」「縁を切らない」ので縁起が良い、とされます。

待望の 玄米恵方巻

おいしい太巻きがいつでも手軽に食べられる「冷凍太巻き」が大好評。今年は、ムソーならではの「玄米恵方巻」をご用意しました。

シャリは、ムソーの北海道産特別栽培米「あやひめ」玄米を一分搗きにして、じっくり炊き上げます。炊飯時に使われがちなたレハロース(食品添加物)を使用せず、酢飯は内堀醸造の本造り米酢など本物の調味料で作った合わせ酢でシャリ切りします。

具は玉子焼き、しいたけ煮、かんぴょう煮、ほうれん草、魚肉でんぶ、いりごまの6種。のりに酢飯と具をのせ、一本一本手で巻いて出来上がり。酢飯にも具材にもアミノ酸等の旨み調味料を使わないので、食べ飽きない素直なおいしさです。



7566 (ムソー)

玄米恵方巻(レギュラー)

1本 ¥1,080 (本体価格) ¥1,167 (税込価格)

【原材料】酢飯(玄米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、しいたけ煮(しいたけ(国産)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、かんぴょう煮(かんぴょう(国産)、砂糖、しょうゆ、醃酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぶ(鯛(国産)、砂糖、醃酵調味料、食塩)、ごま、のり【アレルギー】小麦、卵、大豆

しっとりもっちり 米粉の恵方ロールケーキ

スイーツ大好き女子に人気の「恵方ロールケーキ」に、米粉バージョンが初登場。手がけるのはパウンドケーキでおなじみのアバレイユ。(札幌市白石区)です。自然食品店「有機やさい アンの店」の2階の小さなパティスリーで、素材にこだわったお菓子を手作りしています。

アンの店では10年ほど前に「田んぼプロジェクト」を立ち上げ、40人ほどの会員が三笠市の田んぼで田植えや草取り、刈り取りなどを楽しんでいます。品種はおぼろづ

きとゆめびりかの混植。化学肥料5割減、除草剤を1回使うだけの栽培です。「おいしいごはんが炊ける」と評判のこのお米を米粉にして、数年前からお菓子にも使い始めました。

「恵方ロールケーキ」のスポンジは、米粉と卵白がベースです。シフォン生地のような、しっとりもっちりした食感が魅力的。海苔巻きのような見た目(!)は、竹炭粉末を混ぜた生地を薄く焼き、その上にプレーン生地を流して焼きました。北海道生乳の

純生クリームをたっぷり、苺とキウイのジュレ、みかんのムースを巻き込んで完成です。



7567 (アバレイユ)

米粉の恵方ロールケーキ

1本(長さ約16.5cm、高さ約5.5cm、重量240g)

¥1,500 (本体価格) ¥1,620 (税込価格)

【原材料】卵、生クリーム、砂糖、米粉、苺、牛乳、キウイ、なたね油、みかんジュース、果糖、洋酒、馬鈴薯でん粉、竹炭粉末、ゼラチン、レモン果汁、ベーキングパウダー、粉あめ、寒天【アレルギー】卵、乳



節分 おすすめ商品

この他にも毎年人気の恵方巻を始め、福豆、いわし塩焼きなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。

※冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
注文締切日:1月13日(土) 出荷開始日:1月19日(金)より

- 受注単位:各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)
- 常温品は別途注文書をご利用ください。