

▷ 今月のイチ押し商品 ◁



発酵バター使用

ノルマンディからの オーガニック バタービスケット

オーガニックの ビスケットを、日本にも

“ポケットのなかにはビスケットがひとつ”ビスケットは昔から日本人にもなじみのある、誰が食べてもおいしいお菓子です。

しかし、オーガニックのビスケットは、日本ではほとんど手に入りません。もともと日本ではお菓子のカテゴリーにオーガニック認定品が少ない上に、原材料にバターを使った品はさらに少ないのです。国産の有機バターはまだ幻のような存在ですし、海外産オーガニックバターも希少品だからです。さらに、EU有機認証基準に基づく有機農畜産物加工食品と、日本の有機JAS制度に基づく有機農畜産物加工食品では、有機バター原料などに関する有機認証基準が異なることも、商品流通のハードルを上げています。

でもやっぱり、オーガニックのビスケットを日本のみなさんにも楽しんでもらいたい。それも、バターの香りが高い、とびき



りおいしいビスケットを...こうなったら、自分たちで開発しよう！

ノルマンディの ベーカリーから誕生

ムソーオーガニックのビスケットを開発するにあたって、むそう商事がパートナーに選んだのは、フランス・ノルマンディの田舎町にあるBiscuiterie de l'Abbaye - ビスケット・アベイ社。100年以上前、パン職人が作った金型でショートブレッドを焼いたのが原点という、職人気質のビスケットメーカーです。

アベイ社は、ノルマンディのテロワール(土壌)がもたらす恵みを大切にしており、可能な限りノルマンディ産の原料を使用しています。ノルマンディの子どもたちは、お母さんの手作りビスケットがアベイのビスケットを持って学校に行っていたというほど、アベイ社は安心できる素材で、温かみのあるお菓子作りにこだわるビスケットメーカーなのです。

発酵バターの香り、 サクサクの食感

ムソーオーガニックのビスケットのおいしさのヒミツ。それは、原材料の中でも代表的な食材となる「有機発酵バター」といっても過言ではありません。厳しい有機畜産物のEU基準をクリアして作られたバターを使用しています。100%オーガニック飼料で育てられた乳牛から採れたクリームに、乳酸菌が加えられ、発酵クリームとなります。その後、殺菌、冷却、熟成、チャーニング(攪拌)練る、という工程を経て、香り豊かなおいしいバターが作られるのです。

長年愛され続けた伝統的なレシピで、素材のおいしさを最大限に活かして焼き上げるビスケット。むそう商事の日本人女性は、ザクザクしたシリアル生地「ミルクチョコレート」がお気に入り。現地のフランス人は「プレーンが好き。幸福な子ども時代を思い出すから、だそうです。

バターのふわっとした香りとサクサクの食感は、どこか懐かしくてやさしい味わい。ノルマンディの自然の味わいととも、至福のひと時をお楽しみください。

