

ムソーからのお便り VOL.125

今月のFACE 生産者紹介

山口製糖

東京都江東区

種子島産サトウキビ100%

青空を背景に、ざわざわ揺れる緑の葉…沖縄県と鹿児島県の南西諸島に広がるサトウキビ畑は、日本の“南の島”を代表する風景です。強風で倒れても立ち上がり、水不足で枯れても雨が降れば新しい葉を出すサトウキビは、台風や干ばつに襲われやすい南の島々で、地域の経済・社会を支える重要な作物です。

ムソーの「鹿児島県産三温糖」の原料糖は、種子島のサトウキビ畑から生まれます。サトウキビは種苗を植えて1年から1年半で茎長2mほどに生長し、気温が下がる冬に完熟。収穫後すぐに島内の製糖工場(新光糖業 中種子工場)に運ばれます。ここで作られるのが、さまざまな砂糖のベースとなる「粗糖(原料糖)」です。

粗糖(原料糖)は、サトウキビを圧搾した搾り汁に消石灰を加えて上澄み液を作り、結晶缶で加熱濃縮後に遠心分離機で分蜜した結晶です。このままではまだ不純物があり、人の

口には入れられません。粗糖(原料糖)は消費地の近くの製糖工場に運ばれ、精製(不純物を除いてショ糖を再結晶化)などの加工を経て、さまざまな種類の砂糖になります。「鹿児島県産三温糖」への加工は、山口製糖にお願いしています。



昔ながらの鉄釜で炊き上げる

一般的な三温糖は、輸入原料糖の糖液をイオン交換樹脂などで完全に精製するため、砂糖成分以外は除去されてしまいます。これに対して「鹿児島県産三温糖」は、種子島産サトウキビ原料糖の糖液をフィルターで濾過して異物除去するだけに止めることで、精製度を抑えています。

濾過した糖液を、蓋のない鉄釜で炊き上げていきます。この釜炊きは黒糖を濃縮するのと同じ製法で、南西諸島の小メーカーに今も残る伝統製法。水蒸気がもうもうと上がり、結晶缶で密閉して100℃以下で加熱濃縮する製法より手間もかかって大変ですが、釜炊きならではの香ばしい風味が残ります。濃縮するうちに糖液が自然に焦げて、ほんのりと色づいていきます。

十分に煮詰まったら、攪拌して結晶化し、「鹿児島県産三温糖」の出来上がりです。



カラメル色素などで着色しない

市販の三温糖の中には、食品添加物のカラメル色素が使われているものがあります。一括表示の原材料名に「原料糖/カラメル色素」とあるので、それと分かります。添加する目的は色の均一化ですが、カラメルは強い色と風味を持っているので、三温糖の風味にも影響します。もちろん安全性も心配です(※)。

「鹿児島県産三温糖」の原材料名は「原料糖(サトウキビ(鹿児島県産))」だけ。何も加えていないので、サトウキビ本来の風味と自然の色合いが楽しめます。

「砂糖はもともと農産物由来。畑や収穫時期によって原料糖のミネラル分は変わるので、製造年やロットによって三温糖の色にも多少のばらつきがあります。でも、「均一にするために着色する」という考え方を弊社は採りません」と、山口製糖の醍醐さん。ムソーも同じ考えです。

※カラメル色素には、糖類を加熱して作った安全なもの(Ⅰ類)と、亜硫酸やアンモニウムなどの薬品を使用した安全性に疑問のあるもの(Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ類)があり、どれを使用しているか一括表示では分かりません。



手作業での収穫



大型ハーベスターでの収穫

ムソーの鹿児島県産三温糖を次のページで紹介します



▷ 今月のイチ押し商品 ◁

甘みまろやか 自然な色合い 鹿児島県産 三温糖



10470 〈ムソー〉

鹿児島県産三温糖

〈500g〉

500円(本体価格) 540円(税込価格)

○JAN : 4978609104701

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 原料糖(サトウキビ(鹿児島県産))

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

8月下旬頃より、新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザイン変更いたします



◎種子島産100%

鹿児島県種子島のサトウキビで精製を抑えた原料糖より作られた三温糖です。

◎釜炊きの独自製法

カラメル色素で色付けせず、鉄釜で炊き上げる昔ながらの独自製法で作っています。サトウキビ本来の風味や自然の色合いを大切にしました。

用途 甘みもまろやかで、どんなお料理にも幅広くご利用いただけます。

●コーヒー、紅茶、煮豆、ジャム、パン作り、お菓子作りに



●煮物は味しみよく、旨みとコクだしに



●照り焼きのテリ、ツヤだしに



10430(ムソー)三温糖との違い



「三温糖(10430)」の原料糖は、サトウキビ(タイ・オーストラリア・南アフリカ・ブラジル・フィリピン・沖縄県産他)とテンサ

イ(北海道産)です。その糖液をイオン交換樹脂他で完全に精製した後、結晶缶で加熱濃縮後に分蜜して、上白糖・グラニュー糖などを数回作ります。その後の糖液を煎糖・分蜜したものが「三温糖(10430)」です。

「鹿児島県産三温糖(10470)」の原料糖は、鹿児島県産サトウキビ100%です。フィルター等により濾過することで精製度を抑え

た糖液を、オープン釜で炊き上げて濃縮し、攪拌して結晶化します。精製度は粗精糖(10440)とほぼ変わりません。粗精糖は粒状ですが、「鹿児島県産三温糖(10470)」は粉状で使いやすくなっています。

一般的な三温糖の中にはカラメルで着色した品がありますが、ムソーの三温糖はどちらも無着色です。

岡山県玉野産 有機乾燥きくらげ

\\ 驚きのおいしさ //

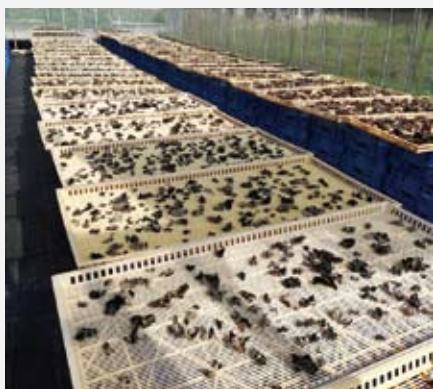
菌床づくりから一貫生産

三宝産業のきくらげの菌床は、原材料の出自が100%明らか。木クズ(岡山、高知、兵庫県産)、ふすま(カナダ、アメリカ、オーストラリア、北海道、岡山県産)、サンカル、水です。これを自社で混合成型し、安全で生産性の高い菌床を作ります。

サンカルは、菌床のpH調整のために使用する資材です。岡山県の岩山由来の炭酸カルシウムに、むそう商事のカナダ産およびアメリカ産の有機小麦を5%ほど配合した有機飼料を自社で開発し、有機JAS規格を満たす資材として使用しています。

天日干しでビタミンDをつくる

菌床に種菌(品種:アラゲキクラゲ)を植えて約2ヵ月培養した後、発生専用の施設へ移動させて袋に切れ込みを入れると、そこからきくらげが生えてきます。温度と湿度を厳密に調節した室内できれいな水を与え、農薬



を一切使用せず育てます。

発生から約1ヶ月後、大きく育ったものだけを手作業で収穫。軸を切って水洗い後、一度天日に当ててビタミンDを作ってから、仕上げに機械乾燥して「有機乾燥きくらげ」の完成です。

ぷりぷり肉厚・コリコリ食感

軽く水洗いして冷水で約1時間、ぬるま湯なら約15~30分で柔らかく戻り、7倍ほどの大きさにふくらみます。戻しすぎた場合は食べやすく切って冷凍すると、いつでも凍ったまま使えます。

きくらげは油との相性が抜群、とくに天ぷらは驚きのおいしさ。定番の酢の物、卵と豚肉の炒め物のほか、たっぷり大きいので鍋物にもおすすめです。



21653 <三宝産業> **New** 8月25日発売
有機乾燥
きくらげホール 

<15g>

450円(本体価格)
486円(税込価格)

- JAN : 4960173100463
- 入数(発注単位) : 100(1)
- 原材料 : 有機きくらげ(岡山産)
- アレルギー…なし
- 賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M

※「21629(武久)九州産きくらげ12g」は8月末頃ムソー都合により中止となります。

水戻し前(乾燥分量15g)



水戻し後



市販のきくらげは…

きくらげの自給率はわずか9%しかありません。林野庁の統計(※)によると、2018年の国産きくらげの生産量は2,309トン、一方輸入量は26,113トン(いずれも生換算の重

量)で、うち中国からの輸入が99%と、そのほとんどが中国産です。

5年ほど前、大手外食チェーンR社が国産きくらげを使い始めて以来、きくらげ生産者が増えました。自給率がわずがでも伸びたのは喜ばしいですが、菌床を他社から購入したり、中国からの輸入菌床を使って

栽培するケースが増えていきます。この場合も“長い所ルール”に則って、採取地である「〇〇県産」あるいは「国産」と表記して販売されます。菌床がどこ産のどういうものか、消費者には分かりません。生はもろん乾燥も同様です。

きのこの有機認証にも、あいまい

な点があります。菌床=苗と理解した場合、購入菌床で有機認証は取得できないはずですが、菌床=種子と理解(誤解)した認証機関が、購入菌床のきのこを有機認定している例があります。

※林野庁平成30年特用林産物生産統計調査

10月1日(木)は 中秋の名月

昔は旧暦の7月を初秋、8月を中秋、9月を晩秋といいました。なかでも中秋の名月は最も月が美しく明るいとされ、特別に「十五夜」と呼びました。旧暦の時代、日本人は月の満ち欠けでおおよその月日を知り、農事を行いました。十五夜は収穫を感謝する初穂祭の意味があります。十五夜には満月のように丸いお団子を供え、魔除けの力があるとされるススキを飾ります。



粉屋が作る月見団子

87871 (岩手阿部)

十五夜だんご

冷凍

スポット企画

国産のうるち米を胴搗き製法で丹念に搗いた上新粉を使って、歯切れのいいコシのあるお団子を作りました。中には北海道小豆の粒あんが入っています。別添で北海道大豆を使用したきな粉が付いています。〈12個入〉

550円(本体価格) 594円(税込価格)



○JAN: 4970295423005 ○入数(発注単位): 24(1)

○原材料: だんご[つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)] 添付きな粉[大豆(遺伝子組換えでない)] ○アレルギー…大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

お彼岸の「おはぎ」

87872 (岩手阿部)

おはぎ

冷凍

スポット企画

国産もち米を用いた自社製無漂白道明寺粉を主原料としたおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。〈(6個)300g〉

660円(本体価格) 713円(税込価格)



○JAN: 4970295023014 ○入数(発注単位): 18(1)

○原材料: つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、食塩 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

※ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。 ●出荷開始日: 8月25日(火) ●注文締切: 9月14日(月)
●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)

お彼岸、七五三、お正月、成人の日…季節の節目、お祝い事が続くので、ひなまつり企画で人気の **お赤飯を、来春まで定番企画します。** お誕生日や快気祝いなどにも。

もち米もセットした人気商品

37416(山清)

赤飯 祝御膳(2合炊)

佐賀県産もち米「ひよくもち」100%と、北海道産特別栽培小豆を使用。炊飯器で簡単に、おこわ風の赤飯が炊けます。〈もち米300g、小豆煮汁140g、小豆煮豆70g〉

864円(本体価格) 934円(税込価格)

○原材料: もち米(佐賀県産)、小豆煮汁(小豆(北海道産)、食塩)、小豆煮豆(小豆(北海道産))



調理例



小麦の味と香りを感じる

さんさんベーカリーの 天然酵母&国産小麦パン

こだわりの 原材料を使用

北海道産小麦粉「春よ恋」をベースに、有機ドライフルーツ、よつ葉乳業のバター、和歌山県蒼生舎の平飼卵、種子島産の甘しや分みつ糖、赤穂の天塩など、安心安全で品質のよい原材料だけを使います。

2種類の天然酵母を 使い分け

こっぺぱん、カンパーニュ、フランスパンなど風味や味をしっかり出したいパンは、米からつ

くった自家製の天然酵母を使い、もちもち食感に焼き上げます。スティックパン、メロンパン、プレミアムロールなどは白神こだま酵母を使い、ふんわり仕上げます。

あんこも自家製

あんぱんに使うあんこも、余計なものが入らないよう、あんこ屋さんから仕入れずに自分たちで日々作ります。

どなたにも 喜ばれるパン

“硬い、酸っぱい、高い”パンで

はなく、子どもたちからお年寄りまで喜ばれる天然酵母パンです。例えば普通はハードなフランスパンも、あえて浅焼きでソフトに

焼き上げます。角食パンは有機パーム油を加えて、ふんわり食感に仕上げます。

いずみ野福祉会 生産者紹介 さんさんベーカリー

大阪府泉南市

いずみ野福祉会は、泉州・南大阪で障害者が自分らしく働き暮らす社会をめざして、働く場・生活の場を運営する社会福祉法人です。さんさんベーカリー(1993年開所)には現在、利用者17名と職員15名が在籍。32名が仲間として力を合わせ、風味豊かな手作りパンを焼いています。



新商品

■日配品(西日本のみ)…8月26日出荷

■直送品(東西とも)…8月25日出荷

日配:74645 <さんさんベーカリー>
直送:74892 <さんさんベーカリー>

スティックパン・かぼちゃ

白神こだま酵母を使った生地、有機かぼちゃを練り込んでいます。小さなお子様も持ちやすい形、ふわふわの食感。<5本>



440円(本体価格) 475円(税込価格)

○JAN: 4580266889107 ○入数(発注単位): 1(1)

○原材料: 小麦粉(小麦(北海道産))、かぼちゃ(有機)、パーム油、砂糖(甘しや分みつ糖)、天然酵母、食塩、(一部に小麦を含む) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…製造日を含む: 4日 ○遺伝子組み換え…M

日配:74646 <さんさんベーカリー>
直送:74893 <さんさんベーカリー>

プチっこ・くるみ&レーズン

白神こだま酵母を使った生地、有機くるみとレーズンの相性が抜群。スティックパンほどではありませんが、やさしい食感です。<4個>



440円(本体価格) 475円(税込価格)

○JAN: 4580266889183 ○入数(発注単位): 1(1)

○原材料: 小麦粉(小麦(北海道産))、砂糖(甘しや分みつ糖)、バター、レーズン、卵、くるみ、脱脂粉乳、天然酵母、食塩、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ○アレルギー…小麦・卵・乳 ○賞味期限…製造日を含む: 4日 ○遺伝子組み換え…M

自家製の天然酵母生地と北海道産小麦による、昔ながらのこっぺぱん。そこに有機のくるみ・クランベリー・いちじくを加えて自然の味に仕上げました。



日配:74647 <さんさんベーカリー>
直送:74894 <さんさんベーカリー>

こっぺぱん・くるみ

<1個> 200円(本体価格) 216円(税込価格)

○JAN: 4580266888025

○入数(発注単位): 1(1)

○原材料: 小麦粉(小麦(北海道産))、くるみ、天然酵母、砂糖(甘しや分みつ糖)、食塩、(一部に小麦・くるみを含む) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…製造日を含む: 4日 ○遺伝子組み換え…M



日配:74648 <さんさんベーカリー>
直送:74895 <さんさんベーカリー>

こっぺぱん・クランベリー

<1個> 200円(本体価格) 216円(税込価格)

○JAN: 4580266888032

○入数(発注単位): 1(1)

○原材料: 小麦粉(小麦(北海道産))、クランベリー、天然酵母、砂糖(甘しや分みつ糖)、食塩、(一部に小麦を含む) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…製造日を含む: 4日 ○遺伝子組み換え…M



日配:74649 <さんさんベーカリー>
直送:74896 <さんさんベーカリー>

こっぺぱん・いちじく

<1個> 220円(本体価格) 238円(税込価格)

○JAN: 4580266888735

○入数(発注単位): 1(1)

○原材料: 小麦粉(小麦(北海道産))、黒いちじく、天然酵母、砂糖(甘しや分みつ糖)、食塩、(一部に小麦を含む) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…製造日を含む: 4日 ○遺伝子組み換え…M

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

ぷりぷり、つるつる

85298 〈美勢商事〉
口福広場・海老ワンタン 冷凍 8月25日発売

たっぷりのぷりぷりの海老といかを入れた、海鮮の風味を感じる、つるっとおいしいワンタンです。〈10g×15個〉

470円(本体価格) 508円(税込価格)



○JAN : 4978942001965 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 皮[小麦粉(小麦(国産))、でん粉、なたね油、食塩]、具[魚肉(えび(インドネシア)、いか(ペルー、チリ))、野菜(国産(玉ねぎ、長ねぎ、しょうが))、鶏肉(国産)、豚脂(国産)、ばれいしょでん粉、砂糖、食塩、ごま油、えびエキス、小えび粉末、チキンエキス、こしょう]、打ち粉[ばれいしょでん粉]/重曹 ○アレルギー…小麦、えび ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

ムソー担当者から 茹でだけの簡単調理！沸騰したスープに入れてすぐ火が通るので、手軽に使えます。お好みのスープや鍋物に入れるほか、冷目で冷やしてお好みのタレで召し上がるのもおすすめです。

新商品

国産有機のゆず果汁使用

10571 〈富貴〉
有機ぽん酢 JAS 8月25日発売

自社でとった出汁のうまみと新鮮で爽やかな柚子の味と香りを合わせました。酵母エキス、たん白加水分解物不使用です。〈250ml〉

830円(本体価格) 896円(税込価格)



○JAN : 4956283440957 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 有機しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、有機米酢、有機ゆず果汁、有機砂糖、有機醸酵調味料、有機米飴、食塩、かつお削り節、そうだかつお削り節、いわしエキス、昆布、干椎茸 ○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

ムソー担当者から 好評の「からだにごちそう」シリーズに、有機のぽん酢が新登場。同じシリーズの鍋の素、ドレッシング、焼肉のたれと並べて、統一感のある棚作りを。

新商品

希少な天然真昆布

22208 〈道南〉
函館黒口浜産・天然真昆布 8月25日発売

風味がよくコクのある出汁がとれる、高級だし昆布です。使いやすい15cmサイズカット、チャック袋入り。

〈80g〉
※在庫なくなり次第終了となります。

680円(本体価格)
735円(税込価格)



○JAN : 4900378307120 ○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : 真昆布(北海道函館産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

ムソー担当者から 黒口浜産の真昆布は、最高級の白口浜産に並ぶ高級品で、白口よりやや濃いめの出汁がとれます。中止となった「22226(ムソー)函館産・天然真昆布180g」の代わりにご用意しました。

新商品

風味の決め手は有機ごま

10344 〈マルサン〉

香り高いごま豆乳鍋スープ

有機大豆使用の豆乳を使い、有機ごまの風味を生かしたごま豆乳鍋スープです。そのまま使えるストレートタイプ。〈600g〉

300円(本体価格)

324円(税込価格)

8月25日発売

冬季商品



○JAN : 4901033733087

○入数(発注単位) : 6(1)

○原材料 : 豆乳(大豆を含む)(国内製造)、砂糖、食塩、有機すりごま、かつお節エキス、昆布エキス、煮干いわし粉/重曹
○アレルギー…大豆 ○賞味期限…540日 ○遺伝子組み換え…F



豆乳のコクとごまの風味が相まって、いろんな食材をお楽しみいただけます。締めはうどん、ご飯がおすすめ。※「10374(マルサン)まるやか豆乳鍋スープ600g」は再開せず中止となります。

新商品

柑橘風味の鍋つゆ

11070 〈チョコー〉

香り立つゆず鍋つゆ

「壱岐産ゆず果汁」を使用した、香り豊かな鶏がらベースの鍋つゆです。1人前×4袋入の濃縮タイプ。〈30ml×4〉

350円(本体価格)

378円(税込価格)

9月1日発売 冬季商品



○JAN : 4974507741291

○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 砂糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、ゆず果汁、チキンスープ、醸造酢、魚介エキス
○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F



ゆずの爽やかな香り・さっぱりとした酸味と鶏がらスープの旨みとコクが織りなす、風味豊かな味わいをお楽しみください。※「10932(チョコー)海鮮寄せ鍋つゆ30ml×4」「10934(チョコー)チョイ辛旨みそ鍋つゆ30ml×4」は再開せず中止となります。

リニューアル

ベジタリアン、海外からのお客様に

「ベジタリアンラーメン」3種類の麺の揚げ油を、環境に配慮されたパーム油(RSPO認証パーム油)に変更し、RSPO認証品とします。

変更点

- ・パッケージにRSPO認証マーク
- ・原材料表示
- ・賞味期限表示
- ・アレルギー品目

※価格、JANコードの変更はございません

21102 〈桜井〉

ベジタリアンのソースやきそば

〈118g〉

8月下旬頃変更



21101 〈桜井〉

ベジタリアンの豆乳ピリ辛めん〈138g〉

10月中旬頃変更

21108 〈桜井〉

ベジタリアンの豚骨風らーめん〈106g〉

12月中旬頃

パッケージ変更

ピュアスポーツドリンク

43398 〈むそう〉

オーガニックココナッツウォーター

コロナ禍の影響により既存缶の調達が難しくなったため、資材缶のデザイン+栄養成分値を変更いたします。〈330ml〉

※容量、仕様、価格、JAN等の変更はありません。

300円(本体価格)

324円(税込価格)

8月下旬~9月上旬頃予定



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



「ピュアスポーツドリンク」「飲む点滴」とも呼ばれる、ストレートの有機ココナッツジュースです。日常の水分補給にはもちろん、スポーツやエクササイズのお供に、よく冷やしてお飲みください。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

9月のオススメ品目は「かぼちゃ」。“栗のようにホクホク甘い”“味付けせずに蒸すだけでも味が濃い”と喜びの声が届いています。

若手のホープがつくる、ホクホク甘いかぼちゃ
石田慎二さん（長野県佐久市）



日本の農業者の平均年齢は約67才で、60才以上が70%、40才以下は10%です(2019年のデータ)。農家の減少・高齢化が進む中で、希望の光は、有機農業を志す若者が増えていること。石田慎二さん(38才)もその一人です。

学生時代は経済環境論を学び、カナダの川をボートで下るなどの体験を重ねて、農家さんの愛読書「月刊 現代農業」の出版社に就職。全国の農家取材するうちに長野県佐久地方の気候風土に惹かれたそうです。「日照が長く、雨は少ないが川が豊かで水はある。冬寒いので虫の越冬が少ないから有機栽培に適している」と判断、26才で新規就農。有機栽培に取り組む生産者団体「佐久ゆうきの会」でよく学び実践を重ね、有機栽培の技術を磨いて、昨年独立しました。

現在は、かぼちゃとお米の二本立てで、有機認定と農薬不使用のみの栽培です。「水田を好む雑草や病害虫と畑のそれとは違うので、水田と畑の輪作を行うことで雑草や病害虫がリセットされます」。

質のよいものを求めて技術を磨き続けた結果、おいしさも年々向上。石田さんのかぼちゃはデンマーク・コペンハーゲンの一流レストラン「noma」の食材にも選ばれました。かぼちゃペーストなどの加工品も昨年から試作しています。「アウトドア好きの独身38才、好青年の私生活と今年の作物に期待しています(すいてん後藤和明さん談)」。皮までおいしいと評判のかぼちゃ、もうすぐお届けします。

(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】かぼちゃ、米

もっと便利に
もっと身近に



最新版



最新版

完成間近

どちらも8月下旬に完成する
予定です。どうぞご期待ください。

「ムソー商品カタログ 2020~2021」

「ムソー冷蔵食品・冷凍食品・
デリーフーズカタログ 2020~2021」

ムソーホームページでも簡単検索！

取扱商品紹介コーナーで約1400アイテムをカテゴリー別に掲載し、
新商品情報も随時更新中。商品コード、商品名で検索でき、
各品の原材料、アレルゲンマーク、商品説明と詳細、食べ方、
使用方法などをご覧いただけます。

ムソーホームページ ● <http://muso.co.jp>

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>