

ムソーからのお便り VOL.118

今月のFACE 生産者紹介

本田商店

島根県雲南市木次町



出雲そば屋が作る生パスタ

本田商店は、創業百余年の奥出雲そば専門店。自家製粉の挽き立てそば粉と小麦粉と食塩だけで作った、香り高い「奥出雲・生蕎麦(85024)」でおなじみです。

本田商店のモットーは“食べて美味しい、身体に美味しい”こと。四代目・本田正次さんの娘さんがアトピーに悩んだ経験から、食品添加物や保存料は一切使用しません。保存料も酒精(アルコール)も使わないのに、賞味期限が長く常温保存ができる(生蕎麦は常温90日)のは、包装後に蒸気殺菌する独自の技術の賜物です。「そば湯までおいしい」と絶賛される理由は、ここにあります。

そんな本田商店に8年ほど前、パスタマシン！が据えられました。「若社長が買って来た、と聞いてます」と、営業の庄司さん。五代目・本田繁さんの一声で、新たな挑戦が始まりました。

二段仕込みで モチモチの食感

そば屋さんが生パスタを…ご苦労が多かったのでは、とお聞きしましたが、答えは意外でした。もともとそば粉は小麦粉よりグルテン量が少ないので、そば製造よりもパスタ製造は難しくありませんでした。あとは、どうやっておいしいものを作るか、です。

生パスタには卵を用いるレシピもあります

が、本田商店の生パスタは小麦粉と塩だけのシンプルなレシピです。おいしさの秘訣は、小麦粉に塩と水を練り込んだ生地を真空押し出しし、麺帯として巻き取って、さらに圧延して切り出す、という二段仕込み。この手間によって、生パスタ独特のモチモチした食感を実現しました。

ふだんは海外産デュラム小麦のセモリナを使用していますが、ムソーブランドには国産有機小麦粉を使っています。国産有機小麦粉を使用しているパスタ製造は通常よりも難しく、小麦粉のご機嫌を伺うのに苦労したとのことです。

常温で180日保存できる

市販の生パスタの賞味期限は冷蔵で1週間ほどですが、本田商店の生パスタは蒸気殺菌のおかげで、常温で180日保存できます。しかも1食ずつの個包装なので、いつでもフレッシュなパスタが楽しめます。

パスタ通にうれしいのは、酢酸や酒精を使っていないので、開封時や茹でている時に酸っぱい匂いがせず、国産小麦本来の風味が味わえること。パスタソースに茹で汁を加えて乳化させる裏技も、「茹で汁までおいしい」から完璧です。

長年にわたるそば作りの技を駆使した生パスタ、自信をもってお勧めします。



ムソーの生パスタを次のページで紹介します 

本格パスタをご家庭で 国産有機生パスタ



- ◎国産有機小麦粉と天日塩だけで作ったシンプルな生パスタ
- ◎二段仕込みで、生パスタ独特のもちもち食感が楽しめる
- ◎食品添加物や保存料は一切不使用、茹で汁までおいしい
- ◎常温で180日の保存が可能、お店もお客様もうれしい

取扱増加中!

私は「出雲そば屋」という認識で入社したので、生パスタのおいしさには当初、びっくりしました。おかげさまで弊社の生パスタの売り上げは年々伸びています。生麺で有機JAS認証を取得しているメーカーは少ないので、その点も評価いただいていると思います。(本田商店・庄司竜也さん)

21143 〈ムソー〉

国産有機生パスタ・スパゲッティ New

細麺でなじみ深い、どんなソースにも合う
スパゲッティタイプ。〈100g×2〉



1月23日発売

500円(本体価格) 540円(税込価格)

- JAN : 4978609211430
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機小麦粉(有機小麦(国産))、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



※調理例



ゆで時間: 約4分

おすすめソース: オイル系、トマト系



細麺
タイプ

21144 〈ムソー〉

国産有機生パスタ・フェットチーネ New

平麺でソースの味を楽しめる
フェットチーネタイプです。〈100g×2〉



1月23日発売

500円(本体価格) 540円(税込価格)

- JAN : 4978609211447
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機小麦粉(有機小麦(国産))、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



※調理例



ゆで時間: 約6分

おすすめソース: クリーム系など濃厚なソース



平麺
タイプ

おひな祭りに

手巻き寿司パーティー



10年かけて造るから、砂糖なしでも奥深い味わい

酒かすを10年以上寝かせて造った赤酢と、2種の米酢を取り合わせ、塩のみで調合。砂糖などの甘味を加えなくても、旨みの濃いすし酢です。魚介、納豆、玉子焼き、焼肉…酢飯にのせて海苔でくるり。手巻きをはじめ海鮮丼や海鮮ちらしにも最適のすし酢です。

※一般的に赤酢とは、酒粕を3年ほど寝かせて造る酒粕酢のことです。原材料は「酒粕」と表示します。



10896〈飯尾〉

富士手巻きすし酢

New

1月23日発売

〈360ml〉

1,200円(本体価格) 1,296円(税込価格)

- JAN : 4963186020025
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 米酢、塩○アレルギー…なし
- 賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M

混ぜるだけ
「五目ちらし寿司の素」

21377〈ムソー〉
**国産野菜の
五目ちらし
寿司の素**



〈2合用〉

450円(本体価格)
486円(税込価格)



22251〈ムソー〉
焼のり

〈10枚〉

470円(本体価格)
508円(税込価格)



春を告げる桜の香り

本田商店の**桜めん**

37449〈本田商店〉

奥出雲桜そば

国内産の桜の葉を使用し、野菜色素でやさしい色をつけた季節限定品です。つゆつき〈280g〉

580円(本体価格) 627円(税込価格)



21090〈本田商店〉

国産桜うどん2食つゆなし

New

1月23日発売

〈200g〉

400円(本体価格)
432円(税込価格)

- JAN : 4977309042467
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 小麦粉(小麦(国産))、桜の葉、食塩/野菜色素
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…90日
- 遺伝子組み換え…F



MUSO2020 おひな祭り

店頭へ、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り」商品を取り揃えております。詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

●注文締切日：2月8日(土)



手作りコーフー、製麺や製パンに 地粉グルテン粉

【地粉グルテン粉とは】

国内産(北海道産)のホクシン小麦を製粉・水洗いして沈澱したタンパクを取り出し、フリーズドライ製法で粉末にした植物性タンパクです。

【使い方】

- マクロビオティックで肉の代用として使う「コーフー」作りに。コーフーは煮物やフライなどに使えます。生麩作りにも使えます。
- 麺やパンを作る時にグルテン粉を少量加えると、コシのある麺、ボリュームのあるパンになります。



1月23日発売

New

20895 〈ムソー〉 地粉グルテン粉

<100g>

800円(本体価格)

864円(税込価格)

- JAN : 4978609208959
- 入数(発注単位) : 30(1)
- 原材料 : 小麦たんぱく(小麦(北海道))
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…8ヶ月
- 遺伝子組み換え…M



コーフーの作り方

ボリューム感があり肉のような味がするコーフーを手作りしましょう。アイデア次第で利用方法が広がっていく植物性タンパク質です。



(画像提供: 正食協会)

◎材料

グルテン粉…100g
小麦粉…10g
食塩…少々
水…200cc

◎作り方

- ①ボウルにグルテン粉・小麦粉・食塩を入れて混ぜます。
- ②①に水を入れて混ぜてひとつにまとめます。
- ③ぬれ布巾をひいた金ザルに②を入れて強火で約2時間蒸します。

焼きコーフー



(画像提供: 正食協会)

蓮根とコーフーの味噌煮



(画像提供: 正食協会)

正食クッキングスクールで学びましょう

正食クッキングスクール大阪本校のレギュラー教室で、手作りコーフー、コーフーを使った料理も実習できます。師範科では生麩の作り方も学べます。2020年春期スケジュールは以下の通りです。

短期レギュラー教室

3月6日(金)
~3月20日(金)

レギュラー教室(初級~上級)

4月4日(土)
~9月1日(火)

■ お申込み ■ 正食協会まで電話かFAXでお申し込みください。HPからもお申し込みいただけます。

TEL: 06-6941-7506 FAX: 06-6941-7039 ホームページ: <http://www.macrobiotic.gr.jp/>



糀と玄米のみが醸す、甘く濃厚な味わい

料理甘酒 玄米甘糀 特濃

- ◎ヤマト玄米甘酒の良さをギュッと2倍濃縮^(※)した「玄米甘糀」。
- ◎お料理やスイーツ作りの甘みとして、お砂糖代わりに使えます。
- ◎ペーストタイプなので、塗ったり・かけたり・そのまま使えてアレンジ豊富。
- ◎軽くて使いやすいキャップ付きスタンドパック入りです。

※糀の力でお米を糖化するところまでは「41770(ヤマト)有機玄米甘酒」と同じ。「玄米甘糀」はそのまま希釈せず、「玄米甘酒」は約2倍に希釈しています。

41777〈ヤマト〉

玄米甘糀 特濃 New

〈200g〉

500円(本体価格)

540円(税込価格)

○JAN :

4979574003259

○入数(発注単位) :

12(1)

○原材料: 玄米(国産)、米こうじ

○アレルギー…なし

○賞味期限…9ヶ月

○遺伝子組み換え…M

1月23日発売



さば味噌煮



◎材料(4人分)

サバ(3枚おろし) …2切

A 玄米甘糀大さじ2

米みそ大さじ2

酒大さじ4、水80cc

シウウガウス切り…少々

シウウガせん切り…適量

◎作り方

①さばをザル等に入れ、さっと湯をかけて臭みを流します。

②Aを鍋に入れ、「玄米甘糀」と「みそ」をよく溶いて一煮立ちさせます。

③さばとシウウガウス切りを加え、おとしぶたをして焦げないように中火で煮て、時々おたまやスプーンで煮汁をサバにかけて、火が通ったら完成です。

④お皿に盛りつけ、サバの上にシウウガせん切りを飾ってできあがり。

いもけんぴ



◎材料(2~3人分)

さつまいも…1本

A 玄米甘糀大さじ4

水45cc

揚げ油…適量

黒ごま…適量

◎作り方

①さつまいもをお好みの細さにスティック状に切り、水にさらします。

②キッチンペーパーで水気をきり、しっかり乾燥させ、油で濃いきつね色になるまでカリッと揚げます。

③フライパンにAを入れ、火にかけてツツツしてきたら、揚げたさつまいもを加えさっくり和えます。

④お好みでごまをかけ、できあがり。

お料理やお菓子づくりに玄米甘酒を使ってみよう!

◎砂糖の代わりに玄米甘酒を使用する際の目安です。

〈砂糖〉大さじ1(約10g)に対し、

〈玄米甘糀〉大さじ2(約40g)、又は〈玄米甘酒〉大さじ4(約70g)で置き換えてみてください。

※甘さの種類が違いますので同じ味にはなりません、上記を目安として様子をみながら調整してください。

41770〈ヤマト〉
有機玄米甘酒
とろとろ玄米

〈300ml〉

630円(本体価格)

680円(税込価格)



好評
発売中

今月の 新商品 & リニューアル

アレルギー

乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・大豆を使用しているものについて記載します。

遺伝子組み換え

遺伝子組み換え原料の分別状態について「M・F・N・S・無」で記載します。各マークの意味は、ムソー商品カタログP3をご参照ください。

好評発売中

カレー以外の料理にも

10376 〈ムソー〉 果実と野菜の本格カレーペースト

小麦粉・油脂類・化学調味料を使用せず、果実、香味野菜をたっぷり使用したインド風本格カレーペーストです。

〈180g〉

740円(本体価格) 799円(税込価格)



※調理例



○アレルギー…乳 ○遺伝子組み換え…F



ヘルシーでコクのある旨み、口当たりさっぱり。ペースト状なので、肉や魚に塗って焼いたり、パスタや炒め物など、様々な料理に使えます。

リニューアル

おいしく飲みやすい

53812 〈フジワラ〉 有機青汁・粉末タイプ 1月23日発売

パッケージが緑系から、鮮やかなブルーに変更。また、タテ置きもできるようになりました。より手に取っていただきやすくなります。〈3g×30包〉

※原材料、容量、価格等の変更はありません。

3,239円(本体価格) 3,498円(税込価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



有機JAS認定された国産ケールを100%使用し、マイクロパウダー製法により、ザラツキ感が全くなく消化吸収の良いおいしい青汁です。

好評発売中

スッキリさわやか

41452 〈ハーブス〉 OGハーブティー・レモンバーム

アンデスで2千年以上の間飲まれてきたハーブティー。すっきりした味とレモンのような香りは気分転換にぴったりです。〈20g〉

670円(本体価格)
724円(税込価格)



○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



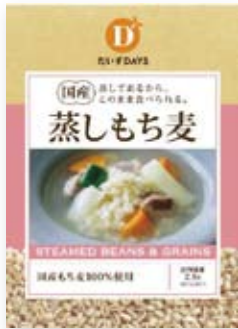
レモンバームは、気分を引き締めるお茶として知られています。ハーブの持つ新鮮な香りをそのままに、飲みやすいティーバッグにしてあるので、デスクワークや試験勉強の合間にも。

蒸してあるから、そのまま使える

21668 〈だいでイズ〉
国産蒸しもち麦

〈70g〉
200円(本体価格)
216円(税込価格)
○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M

1月上旬以降



21712 〈だいでイズ〉
有機蒸し大豆

〈100g〉
250円(本体価格)
270円(税込価格)
○アレルギー…大豆
○遺伝子組み換え…F

2月上旬以降



21745 〈だいでイズ〉
国産10種の蒸し雑穀

〈70g〉
200円(本体価格)
216円(税込価格)
○アレルギー…大豆
○遺伝子組み換え…F

2月中旬以降



《変更点》

- ◆そのまま使える雑穀…だいでイズロゴ/表面パッケージデザイン/デザイン上の文言等/商品名「そのまま使える雑穀・10種70g」⇒「国産10種の蒸し雑穀70g」/原材料名「大麦」⇒「もち麦」
 - ◆発芽大豆・発芽黒豆…だいでイズロゴ(デザインはそのまま)
 - ◆その他商品…だいでイズロゴ/表面パッケージデザイン/デザイン上の文言等
- ※コード、原材料、入数、JAN変更はありません。

●上記以外の商品のリニューアル時期

21687・有機蒸しひよこ豆85g…2月上旬以降

21690・有機蒸しミックスビーンズ85g…2月中旬以降

21714・スーパー発芽大豆100g…2月下旬以降

21688・3色の蒸しキヌア60g…3月中旬～下旬以降

21715・スーパー発芽黒豆70g…3月下旬以降

好評発売中

冷えた身体を温める

33296 〈廣八堂〉
本くず湯〈詰合せ〉

なめらかな舌ざわりと喉ごし、風味のよさは本葛ならではの、5つの味(生姜・小豆・抹茶・ゆず・白)が楽しめます。〈23g×5袋〉

550円(本体価格) 594円(税込価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



温めたカップに入れ、沸騰したてのお湯を一気に注ぎ、かき混ぜると出来上がり。「33295(廣八堂)本くず湯(蓮根)23g×5袋」「33297(廣八堂)本くず湯(生姜)23g×5袋」もご紹介します。

好評発売中

たんぽぽ根100%

41473 〈ゼンヤクノー〉
たんぽぽコーヒー・ポット用

西洋たんぽぽの根を焙煎し、コーヒー風味に仕上げた、ノンカフェイン飲料です。お子様、妊産婦、コーヒーを飲むと眠れない方にどうぞ。〈3g×5P×6包〉

1,700円(本体価格)
1,836円(税込価格)



○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



たんぽぽコーヒーは、ヨーロッパを中心に家庭で手作りのコーヒー風飲料として長く愛飲されている飲物です。「41475(ゼンヤクノー)たんぽぽコーヒー・カップ用2g×20袋」はカップ1杯分の小サイズ。

農産担当・加藤の

今月のイチオシ

（熊本県水俣市袋）
からたち
 水俣・反農連の思いを受け継ぐ



2月のオススメ品種は「甘夏みかん」です。からたちの原点となる品目で、甘いもにがいもすっぱいもぜーんぶ詰めこんだ、身体も喜ぶ甘夏みかんです。

【栽培品目】甘夏みかん、不知火、パール柑、温州みかん、レモン、スイートスプリング、サラダ玉ねぎなど

水俣病事件で海を奪われた漁師たちは「陸に上がる」選択を強いられ、生活の糧として甘夏みかんを作り始めました。自身が水銀という毒に侵されながら、みかん畑に農薬（さらなる毒）を散布する矛盾…やがて、水俣病患者・故杉本雄さん栄子さんが「被害者が加害者にならない」と声を上げ、無農薬で甘夏みかんを栽培し始めました。杉本さんご夫妻と、患者支援のために水俣へ移住してきた大澤忠夫さん・つた子さんが1979年、ともに立ち上げたのが「反農連（反農薬水俣袋地区生産者連合）」です。以来約40年、反農連は主に患者さんが栽培する甘夏みかんを販売しながら、全国に水俣病の現状を伝えてきました。

大澤菜穂子さん（46才）、大澤基夫さん（39才）は、運動に奔走する両親の背中を見て育った第二世代。2016年10月、基夫さんの妻・愛子さん（37才）と3人で新たに「からたち」を立ち上げました。生産農家は22軒。40年以上無農薬で頑張ってきた老夫婦も、新規就農の若手もいます。基夫さんを含む3軒では、農薬だけでなく有機肥料も与えない、自然栽培に取り組み始めました。

「水俣のみかんを通じて水俣と出会ってほしい。誰の命も踏み台にされない世の中を作りたい」と基夫さん。水俣のことを知らない私たちに、真正面から手渡されるみかんです。（ムソー商品部・加藤緑）

商談会新商品、こう置いています。

〈BY ムスビガーデン桜新町店〉

POPやリーフレットについてはムソー担当営業までご連絡ください。

みんなでみらいを



- ・パッケージがおしゃれなので並べるだけでも◎
- ・オイルとスキンローションはセット配置
- ・リーフレットも一緒に配布

リーフレット

64049 〈みんなでみらいを〉
 米ぬか美容オイル 〈30ml〉

64050 〈みんなでみらいを〉
 米ぬかスキンケアローション 〈110ml〉

ふっくりんこJAPON



- ・バスケットや木箱に入れて雰囲気作り
- ・子どもが写っているPOPで商品アピール

33450 〈澤田米穀店〉
 ふっくりんこJAPON
 白米海鮮いわし味12g 〈約10枚〉

33451 〈澤田米穀店〉
 ふっくりんこJAPON
 白米黒糖きなこ味15g 〈約10枚〉



POP

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 <https://www.muso.co.jp>

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