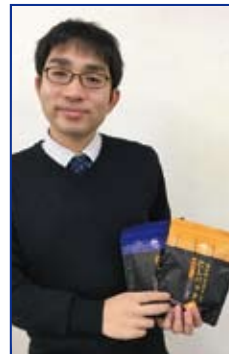




今月の influencer

※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。



管理部 西村和陽

#兵庫県出身 #2016年入社 #WEB受注システムをはじめ、社内システム管理を担当 #趣味は旅行 #性格はのんびり屋



私のお気に入り 「無添加・だしパック」

半年前に結婚してから、家事の分担を迫られて、料理はけっこうやる方です。飲食店でバイトしていた時の見よう見まねですが、「筑前煮」と「だし巻き」には自信あります。最近、だし巻きをきれいに巻くのにハマっています。

この二品の出来をきめるのが無添加・だしパック。それまで、もっぱら顆粒タイプの「だし亭や」「野菜のおかけ」を愛用していて、昆布や鰹節からだしをとった

ことがなかった(とり方がわからなかった)のですが、無添加・だしパックは、手軽に本物のだしが取れる！ほんとに簡単！後味がすっきりしていて、妻も気に入っています。

これから挑戦したいのは、だしパックで作る「鍋だし」。同僚の小川先輩からレシピを教わるつもりです。



22268 (ムソー)
無添加・だしパック
(鰹昆布だし) [青]

22269 (ムソー)
無添加・だしパック
(精進だし) [黄]

各7g×8 各¥650 (本体価格) 各¥702 (税込価格)



次回2月号のinfluencerは、東日本営業部・碓井みなぐ

西村から一言「去年から東京へ転勤。元気いっぱい営業さんです」

満月食堂 no.19

@ムソー
西日本



メニュー

にんじんとセイタン入り
玄米ごはんのお好み焼
サラダ
お味噌汁
小豆入り小松菜ケーキ

調理補助で初めて参加しました。お好み焼のにんじんは皮ごとすりおろして生地に混ぜるなど、なるほど…の連続。キャベツは塩を振って蒸し煮するだけで甘みが出て、ドレッシングなしでもおいしい！春から私も初級コースに通います。

(西日本営業部・下村恵美 2018年入社)

玄米の日

@ムソー
東日本



メニュー

玄米ごはん
手作りごま塩
根菜たっぷり味噌汁
くるまふフライ
高野豆腐サラダ

月に一度、正食ランチを作り、ビュッフェ形式で社員全員でいただきます。味噌は社内で仕込んだ手前味噌。味の母と醤油=1:1でなめこを炒め煮する「なめたけ」は、味の一さんのデモ飯で教わりました。簡単で超おいしいですよ。


(東日本営業部・碓井みなぐ 2016年入社)

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>