

MUSO's

St. Valentine's Day

その思いきつと伝わる

2018

かぶりつくチョコバー フォレストクランチバー

ムスピガーデン大手通店で人気の「ナナハコ」の自然派お菓子は、店内工房でひとつひとつ、西口佑弥さんが手作りしています。国内産やオーガニックのできるだけ安心していただける食材を使用。どの品もココナッツオイルやカシューナッツペースト、豆乳などを使いこなしオリジナルレシピです。甘みはお菓子の個性に合わせて、メープルシロップ・オーガニックシュガー・てんさい



37466 (ナナハコ)

フォレストクランチバー

1本 ¥1,800 (本体価格) ¥1,944 (税込価格)

【箱サイズ】約220×55×38mm【原材料】有機チョコレート、小麦粉、有機玄米フレーク、有機ココナッツオイル、有機いちじく、有機砂糖、なたね油、有機ドライバナナ、有機カシューナッツ、有機ココア、有機ココの実、有機パンプキンシード、有機こけもも、乳化剤(ヒマワリレシチン)、香料(バニラ)【アレルギー】小麦、(乳成分)【賞味期限】45日

糖を使い分けます。

「フォレストクランチバー」は、昨年のバレンタインに初登場で売り上げ一位、ナナハコ旋風を巻き起こしたチョコバーです。濃厚ビターな有機チョコと有機ココナッツオイルをベースに、ムソー有機玄米フレークとナナハコ特製国産小麦のココアクッキーを加えてザクザク食感に。トッピングには、こけもも・いちじく・バナナ・カシューナッツなどの有機ドライフルーツ&ナッツを贅沢に使用します。

ビターチョコのほろ苦さ、ほのかなココナッツの風味、ナチュラルなザクザク感、甘酸っぱいドライフルーツとナッツのコク…大切な彼への“本命チョコ”として、今年もイチ押しです。



新商品

おこし屋さんのスティックカカオ

製造者の粟新(大阪市住吉区)は、明治25年創業の粟おこし屋さん。粟おこしは米を蒸し乾燥させた後、香ばしく焙じて甘みをつけただけの素朴な郷土菓子です。粟新では素材を厳選し、米の焙じた香りを大切にすべく、米の加工から製品まで一貫製造しています。「おこし屋さんのスティックカカオ」は、おこし屋の伝統製法を駆



使した進化系おこし。国産もち米の玄米を精米して洗って浸水し、蒸して乾燥し、粒揃えよく粉碎した後、香ばしく煎り上げます。ここまでになんと1週間。できたライスパフに有機アーモンド・有機ココアを合わせて香り豊かなおこしにしました。

お米の香ばしさとカカオの香りがやみつきになる一品。「和」の素材であるお米と、「洋」のチョコレートの融合の味をご賞味ください。



37467 (粟新)

おこし屋さんのスティックカカオ New

6本(約60g) ¥580 (本体価格) ¥627 (税込価格)

【袋サイズ】約70×40×145mm【原材料】麦芽水飴、砂糖、有機アーモンド、うるち米(国産)、有機ココア、生クリーム、バター【アレルギー】乳【賞味期限】120日



ご注文は別紙「2018年バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。

【ご注文締切日】1月31日(水) 数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。