

まだ間に合う！お正月

これ1本、かけるだけでおいしい カンタン八芳酢

これ1本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味酢です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

10966(ムソー)
カンタン八芳酢

360ml

¥420(本体価格)¥454(税込価格)

【原材料】醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁



いつでも便利！「カンタン八芳酢」で、
お正月をおいしく彩ろう！

八芳酢を使ったおせち料理のレシピを、ムソーHPでご覧いただけます。
http://muso.co.jp/joho_10966/



紅白なます



えびの旨煮



牛肉の
八幡巻き



鮭の
南蛮漬

伝統的なだし素材で、手軽にだしが取れる 無添加・だしパック

厳選した天然素材100%の「合わせだし」です。化学調味料・エキス類・食塩など一切無添加。新技術により、たっぷり使った昆布の旨みが特長。すっきりした後味、深い余韻が味わえます。



お雑煮に



お煮しめに



うま味、深味、香り際立つ
「鰹昆布だし」

22268(ムソー)

無添加・だしパック
(鰹昆布だし)【青】

7g×8

¥650(本体価格)¥702(税込価格)

【原材料】かつおのかげぶし(国内産)、真昆布(北海道函館産)、かつおのふし(国内産)



滋味が体に染み渡る
「精進だし」

22269(ムソー)

無添加・だしパック
(精進だし)【黄】

7g×8

¥650(本体価格)¥702(税込価格)

【原材料】真昆布(北海道函館産)、乾しいたげ(九州産)



