

ムソーからのお便り VOL.122

今月のFACE 生産者紹介

出雲たかはし

島根県雲南市加茂町

生麺ならではの弾力

街で「冷やし中華始めました」の張り紙を見ると、初夏の訪れを感じます。甘酸っぱく、さっぱりした冷やし中華は日本の夏の風物詩。ムソーでも夏季商品として「自然伝麺・ごまだれ冷麺」「自然伝麺・しょうゆ冷麺」をお届けしています。

市販の冷やし中華は、生麺、乾麺、即席袋麺の3タイプがあります。即席袋麺には、たいてい「生麺のようなおいしさ」というキャッチフレーズが…つまり、生麺がいちばんおいしいということ？「その通り。生麺には、乾物がどう頑張っても再現できない“弾力”があります」と、出雲たかはしの樋野秀治さん。

出雲たかはしは昭和24年創業。水車小屋での石臼挽きから始まり、蕎麦づくりで培った製麺技術を活かして、ラーメンやうどんなど様々な麺づくりに挑戦してきた製麺のプロです。

2種類の北海道産小麦をブレンド

「自然伝麺・冷麺」の麺は、「自然伝麺・らーめん」と同じ。国内産小麦粉を100%使用した生麺です。

小麦粉は、2種類の北海道産小麦を使用。粘り

のある「夢から」と製麺時にほぐれの良い「きたほなみ」をブレンドすることで、風味を活かしつつ、のど越しが良く、コシのある麺に仕上がっています。また、かん水の代わりに「貝殻焼成カルシウム」を配合することで、アルカリ麺独特のコシを与え、小麦の風味をより感じる麺となっています。

三段熟成でコシを出す

製造上の最大のこだわりは「三段熟成」です。まず原料を真空混合し、そばる状になった生地を熟成して小麦粉と水をなじませ、グルテンを生成しやすくします(生地熟成)。次に生地を大径ロールで圧延して粗麺帯にした後、一定時間休ませて、グルテンの構造を緩めます(麺帯熟成)。さらに三段ロールで圧延して麺線を切り出しウェーブをつけてから、個包装の状態でも熟成し、麺の中の無駄な空気を抜くことで、小麦のつながりを密にし、麺に透明感とコシを与えます。(麺線熟成)。

この三段熟成によって、国内産小麦のネッ

ごまだれ

しょうゆ



クであるコシの弱さを感じさせない麺に仕上げられています。たれがほどよく絡む、中太の縮れ麺です。

厳選調味料のたれ2種

たれは、風味豊かな胡麻だれタイプと、あっさり醤油タイプの2種。ヤマヒサ純正濃口醤油、内堀醸造の純米酢、無双信州味噌など厳選調味料を使用したストレートタイプです。

キュウリの細切り、薄焼卵、ハム、カイワレ、トマト、からし等を加えると、一層おいしく召し上がれます。樋野さんオススメの具は、「ごまだれ冷麺にゴボウサラダ(なるほど!)、しょうゆ冷麺に白菜の浅漬(秀逸)、どちらにも合うキムチ(まさに王道)」だそうです。

三段熟成



生地 熟成



麺帯 熟成



麺線 熟成

コシのある生麺が自慢 自然伝麺・冷麺

〈たれの厳選調味料〉

醤油…ヤマヒサ純正濃口醤油

醸造酢…内堀醸造の純米酢

砂糖…粗糖

食塩…青い海のシママース

味噌…無双信州味噌

◎乾麺には出せない、生麺ならではの弾力

◎国内産小麦粉を100%使用した、コシのある生麺

◎かん水・着色料・保存料(pH調整剤、酒精)不使用

風味豊か

85018 〈ムソー〉
自然伝麺・
ごまだれ冷麺

胡麻・味噌・本醸造しょうゆを使った、風味豊かな胡麻だれタイプです。

〈2人前〉

460円(本体価格)
497円(税込価格)

冷蔵

夏季商品



○JAN : 4978609850189 ○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : めん(小麦粉(小麦(国内産))、小麦たんぱく、食塩、大豆粉/貝殻焼成カルシウム)、たれ(砂糖、醸造酢、味噌(大豆を含む)、ねりごま、醤油(小麦を含む)、ごま油、食塩、すりごま、酵母エキス) ○アレルギー…大豆、小麦 ○賞味期限…50日(要冷蔵5~10℃)
○遺伝子組み換え…F

飽きのこない味

85019 〈ムソー〉
自然伝麺・
しょうゆ冷麺

本醸造しょうゆ・純米酢を使った、あっさり味のしょうゆタイプです。

〈2人前〉

460円(本体価格)
497円(税込価格)

冷蔵

夏季商品



○JAN : 4978609850196 ○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : めん(小麦粉(小麦(国内産))、小麦たんぱく、食塩、大豆粉/貝殻焼成カルシウム)、たれ(醤油(大豆・小麦を含む)、醸造酢、砂糖、食塩、ごま油、チキンエキス、酵母エキス) ○アレルギー…大豆、小麦 ○賞味期限…50日(要冷蔵5~10℃) ○遺伝子組み換え…F

年間を通じて人気の生ラーメン

姉妹品

85021 〈ムソー〉
自然伝麺・
しょうゆらーめん

〈2人前〉

460円(本体価格) 497円(税込価格)

冷蔵

85022 〈ムソー〉
自然伝麺・
みそらーめん

〈2人前〉

460円(本体価格) 497円(税込価格)

冷蔵



国産大麦にこだわる麦茶

初夏の麦の刈り入れの季節を「麦秋」「麦の秋」といい、大麦や小麦が熟して畑一面が黄金色になる初夏の季語です。「秋」は穀物が成熟して収穫を迎える時期を意味します。

麦秋という美しい言葉が残るわが国ですが、日本の小麦の自給率はわずか12%、大麦・はだか麦は9%しかなく(※)、麦茶の原料に限ればカナダやオーストラリア、アメリカからの輸入に頼っています。そんな中、ミエハク工業では国産大麦にこだわった麦茶を加工しています。

※「平成30年度食料自給率について(農林水産省)」より

砂炒り焙煎+四度炒りで、香ばしく

原料大麦は主に三重県・滋賀県産、品種は麦茶に適した良質の六条大麦100%です。

製法は一般的な熱風焙煎ではなく、昔ながらの「砂炒り焙煎」。鉄釜の中で熱した砂(粒状の珪砂)を循環させ、その中に大麦を通して炒り上げる方法です。砂の熱で麦の芯まで焙煎することにより、麦の香ばしい味と香りを引き出します。

さらなるこだわりが、4台の釜を使用した

国内でも珍しい「四度炒り」。それぞれの釜で温度設定を変え、じっくり丁寧に芯まで焙煎することで、より大麦の甘みと香りが引き立ちます。仕上げの四釜(最も高温になるレンジ釜)の遠赤外線効果によって、深みのある味わいに。夏場の室温は40℃、火の通りを見極める職人さんは汗だくです。

ノンカフェインのやさしい味わい

麦茶はカフェインを含まないので、赤ちゃんから妊婦さん、お年寄りまで安心して召し上がれます。眠る前の水分補給にもおすすめです。

「今は麦茶もペットボトル入りを買う方が多いですが、ごくごく飲むお子さんがいれば1日1本でも足りないでしょう。ご家庭で作れば経済的ですし、プラスチックごみの削減にもなります」と、ミエハク工業の小林育子専務。

「麦茶T.B<国内産大麦使用>は、よく出るように粗く砕いて無漂白ティーパックに詰めてあるので、作り方も簡単。水出しは、ポットの水に入れて冷蔵庫で浸すだけ。湯出しは、やかんかポットで沸かしたお湯に1包入れて、好みの濃さになったら(1~2時



間)取り出し、冷蔵庫で冷やすだけ。火加減を見ながら煮出す必要もなく、誰でも作れます。

夏は冷やしてゴクゴク、秋から春までは熱い麦茶でほっこり…香ばしさとさっぱりした喉越しをお楽しみください。

41415 <ミエハク>

麦茶T.B<国内産大麦使用>

<8g×52袋>

470円(本体価格) 508円(税込価格)

○JAN: 4978766419335

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: 大麦(国内産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M



夏季限定

ムソーの有機麦茶

厳選された国内産有機大麦を使用。ティーバッグは炒り上がった粒を粉砕しているので煮出し・水出しのどちらでもOKです。丸粒(300g)は煮出すタイプです。

41396 <ムソー>

有機麦茶・ティーバッグ

<10g×20>

450円(本体価格)

486円(税込価格)



夏季商品



41397 <ムソー>

有機麦茶

<300g>

450円(本体価格)

486円(税込価格)



夏季商品



あずきたっぷり、おいしさはそのまま 井村屋 オーガニックあずきバー

1973年発売の ロングセラー

みなさんご存知、井村屋の「あずきバー」。あずきを炊く技術を活かし、ぜんざいを凍らせたようなアイスができないか?という発想から、1973年に原型が誕生。あずきを贅沢に使った大人向けアイスとして人気を博し、その後も40年にわたって進化を続けてきたロングセラーです。

シンプルな原材料(砂糖・あずき・水あめ・コーンスターチ・食塩)で余分なものは一切使用せず、あずき本来の自然な味わい、おいしさを楽しめます。2018年

度にはシリーズ累計販売本数が過去最高の約2億7,500万本を記録しました。

井村屋初の オーガニックアイス

2018年3月、井村屋は、より素材にこだわった「オーガニックあずきバー」を数量限定で発売。オーガニック専門店様や健康意識の高い商品を取り扱う小売業様から、高い評価をいただきました。

製法は従来のあずきバーと同じです。生豆から小豆を炊き上げ、冷却・充填する一貫した設備で、独自の加工技術により、風味と粒残りのいいあずきアイスに

なります。

従来通りの食品添加物不使用、あずきたっぷりのおいしさはそのままに、「オーガニックあずきバー」は有機 JAS 認定原料の小豆(北米産)と砂糖(ブラジル製造)を使用して、有機 JAS 認定の生産ラインで製造します。有機原料の確保が難しい水あめは使用しません。

さっぱりとした甘さを引き立てるためにごく少し使用する食塩も、自然食品店様のご意見を受けて、並塩から赤穂の天塩に変更します(2020年5月中旬製造より)。このグレードアップを受けて今回、ムソーでの取り扱いを決定しました。ふるってご注文ください。

87978 〈井村屋〉

オーガニック あずきバー・箱

〈60ml×6本〉

550円(本体価格)

594円(税込価格)

冷凍 

5月25日発売

New



○JAN : 4901006212878 ○入数(発注単位) : 8(1)

○原材料 : 有機砂糖、有機小豆、コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)、食塩
○アレルギー…なし ○賞味期限…なし ○遺伝子組み換え…F

87979 〈井村屋〉

オーガニック あずきバー

〈75ml(1本)〉

140円(本体価格)

151円(税込価格)

冷凍 

5月25日発売

New



○JAN : 4901006213691 ○入数(発注単位) : 20(5)※冷凍 DEグルメ30個のうちの1個換算となります

○原材料 : 有機砂糖(ブラジル製造)、有機小豆、コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)、食塩 ○アレルギー…なし ○賞味期限…なし ○遺伝子組み換え…F

冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

●ご注文単位：箱タイプは注文単位1、75ml(1本)は注文単位5。他の「冷凍DEグルメ」アイテムと混載可能

We Love Ice cream ヘルシーに楽しむ



Dairy Free
卵・乳製品
不使用



ORGANIC
SOY GELATO



極上なめらか豆乳ジェラート

オーガニックSOYジェラートのこだわり

有機JAS認証/乳製品・添加物不使用なのにクリーミー/ベジタリアン&ヴィーガンの方にも/乳・卵不使用/コレステロールゼロ/豆乳イソフラボンが女性の味方/なめらかさ、おいしさ100点/ぎゅっ素材の存在感100点

87980 〈むそう〉

オーガニックSOYジェラート 「Mine」バニラ

シンプルながら、いつまでも印象に残る豆乳バニラ味。〈85ml〉

365円(本体価格) 394円(税込価格)



87981 〈むそう〉

オーガニックSOYジェラート 「Mine」チョコレート

有機力カオの香りが際立つ、リッチでちょっぴりビターな大人味。〈85ml〉

365円(本体価格) 394円(税込価格)



87982 〈むそう〉

オーガニックSOYジェラート 「Mine」抹茶

有機抹茶が豆乳と絶妙に混ざり合い、上品で濃く深い味わい。〈85ml〉

365円(本体価格) 394円(税込価格)



87983 〈むそう〉

オーガニックSOYジェラート 「Mine」ストロベリー

有機いちご果肉を25%使用。爽やかさと濃厚さを兼ね備えた味わい。〈85ml〉

365円(本体価格) 394円(税込価格)



奥出雲生まれの スーパープレミアムアイスクリーム

冷凍

鳥根県奥出雲の山々と清らかな斐伊川の流域で、牛乳、卵にこだわり、自然のおいしさを最大限に生かす方法で製造した100%ナチュラルなプレミアムアイスクリームです。



35061 〈木次〉

VANAGA バニラ

〈120ml〉

380円(本体価格) 410円(税込価格)



35062 〈木次〉

VANAGA

いちご

〈120ml〉

380円(本体価格)

410円(税込価格)



35064 〈木次〉

VANAGA

ビターチョコ

〈120ml〉

380円(本体価格)

410円(税込価格)



35063 〈木次〉

VANAGA

抹茶あずき

〈120ml〉

380円(本体価格)

410円(税込価格)



35065 〈木次〉

VANAGA

ブルーベリー

〈120ml〉

380円(本体価格)

410円(税込価格)



6/1(月)ご注文より変更

「SOYジェラート」と「VANAGA」を一緒にご注文いただけるようになります!

●ご注文単位:9品合計24個単位。他の「冷凍DEグルメ」アイテムとは混載不可

※6/1(月)より別紙「SOYジェラート&VANAGA注文書」をご利用ください。

冷たいドリンク

本格派の味をお手軽に

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

〈1000ml〉

450円(本体価格)

486円(税込価格)

夏季商品



43469 〈ムソー〉

オーガニック アイスコーヒー 微糖

〈1000ml〉

450円(本体価格)

486円(税込価格)

夏季商品



たっぷり2Lサイズ

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



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。

新商品

サクッと可愛い 6月1日発売

一口サイズのサクサクした口どけのよいヨーロッパ風のお菓子です。

33725 〈志村菓生堂〉 カシューナッツコロ

〈85g〉 **260円**(本体価格) 280円(税込価格)

○JAN : 4973225543750

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵、豆乳(大豆を含む)/膨張剤(重曹) ○アレルギー…卵、大豆 ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



33726 〈志村菓生堂〉 有機コーヒーの カシューナッツコロ

〈80g〉 **260円**(本体価格) 280円(税込価格)

○JAN : 4973225543958

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : カシューナッツパウダー(国内製造)、甜菜糖、鶏卵、有機インスタントコーヒー / 膨張剤(重曹) ○アレルギー…卵 ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



中止済の「33567(大興)カシューナッツコロ」
「33724(大興)有機コーヒーのカシューナッツコロ」
と中身は同じです。製造を委託していた志村菓生堂ブランドで改めて発売となります。

新商品

独特の風味と粘り

84603 〈椿き家〉 山芋とうふ 冷蔵

山芋独特の風味・粘りが感じられる、おいしい山芋豆腐です。

〈250g〉

250円(本体価格)
270円(税込価格)

4月27日発売済



○JAN :

4965918000909

○入数(発注単位) :
20(1)

○原材料 : 丸大豆(国産、遺伝子組み換えでない)、やまいも(国産)/凝固剤[粗製海水塩マグネシウム(にがり)]

○アレルギー…大豆

○賞味期限…15日

○遺伝子組み換え…F



やわらかいので小鉢などにスプーンで取り分け、好みのたれをかけてお召し上がり下さい。卵と小麦粉を混ぜて焼くと簡単に山芋とろろ焼きに。蕎麦やうどんにかけても美味です。

再開商品

口の中に香ばしさ広がる

原材料の有機ピーナツ(エジプト産)を、中国産有機原料で代替して再開します。

4月22日再開済

70691 〈むそう〉 OGピーナツバター・ スムース JAS

〈250g〉

750円(本体価格) 810円(税込価格)

○アレルギー…落花生 ○遺伝子組み換え…M



70690 〈むそう〉 オーガニック ピーナツバター・ 塩クラッチ JAS

〈250g〉

750円(本体価格) 810円(税込価格)

○アレルギー…落花生 ○遺伝子組み換え…M



粒無しなのめらか無塩タイプ「スムース」は、ピーナツそのもののほのかな甘みと香ばしさが広がる濃厚な味。粒有り塩入りタイプの「塩クラッチ」は、ヒマラヤ岩塩が引き出す贅沢なコクと奥深い味わい。

再開商品

冷やしておいしい

33550 <だいたずデイズ>

もち麦あずき

夏季商品

4月27日再開済

国産もち麦と北海道産小豆をコトコト煮こんで、ぜんざい風のスイーツに仕上げました。冷蔵庫で冷やせば、とろりとした優しい甘さで、ヘルシーなのにしっかりと満足感のある、ひんやりスイーツです。<140g>

250円(本体価格) 270円(税込価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

デビュー以来、ヘルシー志向の女子に大人気の「もち麦あずき」。冷やして食べたい夏がやってきました！優しい甘さで、1食食べても153kcalです。

缶の形・入数変更

ワインを味わう極上おつまみ

22408 <千葉産直>

オイスターオリーブオイル漬け

平角缶から06号金缶(オイルサーディンと同じ)に切り替わり、入数(発注単位)も24(1)から30(1)に変更しました。

<100g>

775円(本体価格) 837円(税込価格)

4月21日変更済



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

広島県産かきを缶いっぱいにしきつめて、スペイン産EXバージンオリーブオイルと天日塩だけで漬け込みました。ノンSmokeタイプなので料理に使いやすいです。

リニューアル

素材を味わうピザ

87974 <ファーマーズ>

牧場のピッツァ・

冷凍

5月25日発売

北海道トマトと放牧豚のマルゲリータ

「87916 (ファーマーズ)ピザ・北海道マルゲリータ」のリニューアル品です。<1枚(約18cm)>

770円(本体価格) 832円(税込価格)



○JAN : 4535821445779 ○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 生地[小麦粉(小麦(北海道産))、オリーブ油、イースト、食塩、砂糖]、ナチュラルチーズ、トマトピューレ(トマト(北海道産))、豚肉(北海道産)、食塩、バジル、(一部に小麦・乳成分・豚肉を含む) ○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

北海道産トマトのピューレをふんだんに使用し、赤身と脂の旨み特徴の「北海道放牧豚」のミンチを加えたコク深いオリジナルトマトソースを使用。チーズ・ピザ生地の素材の味を引き立てるよう、調味料・香辛料はシンプルにセレクトしました。

リニューアル

本格的なミートソース

21751 <日食>

ミートソース・レトルト

製造元変更に伴い、JANコード、価格、入数、パッケージが変更となります。<140g>

270円(本体価格)

292円(税込価格)

6月頃発売



○JAN : 4975668606313

○入数(発注単位) : 30(1)

○原材料 : 野菜(たまねぎ、にんじん)(国産)、食肉(牛肉、鶏肉、豚肉)(国産)、トマトペースト、小麦粉、砂糖、食塩、香辛料、牛脂、酵母エキス、(一部に小麦・牛肉・鶏肉・豚肉を含む)

○アレルギー…小麦

○賞味期限…2年

○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

農薬不使用野菜(玉ねぎ、にんじん)と国産肉(牛肉・豚肉・鶏肉)をトマトソースで充分煮込んだレトルトパウチ食品。従来通り化学調味料、保存料、香料、増粘剤不使用です。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

6月のオススメ品目は「黄金の玉ねぎ」。辛みが少なく、甘みがあってサラダ玉ねぎ同様の使い方ができます。それでいて通常の玉ねぎを超えるコクも備えている、一押し有機玉ねぎです。

食べ物から心とからだの原材料
西山幸司さん
(熊本県上益城郡山都町長田)



グリーンファーム矢部・西山幸司さん(48才)の畑は熊本の中山間地、農業には大変恵まれたところです。

西山さんは熊本大学で化学を専攻。大手企業で技術職のサラリーマンとして生活していましたが、管理職になってから、技術者としてのスキルを伸ばせないことにストレスを感じ、36才で脱サラ。お連れ合いの典江さんの実家の畑を引き継ぎ、有機農業を始めました。「有機農業でお米や野菜をつくる仕事は、人々の生活を支える大切な仕事。今まで身につけたスキルを活かして、この大切な仕事につなげたい」と西山さん。知識も豊富で研究熱心が伝わってきます。

有機じゃがいもは、おなじみのニシユタカやメイクインだけでなく、皮が赤いレッドムーン、皮が紫色のマゼランなど、特徴のある品種も手掛けています。一般栽培のじゃがいもは安価な化学肥料の使用がほとんどですが、西山さんはアミノ酸の多い油粕をメインで使用(その色と過大なコストから「金肥」とも呼ばれます)。アミノ酸&ミネラルでつくる有機じゃがいもは、5月下旬から収穫予定です。味の違いを感じて楽しんでください。(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】玉ねぎ、じゃがいも、にんにく、にんにくの芽、里芋、菊芋など

もうすぐ
お届けします

2020年 ムソー夏の厳選ギフト

◎カタログお届け…5月下旬

◎ご注文締切日…8月15日(土)

※締切日が異なる商品がございますのでご注意ください。※商品のお届けは、注文を受けてから7~10日前後のお届けとなります。

6165 (ムソー)

アイスコーヒーギフト

3,000円(本体価格)

3,240円(税込価格)



有機JAS認証のコロンビア産豆を使用し、ネルドリップ方式で抽出したアイスコーヒーです。

5624 (グリーンジャンクション)

田村さんの桃

5,600円(本体価格)

6,048円(税込価格)



土づくりにこだわり、化学肥料不使用の土壌で栽培。桃本来のコクや甘みをとことん追求しました。

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>