

今月のイチ押し商品

女性にうれしい

「葉酸・鉄・マグネシウム・ビタミンB6」が豊富

洗わず
使える
無洗タイプ

発芽させた原料を中心に、国内産の雑穀をブレンドしました。白米に混ぜて炊飯すると、食物繊維たっぷりのごはんが炊き上がります。

※「20889(ムソー) 岩手県産発芽米入り十二雑穀」は6月中旬以降、在庫なくなり次第中止となります。

召し上がり方

- ①白米を洗って、水をいつもと同じ分量入れてください。
- ②十六雑穀米を入れます。(白米2~3合に対して1包)
- ③軽やかに混ぜて炊きます。
- ④おいしい雑穀ごはんのできあがり。

20900 (ムソー)

カラダキレイ 国産十六雑穀米

20g×10P

¥1,050 (本体価格)

¥1,134 (税込価格)

【原材料】発芽もち赤米、黄大豆、発芽黒大豆(黒千石50%・黒豆50%)、発芽もち玄米、発芽もち黒米、発芽玄米、はだか麦、発芽青大豆、もち麦、ハト麦、もちきび、発芽小豆、とうもろこし、もちあわ、ひえ



ムソー担当者から

女性の方にウレシイ栄養素を意識して、葉酸・鉄・マグネシウム・ビタミンB6が豊富な雑穀ブレンドを開発しました。発芽させた雑穀を多用(全原料中、発芽原料63.5%以上)しているため、通常の雑穀米以上の栄養素が含まれています。

5月、待ちに待った放牧スタート

飛騨酪農農業協同組合

(岐阜県高山市真宮町)

飛騨酪農の限定酪農家(※)の一人、苺安牧場(高山市一ノ宮町)の野添一幸さんは、夏場利用されない市営スキー場のグレンデに牛を放牧し、牧草を食べさせる放牧酪農を実践しています。放牧は、牧草の芽が伸び始める5月から、北アルプスの峰々に初雪が降る11月初旬まで。朝の搾乳を済ませた牛たち 50頭が、

牧草を自由に食べながら夕方までグレンデを歩き回ります。真夏の暑い期間は夜に放牧。冬の間は牛舎で暮らします。

ストレスの少ない環境で十分に運動や日光浴をし、青草をたっぷり食べた牛たちは健康そのもの。草→牛→土が循環する放牧酪農は、牛本来の飼い方として、また飼料自給率を高める酪農のあり方として、改めて注目されています。

※限定酪農家…非遺伝子組み換え飼料を与えた乳牛から搾った生乳だけを出荷する5戸の酪農家



切って使える
「手描きPOP」
4ページに
あります!

75144 (飛騨酪農)

パスチャライズ 牛乳・飛騨

冷蔵

1000ml

¥350 (本体価格)

¥378 (税込価格)

非遺伝子組み換え飼料を与えた乳牛から搾った生乳を使用した酪農家限定の牛乳です。低温殺菌(65℃30分間)ですので生乳の風味をそのまま味わえます。

【原材料】
生乳100%



野添一幸さん

苺安牧場の
放牧風景