

むそインフルエンサー

今月の influencer

※インフルエンサー(influencer) = SNSで情報発信して、流行を創り出す人。



東日本営業部 加藤緑

三重県出身、2012年入社。百貨店・自然食品店・生協などお客様を訪問してムソー商品の良さをお伝えし、お勧めする営業担当です。趣味は料理とアウトドア。性格は前向きで大らか(笑)。

昨春秋、正食クッキングスクール師範科を卒業。毎月東京から大阪まで通いました



私のお気に入り「車麩」

マクロビオティックを学んでから「こんなに使える！」と感動したのが車麩、ドーナツ型の焼き麩です。ムソーの車麩は、全粒粉の栄養と風味、直火焼きの香ばしさが味わえます。

水で戻し、下味をつけて揚げた車麩のフライは、主菜として満足感たっぷり。野菜と炊き合わせ

たり、酢の物(カンタン八芳酢+練り胡麻で)、お鍋の具材など、本当に使い道は無限です。

近頃ハマっているのは、車麩の味噌汁。戻さずに手で割って(大らか!)だし汁で柔らかく煮て、仕上げに味噌を溶き入れ、青みを添えるだけ。滋味あふれる、ほっとする味です。



ムソー玄米食堂で好評
「車麩とさつま芋の煮物」
(左上)

手で割って煮る
「車麩の味噌汁」



八芳酢で
「車麩の酢の物」



21606 (ムソー)
北海道産
全粒小麦粉使用
くるまふ

6枚
¥400 (本体価格)
¥432 (税込価格)

【原材料】小麦グルテン(北海道産)、全粒小麦粉(北海道産)



次回4月号のinfluencerは、管理部・山本太一郎


加藤から一言「入社以来、面倒をみていただきました」

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>