

ムソーからのお便り VOL.126

▷ 今月のイチ押し商品 ◁

本格パスタをご家庭で 有機生パスタ



お手頃価格の有機生パスタ

「21143(ムソー) 国産有機生パスタ・スパゲッティ100g×2」「21144(ムソー) 国産有機生パスタ・フェットチーネ100g×2」が原料不足で休止となっており、10月の再開まで待てない!というお声をたくさんいただきました。そこで、海外産(北米産) 有機小麦を使用した有機生パスタを急遽、ご用意しました。

原料小麦粉を海外産有機に替えたことで、2食で360円(本体価格)というお手頃価格に。協力工場は従来通り、奥出雲そば専門店・本田商店です。長年にわたるそば作りの技を駆使した生パスタが好評で、若い女性ファンが増えているそうです。

二段仕込みでモチモチの食感

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。

常温で180日保存できる

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。生蕎麦と同様に、生パスタにも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(生パスタは常温180日)のは、包装後に蒸気殺菌する独自の技術の賜物です。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、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。



細麺
タイプ



平麺
タイプ

ムソーの有機生パスタを次のページで紹介します



【リニューアル】ムソーブランド商品 共通ロゴマーク

現状の漢字ロゴを見直し、より視認性を高めたムソーブランド商品のみを展開するロゴマークです。陰陽五行の考え、五福(長寿、富裕、健康、徳、天命を全うする)を身に着ける一行を「正食法」といい、「正食」の「正」→五画より五角形と組み合わせることでムソーブランド商品の世界観を表現しています。より広く認知されるよう従来の漢字に英字の MUSO を組み合わせています。今後、ムソーブランド商品のパッケージデザインを順次、リニューアルしていきます。

ムソーブランド商品は、食本来の在り方とおいしさを伝え、真の健康を提供する食品ブランドです。

本格パスタをご家庭で 有機生パスタ




- ◎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

2食で
360円(本体価格)の
お手頃価格

21167 <ムソー>

有機生パスタ・スパゲッティ

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> 9月25日発売

360円 (本体価格) 389円 (税込価格)

- JAN : 4978609211676
- 入数 (発注単位) : 12 (1)
- 原材料 : 有機小麦粉 (国内製造)、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M

New



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



ツナ
トマト
ソース
パスタ

ツナフレークをオリーブオイルで炒め、OGトマトソースを加えて温め、
パスタを和えるだけ。味付け不要、簡単でむちゃくちゃおいしい♪

10198 <ヒカリ>

OGトマトソース・ あっさり味 <365g>

450円 (本体価格)
486円 (税込価格) 



22352 <伊藤食品>

鯖ライトツナフレーク・ オイル無添加 <70g×3>

600円 (本体価格) 648円 (税込価格)



21169 <ムソー>

有機生パスタ・フェットチーネ

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> 9月25日発売

360円 (本体価格) 389円 (税込価格)

- JAN : 4978609211690
- 入数 (発注単位) : 12 (1)
- 原材料 : 有機小麦粉 (国内製造)、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M

New



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



たらこ豆乳
クリーム
ソース
パスタ

豆乳にナチュラルチーズ少々を削り入れて小鍋で温め、塩胡椒してパスタを和え、たらこと大葉をトッピング。平麺に濃厚ソースが絡んで最高♪

10651 <むそう>

OGEXバージンオリーブ オイル(Olivalle)

<460g> 
1,850円 (本体価格) 1,998円 (税込価格)



43505 <マルサン>

有機豆乳・無調整 <1000ml>

310円 (本体価格)
335円 (税込価格)



季節限定品 9月25日(金)～12月末出荷

令和二年産

新そば



そばの風味香る、今年収穫した国内産の新そばを使用。
小麦粉も国内産を使用した、
半生タイプの新そば(5割そば)です。

そば

採れたて挽きたての自家製粉のそば粉を使った、色黒で幅の広い平打ち麺。そばの甘皮まで丹念に挽き込み、力強い風味豊かなおそばに仕上げました。

つゆ

割子そば(冷たいそば)に合う五代日本田屋繁特製のつゆ。国内産丸大豆醤油を使い、だしを効かせまろやかに仕上げています。

85025 〈本田商店〉

国内産新そば・つゆ付

〈2食〉

600円(本体価格)

648円(税込価格)

○原材料：[めん]そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩 [つゆ]醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、砂糖、鰹節、宗田鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) ○賞味期限…常温90日



つゆなし
が
新登場



85029 〈本田商店〉

奥出雲新そば2人前 つゆなし

〈200g(100g×2食)〉 9月25日発売

450円(本体価格) 486円(税込価格)

○原材料：そば(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩
○賞味期限…常温180日



※写真はイメージです

新そばが待ち遠しい

新そばとは、そばの実が収穫されてから1～2ヶ月で提供されるそばのことを指します。一般的なのは10～12月、秋から冬にかけて収穫されたそばの実で打つそば。だいたい年内収穫のそばは新そばとして提供されているようです。そばは夏にも収穫時期を迎え、秋の新そばと区別すべく「夏新」と呼ばれます。

新そばの魅力は、色・味・香りの3つの要素がぐっと優れていること。長期間置いたものと比べると劣化が少なく、香りも十分に含んで色も味もぎゅっと濃厚というわけです。(本田商店より)

新そばのお供に



10732 〈ムソー〉

旨味本来・生わさび チューブ入り

〈40g〉

330円(本体価格)

356円(税込価格)



22252 〈ムソー〉

三重県伊勢湾産・ きざみ焼のり

〈20g〉

380円(本体価格)

410円(税込価格)



10698 〈向井〉

香辛料 〈和七味〉

〈10g〉

410円(本体価格)

442円(税込価格)

10597 〈ムソー〉 国産なたね油

〈450g〉

850円(本体価格)

918円(税込価格)



天ぷらそばも



10600 〈ムソー〉

国産なたねサラダ油

〈450g〉

900円(本体価格) 972円(税込価格)

鍋の締めは「麺」

アレンジいろいろ、手軽さが人気の「鍋スープ」「鍋つゆ」。
今シーズンの新商品に合う“締めの麺”は、こちら！



残ったごま豆乳鍋のスープに、フェットチーネを生麺のまま入れ、ナチュラルチーズ少々を削り入れます。器にとって卵黄を落とし、胡椒とパセリをふって。

ごま豆乳カルボナーラ

風味の決め手は有機ごま

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。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。

10344 〈マルサン〉 **冬季商品**

香り高い ごま豆乳鍋スープ

〈600g〉

300円(本体価格) 324円(税込価格)



New

9月25日発売

21169 〈ムソー〉

有機生パスタ・ フェットチーネ



〈100g×2〉 **360円**(本体価格) 389円(税込価格)

さっぱり柚子うどん



鍋に残ったゆず鍋つゆに、うどん(乾麺は茹でて)を入れ、器にとって三つ葉と柚子をそえて。

柑橘風味の鍋つゆ

「香岐産ゆず果汁」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。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味わい。

11070 〈チョーコー〉

香り立つゆず鍋つゆ

〈30ml×4〉

冬季商品

350円(本体価格)
378円(税込価格)



21034 〈平野〉

淡路島の 手延べうどん

〈200g〉

400円(本体価格) 432円(税込価格)

からだにごちそう

鍋の素

濃縮
タイプ

〈150g〉

冬季商品

330円(本体価格) 356円(税込価格)

10782
〈富貴食研〉
塩レモン
鍋の素



10793
〈富貴食研〉
麻婆
鍋の素



10804
〈富貴食研〉
ごま
鍋の素



10805
〈富貴食研〉
豆乳
鍋の素



10806
〈富貴食研〉
カレー
鍋の素



10808
〈富貴食研〉
キムチ
鍋の素



CHÉRICOT [シェリコット] は、女性へのやさしさを第一に考え、長年の研究・開発から生まれたフェミニンケアブランドです。素肌に心地よく、こころまですやかに過ごせるよう、オーガニックコットンを中心に、細部まで安心できる素材にこだわっています。

オーガニックコットン ナプキン

布ナプキンの快適さと紙ナプキンの便利さをかけ合わせた全面コットンナプキン。表面は羽まで全てコットンだから、やさしい肌ざわりで、かぶれにくく安心。心地よさだけでなく、素材と品質にこだわった優しく自然派のサニタリーパッドです。



10月1日発売

New

64328 〈シェリコット〉
オーガニックコットンナプキン
21cm羽なし

〈18枚〉 **454円**(本体価格) 500円(税込価格)

○JAN : 4904601138659 ○入数(発注単位) : 24(1)

64329 〈シェリコット〉
オーガニックコットンナプキン
23.5cm羽なし

〈13枚〉 **454円**(本体価格) 500円(税込価格)

○JAN : 4904601138666 ○入数(発注単位) : 24(1)

64330 〈シェリコット〉
オーガニックコットンナプキン
23.5cm羽つき

〈12枚〉 **454円**(本体価格) 500円(税込価格)

○JAN : 4904601138673 ○入数(発注単位) : 24(1)

64331 〈シェリコット〉
オーガニックコットンナプキン
29cm羽つき

〈8枚〉 **454円**(本体価格) 500円(税込価格)

○JAN : 4904601138680 ○入数(発注単位) : 24(1)

64332 〈シェリコット〉
オーガニックコットンナプキン
34cm羽つき

〈7枚〉 **484円**(本体価格) 533円(税込価格)

○JAN : 4904601138697 ○入数(発注単位) : 24(1)

64336 〈シェリコット〉
オーガニックコットンナプキン
40cm羽つき

〈6枚〉 **484円**(本体価格) 533円(税込価格)

○JAN : 4904601138703 ○入数(発注単位) : 24(1)



自然派のあなたに一番の安心を

表面は羽まで全てコットンだから、やさしい肌ざわりで、かぶれにくく安心。心地よさだけでなく、素材と品質にこだわった優しく自然派のサニタリーパッドです。

世界初の コットンサイドガード

コットン素材の漏れ防止ガードで、肌にふれる全てが優しい素材です。

高分子吸収材不使用構造

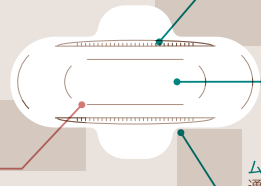
ナチュラルさを追求し、吸収体には吸収力の良い綿状パルプを使用しています。

ムレない通気性防水シートを採用
通気性防水シートがムレを防ぎ、肌ストレスを軽減します。

無農薬有機栽培の
コットンセンターシート



無農薬有機栽培のコットンのみを使用しています。環境に負担の少ない酸素漂白を採用。



MADE IN
JAPAN

布ナプキンの快適さと紙ナプキンの便利さを
かけ合わせた全面コットンナプキン

オーガニックコットン パンティライナー

表面は全てコットンだから、やさしい肌ざわりでかぶれにくく、敏感肌にとっても安心。

64337 〈シェリコット〉
オーガニックコットン
パンティライナー (BOX)

〈30枚〉

500円(本体価格) 550円(税込価格)

○JAN : 4904601138635

○入数(発注単位) : 40(1)



10月1日発売

New

無農薬有機栽培のトップシート

オーガニック
コットン
100%

無農薬有機栽培のコットンのみを使用しています。環境に負担の少ない酸素漂白を採用。

高分子吸収材 不使用構造

ナチュラルさを追求し、吸収体には吸収力の良い綿状パルプを使用しています。

ムレない通気性 防水シートを採用

ムレない通気性防水シートが肌ストレスを軽減します。

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

天然由来成分のおいしいのど飴

53838 〈田上元商店〉

プロポリス飴

9月25日発売

ブラジルのユーカリ農園で採れたプロポリス&ユーカリ蜂蜜を配合。梅肉エキスのほのかな酸味と香りも楽しみ、飽きのこないおいしさです。〈60g(個包装紙込み)〉

350円(本体価格) 378円(税込価格)



○JAN : 4570042930024 ○入数(発注単位) : 60(1)
○原材料 : 砂糖(国内製造)、水飴、はちみつ、梅エキス、プロポリス ○アレルギー…なし
○賞味期限…18ヶ月 ○遺伝子組み換え…F



紀州産南高梅を使用した梅肉エキス飴に、プロポリス&ユーカリ蜂蜜を配合したのど飴です。個包装なので、ドライブ・ご旅行・ハイキングにピッタリです。

新商品

ヘルシーなおやつ

9月25日発売

熟成保管し糖度を増した芋を使用。乾燥具合に改良を重ね、しっとりモチモチ食感に仕上げました。

33547 〈かごしま有機〉

かごしまほしいも (安納芋)

〈100g〉

690円(本体価格) 745円(税込価格)

○JAN : 4513280245376
○入数(発注単位) : 30(1)
○原材料 : 有機さつま芋(鹿児島県産)
○アレルギー…なし ○賞味期限…90日
○遺伝子組み換え…M



33549 〈かごしま有機〉

かごしまほしいも (紅はるか)

〈100g〉

650円(本体価格) 702円(税込価格)

○JAN : 4513280245383
○入数(発注単位) : 30(1)
○原材料 : 有機さつま芋(鹿児島県産)
○アレルギー…なし ○賞味期限…90日
○遺伝子組み換え…M

新商品

みんな大好き、カレーの春巻

85303 〈沓掛冷食〉

カレースティック春巻

冷凍

9月25日発売

ムソーの「コクと香りのカレールウ」を使用した食べやすいスティックタイプの春巻です。〈25g×5本〉

390円(本体価格) 421円(税込価格)



○JAN : 4582244507027 ○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : 野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ(国産))、カレールウ(小麦粉、食用油脂(パーム、なたね、ラード)、食塩、たまねぎパウダー、トマトペースト、砂糖、ハチミツ、カレー粉、生うこん、香辛料、ポークエキス、にんにく)、豚肉、なたね油、皮(小麦粉(小麦(国産))、食塩)
○アレルギー…小麦 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F



子どもの好きな食べ物ランキング1位のカレーを、小さいお子様も手で持って食べられるように細巻にしました。冷めてもおいしいのでお弁当にも。凍ったまま2~3分揚げてください。

再開商品

Bean to Bar を楽しむ
ドイツのチョコレート

10月上旬予定

冬季商品

有機畜産・畜産加工品の農林指定物資化に伴う表示基準改定に伴い、ミルクとカプチーノの商品名とパッケージ記載内容が変更となり、「有機」「オーガニック」等の表記がなくなります。

33443<bjornsted>

OGチョコレート・
ダーク85%

<100g>

500円(本体価格)

540円(税込価格)

- アレルギー…乳
- 遺伝子組み換え…M



33445<bjornsted>

チョコレート・
ミルク

<100g>

500円(本体価格)

540円(税込価格)

- アレルギー…乳
- 遺伝子組み換え…M



33444<bjornsted>

OGチョコレート・
エクアドル
ダーク70%

<100g>

500円(本体価格)

540円(税込価格)

- アレルギー…乳
- 遺伝子組み換え…M



33446<bjornsted>

チョコレート・
カプチーノ

<100g>

500円(本体価格)

540円(税込価格)

- アレルギー…乳
- 遺伝子組み換え…M



リニューアル

新感覚スイーツ

33620<だいでイズ>
もち麦ぜんざい

国産蒸しもち麦と北海道産あずきをコトコト煮込み、北海道産ビートグラニュー糖で甘みを加えた、やさしい甘さのぜんざいです。

<140g>

250円(本体価格)

270円(税込価格)

冬季商品

9月25日発売



○JAN : 4560438830540 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 小豆(北海道産)、砂糖、もち麦(国産)、食塩
○アレルギー…なし ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



夏季商品「33550(だいでイズ)もち麦あずき140g」から、冬季商品へリニューアルしました。原材料、配合比、価格は変更ありません。袋ごと湯煎してお召し上がりください。



Happy Halloween 10/31



Halloween!
パンプキン

87990<みよい>

有機かぼちゃスライス

<300g>

1,050円(本体価格)

1,134円(税込価格)

- 原材料 : 有機かぼちゃ



87991<みよい>

有機かぼちゃ粗ごし
(マッシュ)<500g>

1,050円(本体価格)

1,134円(税込価格)

- 原材料 : 有機かぼちゃ



土が育てる、驚きの糖度と濃い味わい

手軽な冷凍品が新登場。北海道の駒ヶ岳山麓で有機栽培し今年収穫した、糖度20度以上のとっても甘いかぼちゃです。スライスはもちろん、粗ごしはサラダやコロッケに。

※スープには常温品の「21820(みよい)有機うらごしかぼちゃ 200g」がぴったりです。

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。

■出荷期間 : 2020年10月初旬頃～在庫なくなり次第

■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)

Trick or Treat!
小さなお菓子

32712<サンコー>

ハロウィン

お菓子詰め合わせ

かぼちゃサブレ2個、ミニどうぶつビスケット1個、元気フルーツラムネ2個、元気ミレービスケット2個、元気鉄カルウエハースチョコクリーム味1個の詰め合わせ。

個包装なので、パーティーの盛り合わせにも。〈5種〉

※パッケージ・内容変更に伴い、容量・JAN・賞味期限が変更になりました

360円(本体価格)

389円(税込価格)

○JAN : 4973728909244

○賞味期限 : 120日



(サンコー)ハロウィンお菓子詰め合わせのご注文について

- ご注文方法 : 通常加工品とともにご注文ください。
- ご注文締切日 : 10月19日(月)
- 出荷開始日 : 9月25日(金)
- お届け方法 : 通常加工品と同梱でお届けいたします。

農産担当・加藤の

今月のイチオシ



今年は経験にない長雨と日照不足で、真夏の高原野菜は壊滅。そのぶん秋に期待してください。10月のオススメ品目は、高原ならではの「キャベツ、白菜、かぶ」。セロリもなるべく出したいです。

我が道を貫いて三十年、川上村の「変わり者」井澤猛さん
(長野県南佐久郡川上村)

「日本一のレタス産地」として知られる川上村は、村域全体が標高1,000mを超える高冷地に位置します。戦後1949年に国の蔬菜生産指定地となり、1950年からレタスの栽培を開始。その後、村を挙げて大規模野菜産地に転換を図り、高速道路の整備などによって出荷量も増加。高原野菜産地として有名になり、村の暮らしも豊かになりました。

40年以上に渡ってレタスやキャベツなど夏野菜日本一、農薬使用量も日本一。井澤さん(64才)も、かつては農協へ出荷する普通の農家でした。30才の時、レタスの連作障害が出るようになって土壌消毒剤のトリクロロエチレンを初めて使ったところ、作業中に自分が農薬中毒になってしまいました。入院中に、農薬漬けの農業を続けることに疑問を持ち、「これからは農薬を少な

くして健全な農作物を作れないものか」と考えたそうです。

この出来事をきっかけに井澤さんは、土づくりを大事に減農薬・無農薬に取り組んできました(現在は地域慣行基準50%以下、品目により無農薬栽培)。村内では井澤さんと井出尚之さん、そしてただ一人有機JAS取得の開拓二さんの3家族のみが、農協と離れて産直を貫いています。

「川上村でJAを離れて農業をやるのは、輸送便を使わず補助金も受け取らず、村八分覚悟で変人扱いされること(すいてん後藤和明さん談)」。誇り高き変わり者として30年間、我が道を歩み、今は息子孫家族と共に家族経営で三世代で暮らしています。これからは後継者の亮さん(36才)を中心に任せていきたいそうです。(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】大根、かぶ、ほうれん草、小松菜、キャベツ、白菜、ブロッコリー、カリフラワー、セロリ、人参、ミニトマト



おもしろいインフルエンサー

今月のinfluencer

※インフルエンサー(influencer) = SNSで情報発信して、流行を創り出す人。

私のお気に入り「無双信州味噌」

「無双信州味噌」は、ムソー入社後、初めてデモ販した思い出の品です。醸造をお願いしている丸正醸造さんから借りた樽に20kgの業務用をのせて、自然食品店さんで量り売りさせていただきました。試食はマクロビオティックの基本の味噌汁…具を炒めて蒸し煮にし、引き出されたうまみを出汁にする一碗で、「出汁を使わなくても、こんなにおいしい!」と大好評でした。実家の両親にも送ってあげたら、とても好評でした。

加熱処理をしていない生味噌なので、酵母菌や乳酸菌と、それらが生み出した酵素がそのまま生きているのもうれしい点。火を通さない食べ方として、生野菜のディップもおすすめです。



10544<ムソー>
無双信州味噌
<500g>
680円(本体価格) 734円(税込価格)



東日本営業部 船岡隆三

静岡県出身 # 2016年入社 # 関東と北海道のお客様(主に通販さん、自然食品店さん)にムソー商品をお勧めする営業担当 # 性格は真面目だけど大雑把

今回のinfluencerは、直販事業部 桜新町店・藤井俊也

船岡から一言「ムソーで最初に直営店と一緒に仕事した、若いけど頼れる店長です!」

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>

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