

ムソーからのお便り VOL.132

今月のFACE 生産者紹介

旭屋製菓

大阪府大阪市平野区

夏に人気のあの品を、 ムソーブランドで

「チューチュー」「ポッキンアイス」「棒アイス」…懐かしいこの品、子どもの頃、何て呼んでいましたか？40年ほど前は駄菓子屋さんの人気者、近年は量販店でも定番の品です。

冷凍庫で凍らせてチューチュー、冷やしてそのままゴクゴク。昔も今も子どもたちが大好きなこの品を、安心安全な原材料だけを使って、ムソーブランドで作りたい！と準備を始めたのが約2年前。ポリエチレン詰清涼飲料(これが正式名称)は中小メーカー10社ほどが製造していますが、ムソーブランドのこだわりを理解してくれるメーカーさんと、なかなか出会えませんでした。

そんな中、「やってみましょう」と手を挙げてくれたのが旭屋製菓です。1952年に甘納豆屋として創業。二代目の小柄正雄さん(71才)が社長、息子の順平さん(45才)が営業、靖憲さん(42才)が工場長を担当する家族経営です。「甘納豆は冬場しか動かないので、何か夏向きの商品を、と1975年からチューチューの製造を始めたと聞いています」と靖憲さんが話してくれました。

有機濃縮果汁と、 てんさい糖だけを使用

開発にあたって大切にしたのは、原材料のシンプルさです。「りんご」は、アルゼンチン産の有機りんご濃縮果汁を使用。「ぶどう」は、アルゼンチン産白ぶどうとアメリカ産コンコードグレープの有機ぶどう濃縮果汁を1:1の割合で使用します。赤ぶどうの渋みを白ぶどうの甘みで和らげて、小さいお子さんも喜ぶ味に。さらに「りんご」にも「ぶどう」にも、スペイン産有機濃縮レモン果汁をほんの少し加えて、さわやかな風味を添えます。

濃縮果汁は、搾った果汁

から一度水分を抜いた状態なので、水を加えて元の濃度に戻し、果汁100%の濃縮還元ジュースとして使用します。

甘味料のチョイスも重要です。一般品によく使われる果糖ぶどう糖液糖は、原料トウモロコシに遺伝子組み換えの心配があり、ムソーでは使いたくありません。代わりに北海道産てんさい糖を使用して、さっぱりした甘さを目指しました。

素材がよければ、香料は要らない

「果実でちゅーちゅー」の原材料は、有機濃縮果汁とてんさい糖だけ。香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。

試作を重ねる中で、工場長が驚いたのは、この原材料なら、香料を入れなくても風味豊かなこと。「ほぼ香料で味が決まると思っていたので…素材の大切さを改めて知りました。他社さんの受託製造もしていますが、ここまでこだわったOEMは初めてです」と靖憲さん。

製造工程は、計量・調合した原料をパスタライザーで煮溶かしながら熱殺菌し、1本ずつ容器に充填して口を締め、滅菌器で湯通し(芯温80℃以上30分)し、カゴに上げて冷却してから包装します。とくに果汁を使用した常温流通の品は、出荷後に発酵などが発生しないよう、保存料の使用が一般的ですが、「果実でちゅーちゅー」は保存料も不使用です。



充填



ボイル



水揚げ

ムソーの果実でちゅーちゅーを次のページで紹介します

くだものドリンク 果実でちゅーちゅー

有機濃縮果汁と北海道産のてんさい糖だけで作ったくだものドリンクです。
香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。



32648 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・りんご New

〈45ml×5本〉

313円(税込価格) **290円**(本体価格) 夏季商品 4月1日発売

○JAN : 4901031334057 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 果実(有機りんご(アルゼンチン産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖) ○アレルギー
…なし ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F

32649 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・ぶどう New

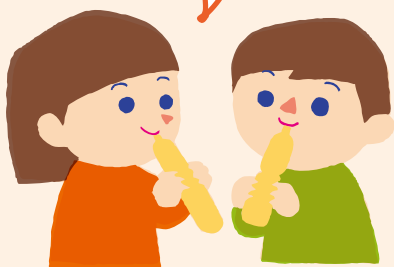
〈45ml×5本〉

313円(税込価格) **290円**(本体価格) 夏季商品 4月1日発売

○JAN : 4901031334064 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 果実(有機ぶどう(アルゼンチン産、アメリカ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)
○アレルギー…なし ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F

おいしい召し上がり方

冷やしても
そのままでも
おいしい!



冷凍庫で凍らせて
アイスキャンディーに



凍らせて包丁で
輪切りに切って
デザートに



お弁当の
保冷剤代わりに



スムージー作りにも
おすすめ!