

ムソーからのお便り VOL.123

今月のFACE 生産者紹介

中尾食品工業

大阪府堺市西区

大阪・堺の 老舗こんにゃく屋

お惣菜から正食料理まで、毎日おなじみの「こんにゃく」。近年は、低カロリー・低糖質のダイエット食材、食物繊維が豊富なヘルシー食材としても人気です。

中尾食品工業は創業1927年、中尾友彦さん(32才)で四代目です。こんにゃく本来のおいしさにこだわり、昔ながらの製法を現在も続けています。毎月恒例の直売会には行列ができ、百貨店や生協さん、料理研究家の方々の間でも“知る人ぞ知る”存在です。



伝承を守りながら次の時代を見据え、“更なるおいしさ”を追求する中尾さんの志に打たれ、このたびムソーブランドの「板こんにゃく」「糸こんにゃく」の製造を依頼しました。ムソー商品部と中尾食品は、自転車で10分の近さ。ムソーが求める「しっかりした歯ごたえ」にたどり着くべく、社長自ら何度も試作品を持参、試食を重ねて、ムソーオリジナルのこんにゃくが完成しました。

有機生芋100%

製粉されたこんにゃく粉を一切使わず、広島県で有機栽培された生芋を100%使用。こんにゃく芋は鮮度を保つために産地から土付きで仕入れ、水洗いして一年分を冷凍保管して使用します。

皮ごと丸ごと、 すり潰す

生芋を水中で一晩かけて解凍し、皮ごと丸ごと時間をかけてすり潰し、水と混ぜて「こんにゃくのり」を作り、熟成させます。皮が入っているので、色はこんにゃく本来のもので、海藻粉末は加えません。

1時間半以上寝かせて粘りが出たら、凝固剤を混ぜて練ります。鉱物由来の石灰を使用せず、ホタテの貝殻を焼いて作ったカルシウムを溶いたアク水で凝固させることで、臭みの少ないこんにゃくになります。

じっくり炊いて冷ます 「缶蒸製法」

大量生産の板こんにゃくの「生詰め」は、練った原料を袋に充填し、袋ごとポイルして固まったら完成です。角が袋の形と同じなので、一目でわかります。くにゃくにゃ頼りない、残念なこんにゃくです。

これに対して中尾さんの板こんにゃくは、昔ながらの「缶蒸(かんむし)製法」。練り上げたこんにゃくのりを缶に流し込み、お湯につけて3時間、炊き続けます。炊き上がった火を止めて、そのまま翌朝までつけ置いて熟成するうちに、ゆっくりとアクが抜け、おいしいこんにゃくへと育ちます。

缶をお湯から上げ、こんにゃく16枚分の「枕」と呼ばれるサイズに切り出してもう一晩置き、1枚分に切り分けると板こんにゃくになります。生芋の解凍からここまで、約65時間の長丁場です。

「手間も時間もかかるこの製法を続ける理由は、おいしいから」と中尾さん。ご家庭でのアク抜きは不要、味染みもいいため、短時間で



おいしい料理ができあがります。

※糸こんにゃくの製法…こんにゃくのりを目皿からシャワーのように押し出して湯の中で泳がせ、炊き上げて固めます。お湯とともに包装され、その中でゆっくりアクが抜け、おいしくなります。



ムソーの有機生芋こんにゃく2種を次のページで紹介します

▷ 今月のイチ押し商品 ◁

歯応えしっかり、味染み抜群

有機生芋こんにゃく

- ◎広島県産・有機栽培こんにゃく芋を使用
- ◎こんにゃく粉は不使用、生芋100%ならではの風味
- ◎生芋を皮ごとすり潰して使う、一物全体食
- ◎鉱物由来の石灰不使用なので、臭みが少ない
- ◎アク抜き不要、時短料理の味方

81754 〈ムソー〉

新・有機生芋板こんにゃく  
・広島原料

〈250g〉 **250円**(本体価格) 270円(税込価格)



○JAN:

4978609817540

○入数(発注単位):
30(1)

○原材料:有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

○アレルギー…なし

○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…M

6月25日発売



81755 〈ムソー〉

新・有機生芋糸こんにゃく  
・広島原料

〈150g〉

190円

(本体価格)

205円

(税込価格)



○JAN:

4978609817557

○入数(発注単位):
25(1)

○原材料:有機こんにゃく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

○アレルギー…なし

○賞味期限…120日

○遺伝子組み換え…M

6月25日発売



※「81705(ムソー)有機生芋板こんにゃく・広島原料250g」「81706(ムソー)有機生芋糸こんにゃく・広島原料150g」は6月下旬以降在庫なくなり次第終売となります。

アク抜き不要だから簡単 生芋こんにゃくレシピ

こんにゃくとわかめの八芳酢かけ

さっと洗った板こんにゃくと戻したわかめに、カンタン八芳酢をかけて。酢味噌、胡麻ドレッシング、練り梅も合います。



筑前煮

板こんにゃくと根菜を胡麻油で炒め、だしと醤油でさっと煮ます。こんにゃくと相性のいい味噌を仕上げに加えても。



糸こんにゃくとトマトのさっぱり和え

さっと洗った糸こんにゃくとトマトを八芳酢で。大葉をバジルに替えてオリーブオイル&胡椒を足せばイタリアン風に。



糸こんにゃくと舞たけのきんぴら

胡麻油で炒め、醤油と砂糖とみりんで炒りつけます。舞たけがお肉のように美味! 箸休め、お弁当の一品にも。



中尾さんが編集協力したレシピ本

味も見た目も新感覚のこんにゃくレシピ本。アク抜き不要の生いもこんにゃくを使い、作り方は写真3点で見せる3ステップ。お近くの書店、インターネット書店でお求めください。(2020/3/19発売)



「食べても食べても太らない
映(ば)える!おいしい!
こんにゃく食堂」

著/柳澤英子 出版社/小学館

オーガニック ストレート ジュース

From Tree to the Glass
果樹園からグラスへ



◎「オーガニック」かつ「ストレート」 を求めて

このジュースのこだわりは、商品名で一目瞭然、「オーガニック」かつ「ストレート」であること。どちらか片方（オーガニックの濃縮還元ジュース、慣行栽培のストレートジュース）は近頃よくありますが、両方を叶えたジュースは、日本では希少品です。その理由は…

日本の気候風土では果物の有機栽培がとても難しいため、国産オーガニックフルーツでジュースを作るのは困難です（作れたとしても非常に高価になります）。そこで、海外産オーガニックジュースを輸入することになりますが、安い海外産ジュースはほとんどの場合、量を減らして輸送や保管のコストを抑えるために、搾った果汁から一度水分を抜いた濃縮状態で輸

送されます。これに水を加えて元の濃度に戻したのが「濃縮還元ジュース」です。濃縮還元ジュースは、加熱処理など濃縮の過程で香りが飛んでしまうため、それを補うために香料や砂糖が加えられる場合もあります。

これに対して「ストレートジュース」は、フルーツを搾った果汁をそのままお届けする製法です。同じ「果汁100%」で販売されていますが、風味の差は歴然。むそう商事は本来のおいしさを重視し、オーガニックストレートジュースを冷凍して輸入、日本でバック詰めする方法を選びました。

◎急速冷凍で、 現地のおいしさをグラスに

製造工程はとてもシンプル。トルコで有機栽培し収穫したリンゴとオレンジを、新鮮なうち

に搾って加熱殺菌し、新鮮さを保つために急速冷凍します。果物のおいしさそのままに輸入された果汁を、有機JAS認定工場で国内ボトルングを行いません。余分な加工は一切されず、水はもちろんのこと、香料も酸化防止剤も砂糖も加えません。

※ボトルング時に加熱殺菌を行なっています。

◎まるで果実そのままのような味

香料や砂糖でごまかさないストレートジュースは、他の農産加工品と同様に、素材そのものが命です。リンゴもオレンジも、厳選された品種をブレンドすることで、さらなるおいしさを引き出しています。

果実をそのまま口に含んだようなフレッシュ感、果物のうま味を凝縮したような口当たり。初めてのおいしさを、ぜひ体験してください。



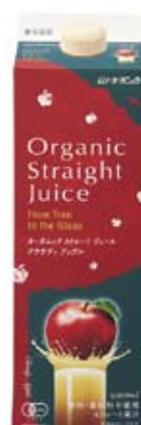
43470 〈むそう〉 OGストレートジュース・ オレンジ New

甘味と酸味のバランスが良く、すっきりした後味が特徴です。〈1L〉

840円 (本体価格)
907円 (税込価格)

- JAN : 4958325200017
- 入数 (発注単位) : 12 (1)
- 原材料 : 有機オレンジ
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10カ月
- 遺伝子組み換え…M

6月25日発売



43471 〈むそう〉 OGストレートジュース・ クラウディアップル New

リンゴの断面のように白濁で、口当たりがまるやかで後を引く甘さが特徴です。〈1L〉

780円 (本体価格)
842円 (税込価格)

- JAN : 4958325200024
- 入数 (発注単位) : 12 (1)
- 原材料 : 有機りんご
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10カ月
- 遺伝子組み換え…M

6月25日発売



7月の
おすすめ
企画

土用の^{うし}丑の日



7月21日^火 8月2日^日

江戸前蒸し焼 国内産うなぎの蒲焼 (冷凍)

夏のスタミナ源、土用うなぎ

昔から日本人に愛されてきた「うなぎ」。マリアナ諸島西沖海底で生まれるといわれる稚魚(シラスウナギ)は、黒潮に乗って北上し、日本の太平洋沿岸や中国、台湾の沿岸にたどり着きます。そのまま川の上流へと泳いで育つのが天然うなぎ。河口で漁獲した稚魚を育てるのが養殖うなぎです。

ムソーの「国内産うなぎの蒲焼」の稚魚はアンギラ・ジャポニカ種(いわゆる日本うなぎ)。国内でのシラス漁は11月から4月の大潮の夜、各地の河口で行われます。灯りに集まってくる数cmのシラスを手網ですくう、根気のいる漁です。1匹ずつすくったシラスは1kg単位(約5千匹)で取引され、各地の養鰻場で育てられます。

良質な国内産の活鰻を厳選

「国内産うなぎの蒲焼」の仕入れと焼きを担当する魚伊(大阪市旭区)は、慶応三年の創業以来、活鰻の卸問屋を営む老舗です。良質でおいしく安全な活鰻を取り揃えるために、全国各地の名前にこだわらず、数多くのうなぎを目利きし、独自の厳しい基準をパスした活鰻だけを選別。季節やうなぎの状態により、その時々が一番良いものをお届けしています。

今年度の産地は、四国、九州産です。各地の養鰻家は、基本の飼料にニンニクやハーブを加えるなど工夫を重ね、品質の良いうなぎを育てます。魚伊に入荷されたうなぎは、立て場の水槽で一晩寝かせてストレスをとり、脂のノリを復活させてからさばきます。

江戸前蒸し焼き、秘伝のたれ

江戸前の蒲焼の特徴は、背開きと蒸しです。活きたうなぎを職人の手で一尾一尾開き、串を打ち、素早く白焼きしてから蒸し上げ、たれをつけて再び火にかけ、さらに2~3回たれをつけてじっくり焼き上げます。蒸して脂を落としているのでふっくら柔らかく、あっさりとし召し上がれます。

秘伝のたれは、ヤマヒサ醤油、味の母、純米酒、粗精糖のみのシンプルな材料を独自の配合で炊き上げたムソー仕様。旨味を甘味でごまかさずサラリとしたたれは、うなぎのおいしさをいっそう引き立てます。



87802 <ムソー> 国内産うなぎの蒲焼 (冷凍)

<125g>

2,900円(本体価格)

3,132円(税込価格)

冷凍

○原材料：うなぎ(国内産)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、清酒、砂糖、[添付たれ]醤油、発酵調味料、清酒、砂糖 ○賞味期限…180日



ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

●受注単位：各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)

手軽な混ぜごはんの素

国産のうなぎを職人が一尾一尾丁寧にさばき、白焼きしたものを仕入れ、こだわりのタレ(ヤマヒサ醤油、三河白たまり、味の母、粗製糖)で味付けしました。炊き上がったご飯2合に混ぜるだけで、風味豊かなうなぎご飯が出来上がります。

21414 <マルアイ> 国産鰻めし

<130g(2合用)> ^{New}

1,200円(本体価格)

1,296円(税込価格)

○原材料：うなぎ白焼(国産)、醗酵調味料、醤油、粗糖、酵母エキス(一部に大豆・小麦を含む) ○賞味期限…150日



6月25日~7月末頃までの取り扱い

暑い日は コレ!

2020年夏の人気商品



簡単・時短・本格派 カンタン八芳酢

これ1本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味酢です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

○原材料：醸造酢(米酢、りんご酢)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁

11058 <ムソー> カンタン八芳酢<徳用タイプ>

<900ml>

840円(本体価格) 907円(税込価格)

10966 <ムソー> カンタン八芳酢

<360ml>

420円(本体価格) 454円(税込価格)



「酢の物は身体にいいと分かっているけど、自分では味が決まらない」という方でも、これなら失敗がありません。ツンとくる酸味が苦手な方も、この品は一番だしで割ったまるやかな風味ですから大丈夫です。

夏に食べたい! さっぱりお酢料理



夏野菜のピクルス。漬けた後はオリーブオイルを加えて、野菜の旨みたっぷりドレッシングに



タコときゅうりの酢の物



砂炒り焙煎＋四度炒りで、 香ばしく

国内産大麦を使用した本格麦茶を、お手軽に水出し・煮出しでお楽しみいただけるティーバッグにしました。昔ながらの製法「砂炒り焙煎」で、国内でも珍しい4台の窯を使用した「四度炒り」をしており、大麦の甘みと香りが引き立つこだわりの仕上がり。無漂白ティーバッグ紙を使用しています。

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)



すべて天然の色と甘み

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



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



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

子どもが大好き

33333 〈サンコー〉 アップルグミ

5月28日再開済

とってもジューシーなアップルグミキャンディーです。香料を使わず、果汁100%の小粒で食べやすいグミキャンディーです。〈80g(20g×4)〉

320円(本体価格)
346円(税込価格)



○アレルギー…大豆
○遺伝子組み換え…F



台風19号の影響で原料のりんご果汁が不足し2月から休止中でしたが、原料が確保でき、うれしい再開です。一口サイズのグミが4連に個別包装されていて、お出かけのお供にもぴったり。

リニューアル

塩のみで味付け

33631 〈山栄〉 焼きめざし

国産片口いわしをじっくりと焼き上げました。まるごとお召し上がりいただけます。〈39g〉
※「33660(山栄)焼きめざし32g」のリニューアル品です。

300円(本体価格)
324円(税込価格)

7月1日発売



○JAN : 4903059443285 ○入数(発注単位) : 10(1)
○原材料 : かたくちいわし(国産)、食塩○アレルギー…なし ○賞味期限…150日
○遺伝子組み換え…M



よく噛んで食べるとアゴにも頭にも良いヘルシースナックです。個包装なので、いつでも食べたい時にお召し上がりいただけます。お酒のおつまみ、お子様のおやつに。

リニューアル

天然水使用、果汁14%

42913 〈ヒカリ〉 有機みかんサイダー+レモン



砂糖を国産ビート糖から有機砂糖(ブラジル産)に変更し、有機商品へリニューアルしました。〈250ml〉

※JANコード、容量、価格に変更はございません。

5月21日変更済

140円(本体価格) 151円(税込価格)



○原材料 : 果実(有機うんしゅうみかん(国産)、有機レモン)、有機砂糖/炭酸 ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



光食品のロングセラー「みかんサイダー+レモン」が有機商品にグレードアップ! もちろん着色料・保存料・酸味料・香料は不使用です。夏休みのお子さんに、安心して飲ませてあげてください。

リニューアル

お米に混ぜて、炊飯器で炊ける

20815 〈桜井〉 雑穀ブレンド

有機原料または国内産原料となります。〈400g〉

※JANコード、容量、価格に変更はございません。

820円(本体価格) 886円(税込価格)



6月中旬以降

○原材料：有機アマランサス(ペルー)、大麦、はと麦、もちきび、発芽玄米、有機キヌア
○アレルギー…なし ○賞味期限…1年



ムソー 担当者 から 大麦だけでなく、はと麦ともちきびも国内産に。そばは国内産原料の安定確保が難しいので、国内産の発芽玄米に変更しました。お米1合に小さじ1~2を加えて、おいしい雑穀ごはんを召し上がれ。

新商品

清潔・簡単・マスク長持ち

64218 〈G-Place〉 ナチュラルムーン・OGコットン・ マスク用使い捨てインナーシート

マスクと口の間に挟むオーガニックコットン100%の「マスク用取り替えシート」です。肌触りがふんわりしており、敏感肌の方にもおすすめです。〈100枚〉

※本品はマスクではありません。

1,300円

(本体価格)

1,430円

(税込価格)

6月25日発売

○JAN :
4935137805050
○入数(発注単位) :
50(1)
○素材 :
オーガニックコットン



ムソー 担当者 から 飛沫、ファンデーション、口紅がマスクに付着するのを防ぎ、マスクを長持ちさせ清潔に保ちます。4つ折りタイプのため、ふっくらした肌触りが特徴。折り畳んで好きなサイズにできます。

コーポレートロゴ・パッケージデザイン変更

健康だからおいしい 秋川牧園の冷凍食品

5月出荷から随時



新しいコーポレートロゴは、楕円形の口のような形の枠と山から造形し、秋川牧園の食べ物全てを作り出している山をそのまま口に入れている状態を表現。また、大地と地域を元気にする、山口を拠点に安全な食のふるさとを作っていくことの意味を示しました。(秋川牧園より)



パッケージデザインは全品、このイメージに統一します。

※JANコード、容量、価格に変更はございません。
※一部原材料の変更がございます。
※詳しくはムソーニュースに掲載いたします。

「秋川牧園・冷凍食品」直送注文書でご注文ください。

直送ロット…合計ご注文数30個以上(元払い) ※ただし北海道・沖縄は別途送料600円(税別)がかかります。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

7月のオススメ品目は「きゅうり」。かぼちゃの接木を使わず、病気には弱いですが、きゅうり本来の香りと味を楽しめる自根のきゅうりです。日照時間が日本一長い明野村で育った、おいしい有機きゅうりを味わってください。

八ヶ岳、南アルプスに囲まれた準高原地で
有機野菜づくり
立野健さん（山梨県北杜市明野）



ムソー農産物販売が本格始動して初めての夏。旬の夏野菜をしっかりと届けたい！けど、猛暑が続く高温多湿な日本の平地では、病害虫や病気が多発して、とくに農薬を抑えた栽培は難しいのです。そこで頼りになるのが高原野菜。標高の高い高原地帯で夏の涼やかな気候を利用して栽培する野菜のことです。

ムソー農産物を仕入れてくださっている(株)すいてんの後藤和明さんは、初夏のキャベツやレタス、人気のブロッコリーやとうもろこしを減農薬ではなく有機栽培している生産者を求めて、長野や山梨を歩き回りました。現場主義25年のネットワークを駆使し、昨年出会ったのが明野(旧・北巨摩郡立野村)の立野健さん(48才)。畑は八ヶ岳、南アルプスに囲まれた準高原地、標高500～

700mにあり、約30種類もの野菜すべてが有機栽培というすごい人です。

立野さんは奈良県出身、もとはイタリアンの料理人でしたが野菜のおいしさに目覚めて農家に転身。山梨へ引っ越し、縁あって明野村に定住、独学で有機栽培を始めました。「とにかく黙々と365日、有機野菜づくりの日々。夏場は寝る間もない忙しさで、好きな酒は収穫のない冬場だけ飲むそうです(後藤さん談)」。

果菜類の中で農薬の使用が多いのは、①きゅうり②トマト③なす④ピーマンの順です。きゅうりは最も病気が出やすく、ムソーに出荷している生産者の中でも、真夏のきゅうりを有機栽培できているのは立野さんを含めて数名しかいないそうです。すごいなあ！(ムソー商品部・加藤藤)

【栽培品目】きゅうり、なす、ピーマン、とうもろこし、キャベツ・レタスなど葉物、豆類など

大切な方へ
贈りたい

2020年 ムソー夏の厳選ギフト

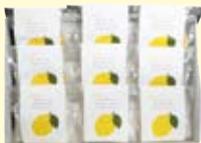
◎ご注文締切日…8月15日(土)

※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。

18 (seed)

オーガニックレモンピールの
アイスチーズケーキ **New**

4,000円(本体価格) 4,320円(税込価格)



半解凍で食べるヒンヤリ新食感のチーズケーキ。甘酸っぱくて爽快感たっぷり！

37 (山形県産)

落合さんの自根
小玉すいか **New**

7,000円(本体価格) 7,560円(税込価格)



土壌のミネラルをたっぷり吸収し、すいか本来の爽やかな甘みの特徴の希少な自根すいかです。

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>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp>