

ムソー  
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。



## 私のお気に入り 「野菜のおかけ(国産野菜)」

入社年を聞かれて「えーっと、28才で入社して、今年49年から…21年も前かい！」と自分で驚いた天満でございます。営業一筋、現在は東日本営業所で若手とともに頑張っております。

私のお気に入り、ムソーの「野菜のおかけ」です。発売直前(2001年晩秋)に狂牛病問題が起きたこともあって、「動物性エキス不使用の洋風スープの素」を求められるお客様に支持され、たちまち大ヒット。2014年には、原料野菜をすべて国内産にリニューアルし、国産志向のお客様にも自信を持ってお

勧めできる商品になりました。

我が家でもスープのほか、ハンバーグなどの隠し味に愛用していますが、一番気に入っているのは、じつは雑炊。鍋に水を張って冷凍ごはんを刻んだ野菜を弱火で炊くだけ、味付けは「野菜のおかけ」だけ、仕上げは溶き卵と青ねぎだけ。こんなに簡単で旨いもの、他にないです。



## 東日本営業部 天満俊之

#大阪府出身 #1998年入社 #関東のお客様(主に生協さん、宅配さん)にムソー商品をお勧めする営業担当 #趣味はテレビ鑑賞 #性格は明るさが取り得



- 10761 (ムソー)  
**野菜のおかけ(国産野菜)**  
5g×8  
¥380(本体価格) ¥410(税込価格)
- 10762 (ムソー)  
**野菜のおかけ(国産野菜)徳用**  
5g×30  
¥1,200(本体価格) ¥1,296(税込価格)



次回4月号のinfluencerは、東日本営業部・神子浩之

天満から一言「一発芸をやらせれば、売れない吉本芸人より受けない…」

## 山陰 味自慢

## お待たせしました。 来月登場!



案内人の  
竹並一人さん

山陰の日本海の幸を中心に、様々な自慢の食をご紹介します「山陰味自慢」。今回さらなる「隠れた名品」を探すべく、二泊三日で産地を歩いてきました。案内人は、別所蒲鉾店(島根県出雲市大社町)の竹並一人さんです。

鮮度も脂ののりも最高の「どんちっちアジ開き干し」、島根半島沖の天然わかめから作っ

た板わかめを砕いた「わかめがみ」、出雲地方で農薬や化学肥料を使用せず栽培された玄米が香ばしい「出雲国の特上玄米茶」など、わくわくする出会いが次々に…生産者さんは説明に熱が入ると出雲弁がディープになって、竹並さんに通訳をお願いする一幕も。

どの品もお勧めですが、ひとつだけ挙げる

なら…「漁師風いか醤油漬け&とろろ」は、今回から糖類と酵母エキスを省いてレベルアップし、さらに国産のとろろ付に！これひとつで、おいしいおいしい「いかとろろ丼」が楽しめます。(ムソー商品部・加藤)



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>

[f ムソー公式Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>