

### 今月の開発ストーリー

# オーガニックアイスコーヒー (ムソー)

## 売れ筋のリキッドコーヒーを、ムソーブランドで

ここ20年間のコーヒー消費の動向を見ると、コーヒー全体の消費量は少し減少、中でもインスタントコーヒーの消費量は年々下がっています。缶コーヒーもピーク時に比べると減少傾向、レギュラーコーヒーに大きな変動は見られません。

唯一はっきり伸びているのがリキッドコーヒーで、1998年と2018年を比べると2倍以上になっています(参考: 全日本コーヒー協会統計資料)。より本格的でおいしいコーヒーへのニーズが高まり、手軽でありながら本格的な味の商品が注目を集めていると思われま

す。ムソーブランドのアイスコーヒーを開発するにあたり、目指したのは「ご家庭でお買い求めやすいオーガニックアイスコーヒー」です。もちろん、おいしさに妥協はありません。「やわらかな苦みとコク、フルーティーな甘みがバランスよくスッキリとした味わい」をイメージして、試作を重ねました。

協力工場は、焙煎をユニカフェ神奈川総合工場(神奈川県愛甲郡)、粉碎から抽出をメトロ(山梨県南アルプス市)にお願いしました。いずれもコーヒーを知り尽くし、高い技術を持つ専門メーカーです。

## 有機コロンビア産 アラビカ種豆100%

本物の「おいしい」は原産地から。太平洋とカリブ海に面する緑豊かなコロンビアの大地。昼夜の温度差があり、雨季と乾季のバランスもよく、おいしいコーヒーを作るための絶好の条件が広がっています。コロンビアは浅煎りだと柔らかな酸味、深煎りするとコクとボディ感が出てくる、コーヒーの王道をい

く豆です。

ムソーのオーガニックアイスコーヒーは、有機JAS認証のコロンビア産豆を使用します。品種は、コーヒー本来の酸味と甘みが味わえるアラビカ種100%。一般のインスタントコーヒーなどに使われる安価なロブスタ種は一粒もブレンドしません。

淡い緑色の生豆(なまめ)は、焙煎機で煎るうちに薄茶色からダークブラウンへと色を濃くし、甘く香ばしい香りを放ちます。アイスコーヒー用は黒褐色、表面にうっすらとコーヒーオイルがにじむまで深煎りします。

## 南アルプス伏流水でネルドリップ抽出

メトロに届いた焙煎豆は、グラニューレーター(ローラー状の粉碎機)にかけて粗めに挽き、一酸化炭素を抜くために一晩寝かせてから抽出します。大きなネル袋に90kgのレギュラーコーヒーを入れて、熱湯を注ぐのです。昔ながらの喫茶店でおなじみの「ネルドリップ方式」です。

布製のフィルターは紙フィルターよりも目が粗いため、コーヒーオイルがより抽出され、まったりとした口当たりと奥深い味わいが残り、最もコーヒーがおいしくなる抽出方法と言われています。豆を粗めに挽いたのは、ネルドリップに合わせてのことです。

豆とともにリキッドコーヒーのおいしさを決める「水」は、南アルプスの伏流水を使用。氷やミルクを加えてもおいしい



ように、濃い目に抽出します。無糖はそのまま、微糖はブラジル産の有機砂糖で甘みを添えます。

本格的なアイスコーヒーが手軽に味わえる、ムソーこの夏の一押し。至福の一杯をお楽しみください。(ムソー商品部 八坂健一)



ムソーのオーガニックアイスコーヒーを次のページで紹介します →

# 本格派の味をお手軽に オーガニックアイスコーヒー

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいの  
オーガニックアイスコーヒーです。

有機JAS認証の  
コロンビア産豆使用

100%アラビカ種豆使用

南アルプス伏流水で  
ネルドリップ抽出

43468 〈ムソー〉  
**オーガニック  
アイスコーヒー無糖**

〈1,000ml〉

**450円**(本体価格) 486円(税込価格)

- JAN : 4978609434686
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機コーヒー(国内製造)
- アレルギー…なし ○賞味期限…270日
- 遺伝子組み換え…M

4月27日発売



43469 〈ムソー〉  
**オーガニック  
アイスコーヒー微糖**

〈1,000ml〉

**450円**(本体価格) 486円(税込価格)

- JAN : 4978609434693
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料 : 有機コーヒー(国内製造)、有機砂糖
- アレルギー…なし ○賞味期限…270日
- 遺伝子組み換え…M

4月27日発売



## 簡単 & お洒落なアレンジも



豆乳または牛乳を加えて  
アイスカフェラテ



糸寒天で  
コーヒーゼリー



凍らせた  
コーヒーアイスキューブ  
をミルクに浮かべて



アイスをのせて  
コーヒーフロート

# 有機の玄米ポタージュ

有機野菜の甘みと旨みを生かした、なめらかでとろとした優しい味のポタージュです。

- ◎国産有機玄米と国産有機野菜を使用
- ◎じっくり煎った香ばしい玄米を使用
- ◎食塩は海の精を使用
- ◎酵母エキス、たん白加水分解物不使用
- ◎動物性原料は不使用

※「21894(富貴)玄米とかぼちゃのポタージュ 150g」「21895(富貴)玄米とにんじんのポタージュ 150g」「21897(富貴)玄米とごぼうのポタージュ 150g」は、4月下旬以降在庫なくなり次第最終売となります。

お召し上がり方

そのまま常温でも、冷たくしても

お好みで豆乳を少量混ぜても

袋ごと湯煎して

別容器に移して電子レンジで温めて

21932 <富貴>

## 有機の玄米ポタージュ・かぼちゃ

<135g>

298円(本体価格)

322円(税込価格)

○JAN : 4956283441008

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料 : 有機かぼちゃ(国産)、有機たまねぎ、有機玄米、なたね油、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…365日

○遺伝子組み換え…F

リニューアル



4月27日発売



21933 <富貴>

## 有機の玄米ポタージュ・にんじん

<135g>

298円(本体価格)

322円(税込価格)

○JAN : 4956283441015

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料 : 有機にんじん(国産)、有機たまねぎ、有機玄米、なたね油、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…365日

○遺伝子組み換え…F

リニューアル



4月27日発売



21934 <富貴>

## 有機の玄米ポタージュ・ごぼう

<135g>

298円(本体価格)

322円(税込価格)

○JAN : 4956283441022

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料 : 有機ごぼう(国産)、有機たまねぎ、有機玄米、なたね油、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…365日

○遺伝子組み換え…F

リニューアル



4月27日発売



21935 <富貴>

## 有機の玄米ポタージュ・さつまいも

<135g>

298円(本体価格)

322円(税込価格)

○JAN : 4956283441039

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料 : 有機さつまいも(国産)、有機たまねぎ、有機玄米、なたね油、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…365日

○遺伝子組み換え…F

新商品



4月27日発売



21936 <富貴>

## 有機の玄米ポタージュ・あずき

<135g>

298円(本体価格)

322円(税込価格)

○JAN : 4956283441046

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料 : 有機あずき(国産)、有機たまねぎ、有機玄米、なたね油、食塩

○アレルギー…なし

○賞味期限…365日

○遺伝子組み換え…F

新商品



4月27日発売





# 季節を先取り!

## 暑い日にぴったり! ひんやりそうめん&冷麺

### 「ほんもの」の手延べ麺

21033 <平野>

#### 淡路島手延べそうめん・うずしおの華

国産小麦粉を使用し、塩、油にこだわり、手間暇おしまず職人が手造りで12工程約40時間をかけて作った、昔ながらの製法の手延べそうめんです。<200g>

429円(本体価格) 463円(税込価格)

夏季商品



### 貴重な国産天草で作った、定番ところてん

固形タイプは昔ながらのところてん。黒糖みつと三杯酢は、どちらもムソーオリジナルです。

81715 <ムソー>

#### ところてん・固形タイプ

<400g>

250円

(本体価格)

270円

(税込価格)

夏季商品



84954 <ムソー>

#### ところてん(黒糖みつ)

<205g(ところてん180g、みつ25g)>

210円

(本体価格)

227円

(税込価格)

夏季商品



84953 <ムソー>

#### ところてん・カップ入り

<200g(ところてん180g、たれ20g)>

210円

(本体価格)

227円

(税込価格)

夏季商品



### “ぶっかけそうめん”に

手軽に使える二人前のぶっかけつゆです。そのままかけても、アレンジ料理もオススメ! 酵母エキス、たんぱく加水分解物不使用。

10992 <富貴>

#### 富貴のつゆ イタリアントマト

<200g>

330円

(本体価格)

356円

(税込価格)

夏季商品



煮込み料理やリゾット、マリネ、トマト鍋にも

10993 <富貴>

#### 富貴のつゆ 塩レモン

<200g>

330円

(本体価格)

356円

(税込価格)

夏季商品



炊き込みご飯やお茶漬け、塩レモン鍋にも

10997 <富貴>

#### 富貴のつゆ ごま味噌豆乳

<180g>

330円

(本体価格)

356円

(税込価格)

夏季商品



煮物や雑炊、ごま味噌鍋にも

10998 <富貴>

#### 富貴のつゆ 梅かつお

<200g>

330円

(本体価格)

356円

(税込価格)

夏季商品



煮物やお茶漬け、煮びたし、梅かつお鍋にも

### 麺とタレに自信あり

国内産小麦粉を100%使用した、コシのある生麺が自慢です。風味豊かな胡麻だれタイプと、あきのこないあっさりしょうゆタイプ。

85018 <ムソー>

#### 自然伝麺・ごまだれ冷麺

<2人前>

460円

(本体価格)

497円

(税込価格)

夏季商品



85019 <ムソー>

#### 自然伝麺・しょうゆ冷麺

<2人前>

460円

(本体価格)

497円

(税込価格)

夏季商品



### コーヒー派でないあなたに

43386 <ムソー>

#### 有機の日本茶

<2L>

270円

(本体価格)

292円

(税込価格)

夏季商品



43455 <珈琲サイフォン>

#### オーガニックティー・加糖

<1000ml>

560円

(本体価格)

605円

(税込価格)

夏季商品



# 2020年夏季商品



※再開日掲載のない商品は「再開済み」です。

## 夏だけのお楽しみ

### のどごしなめらか

33298 〈廣八堂〉

#### 本葛仕立 水ようかん

国産本葛粉をぜいたくに使用し、口あたりなめらかで甘みを抑えた水ようかんです。  
〈85g〉



**240円** (本体価格) 259円 (税込価格)

夏季商品 5月11日再開



### 懐かしい甘み

あんこ屋さんが作った有機JAS認定の水ようかんです。「小豆」は小豆の食感を残し、「こし」はなめらかな食感、「抹茶」は甘味と抹茶のほのかな渋みとが調和しています。

33475 〈遠藤製館〉

#### 有機水ようかん・小倉

〈100g〉

**150円** (本体価格)

162円 (税込価格)

夏季商品



33492 〈遠藤製館〉

#### 有機水ようかん・こし

〈100g〉

**150円** (本体価格)

162円 (税込価格)

夏季商品



33493 〈遠藤製館〉

#### 有機水ようかん・抹茶

〈100g〉

**150円** (本体価格)

162円 (税込価格)

夏季商品



### とろとろ、ふるるん♪

本葛粉と寒天のお豆ごろごろゼリー。

スプーンで崩して味わう、甘さ控えめのヘルシースイーツです。

33494 〈だいでイズ〉

#### 本葛入り豆寒天ゼリー とろふるあずき

夏季商品

〈110g〉 **250円** (本体価格) 270円 (税込価格)



33495 〈だいでイズ〉

#### 本葛入り豆寒天ゼリー とろふるくろまめ

夏季商品

〈110g〉 **250円** (本体価格) 270円 (税込価格)



### シャキシャキ！かき氷

北海道産ビートグラニュー糖と果汁だけで作った、かき氷シロップです。「いちご」は国産いちご果汁と国産有機レモン果汁を使用、「ぶどう」は海外産有機ぶどう果汁と海外産有機レモン果汁を使用。

32645 〈ムソー〉

#### かき氷シロップ・いちご

〈150ml〉

**480円**

(本体価格)

518円

(税込価格)

夏季商品

4月27日再開



32646 〈ムソー〉

#### かき氷シロップ・ぶどう

〈150ml〉

**380円**

(本体価格)

410円

(税込価格)

夏季商品

4月27日再開



# 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。

## 再開商品

### 洗わず使える

#### 20891 〈ムソー〉 北海道産・もちあわ

産地を岩手県産から北海道産に変更し、価格を変更して再開します。〈150g〉

※JANコード、商品コードは変更ありません。

780円(本体価格)  
842円(税込価格)

4月1日再開



○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…M



無洗タイプだから、とても手軽。お米をいつもの通りに洗って水加減したら、お米1合に対して本品を大さじ1~2杯入れて軽く混ぜ、1時間ほどそのまま浸水し、いつもと同じように炊飯してください。

## 新商品

### 和風だしが効いています

#### 33808 〈ノースカラーズ〉 純国産ポテトチップス 和風だし

国産の昆布やかつおだし、隠し味に玉ねぎ粉末を入れて、和風味のポテトチップスにしました。〈100g〉

170円(本体価格)  
184円(税込価格)

4月27日発売



○JAN : 4562343851306  
○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : じゃがいも(国産、遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産)、軽節粉末(かつお(国産))、食塩(国内製造)、昆布粉末(昆布(国産))、澱粉(国産)、たまねぎ粉末(たまねぎ(国産)) ○アレルギー…なし ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



原材料は全て国産。一般的なポテトチップスは、揚げ油に安価な外国産パーム油を混合していますが、本製品は国内産米油を100%使用しております。

## 好評発売中

### しっとり食感のカステラ

国産小麦粉、本和香糖(粗製糖)などこだわりの原料を使用して焼き上げられた、しっとりした食感のカステラ。ハラル認証を取得しているので、日本在住、または訪日されたムスリムの方のお土産としても最適です。〈各5切〉

各1,000円(本体価格) 各1,080円(税込価格)  
○アレルギー…卵、小麦 ○遺伝子組み換え…F

30225〈ムソー〉 はちみつ カステラ  
30226〈ムソー〉 ショコラ カステラ  
30227〈ムソー〉 抹茶 カステラ



京都カステラの専門店・三源庵のカステラ職人が、膨張剤などの添加物を使わず、卵の力だけで焼き上げます。ムスリムの方も日本の私たちも、みんなで楽しめる逸品です。

パッケージ変更

手軽に用意して、  
ゆったり味わう

21854 〈むそう〉

**AUGA OGミネストローネ** 

表パッケージの調理イメージ写真が変更になります。

〈400g(約2人前)〉

※容量・JANコード・一括表示等は変更ございません。  
※その他4種(トマトスープ、キャロットスープ、マッシュルームスープ、ビーツスープ)は8月中旬~下旬頃に変更予定です。

**398円**(本体価格)  
430円(税込価格)

5月上旬頃

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…F



9種類の有機野菜が一度に摂れる旨みの詰まったレトルトスープ。ハーブの香りが引き立つ濃厚な味わいです。オフィスでのランチ、軽めにすませたい晩ごはんにも。


好評発売中

本格パスタをご家庭で

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ます。

21143 〈ムソー〉

**国産有機生パスタ・スパゲッティ**

〈100g×2〉 


**500円**(本体価格)  
540円(税込価格)

○アレルギー…小麦 ○遺伝子組み換え…M



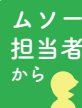
21144 〈ムソー〉

**国産有機生パスタ・フェットチーネ**

〈100g×2〉 

**500円**(本体価格)  
540円(税込価格)

○アレルギー…小麦 ○遺伝子組み換え…M



市販の生パスタの賞味期限は冷蔵で1週間ほどですが、この商品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。

再開済



鹿児島県出水産、  
酸処理していない海苔

クエン酸で除藻・除菌をしない無酸処理海苔です。  
柔らかく旨味のある海苔を吟味し、心を込めて焼き上げております。  
海苔本来の甘みと香り、口解けの良さをお楽しみいただけます。

※再開と同時に価格変更となります。

22188 〈ムソー〉

**酸処理していない  
焼のり板のり**

〈7枚〉

**630円**(本体価格)  
680円(税込価格)

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…M



22189 〈ムソー〉

**酸処理していない  
味付のり**

〈8切40枚〉

**660円**(本体価格)  
713円(税込価格)

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…F



22187 〈ムソー〉

**酸処理していない  
旨しお海苔**

〈8切40枚〉

**520円**(本体価格)  
562円(税込価格)

○アレルギー…なし  
○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から 

出水の漁師たちは、「自分たちの海を汚すものは使わない」という信念から、酸処理を一切行いません。浜全体で「無酸処理」を貫く、おそらく日本唯一ののり産地です。

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ

栄養価コンテスト最優秀賞の有機トマト  
澤村輝彦さん  
(熊本県宇土市不知火町)



【栽培品目】トマト、ミニトマト、かぼちゃ、米など

後継者もしつかり育っています。後ろの青年が澤村光夫さん(27才)



5月のオススメ品目は「トマト」。澤村さんの有機トマトは今が旬です。酸味と甘みのバランスがよく、まるで畑でもぎ取ってすぐ食べたようなコクのある、トマト本来の味と香りが楽しめます。

肥後あゆみの会 澤村輝彦さん(59才)の畑は、熊本県の不知火海に面した温暖な場所にあります。特徴は、自家製肥料を使用していること。油粕や米ぬか、赤土といった植物由来の材料を発酵させた「ぼかし肥料」と、タケノコやヨモギ、アケビ、海草などと黒糖、玄米酢などを原料とする液体肥料「天恵緑汁」の2種類を手作りします。また、地域の資源を利用した、風土に合ったトマト作りも進めています。

「野イチゴは誰からも肥料ももらわないし消毒もされない。でも病気にかかることなくあんなに甘くて、しっかりと酸味もある」。それが澤村さんが目指す農業です。トマト本来の力が思い切り出せるよ

うに、人間が手伝ってあげるのです。

澤村さんのトマトは、オーガニック・エコフェスタの栄養価コンテスト2017年の大玉トマト部門、2018年の冬大玉トマト部門で、最優秀賞を受賞。2017年の講評では、「糖度1位、抗酸化力6位、ビタミンCは5位。抗酸化力が低くなりがちな冬のハウス栽培トマトでありながら、抗酸化力が2倍とはすごいことです」と絶賛されました。

その味わいは「昔、小川で冷やしていたトマト」そのもの。不知火海が近く、干拓地である土壌から海のミネラルを吸収して育った、濃厚な味わいのトマトです。

(ムソー商品部・加藤緑)

## アースデイ @はまでらこうえん 2020

広々とした芝生の上でマーケットやオーガニックごはん、ヨガや手作り体験、ライブなどが楽しめる「アースデイ@はまでらこうえん2020」。

ムソーカフェでは、お好み焼きをお出しします。

今年も  
出展!



入場無料  
(雨天決行)

- ◎日時 2020年5月10日(日)10時~16時
- ◎場所 大阪府営浜寺公園 バラ公園中央エントランス
- ◎交通 南海本線「浜寺公園」または阪堺電車「浜寺駅前」
- ◎主催 アースデイ@はまでらこうえん実行委員会

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>