

今月のFACE 生産者紹介

道南伝統食品協同組合

北海道函館市大船町

不漁が続く天然真昆布

昆布の主な産地は北海道です。特に高級品として知られる順に並べると、真昆布、羅白昆布、利尻昆布、日高昆布(三石昆布)、長昆布となります。

真昆布は主に津軽海峡から噴火湾沿岸で採れる道南産の昆布。中でも南茅部地方(現在は函館市)に産する「白口浜真昆布」は最高級の品質で知られ、蝦夷・松前藩の時代から宮廷や幕府に献上されていました。北前船で大阪へ運ばれた真昆布は、大阪のだし文化を支えてきた立役者です。

その天然真昆布の不漁が6年続き、水揚げ量は1/100ほどに激減しています。海水温の上昇などが影響しているようですが、詳しい原因は不明です。磯焼けのような海を見つめて、「こんな海になるとは思っていなかった」と嘆く漁師さんたち。大阪では老舗昆布店の

廃業が続いている由。

原料枯渇のため、ムソーの「函館産・天然真昆布」は中止となり、道南伝統食品協同組合から「函館黒口浜産・天然真昆布」を数量限定でいただいている状況です。

50年前から取り組む養殖技術

天然真昆布がほとんど採れないのに真昆布が流通しているのは、約50年前に確立した養殖技術のおかげです。南茅部は「養殖昆布漁」発祥の地でもあるのです。

天然の昆布は収穫まで2年かかる上に、その年によって水揚げ量が変わる不安定な仕事です。昆布漁が終われば半年も出稼ぎに出ている漁師たちは、養殖の可能性に賭けました。1966年に北海道区水産研究所の指導のもと、1年ものの促成昆布養殖に成功。1969年には本格的な養殖事業が始まり、生産は飛躍的に増大しました。

昆布の養殖は、海中で行なう農業のようです。夏に種苗を育て、秋から冬にかけて綱に種付けして海中で育て、初夏まで間引きや水位調整など丹念に世話をし、真夏に水揚げします。「北海道函館産・真昆布」は、こうして育てた1年養殖物です。

海の恵みに感謝して生きる

道南伝統食品協同組合は、南茅部の漁業者・加工業者が中心となって1991年に立ち上げた組合です。南茅部に起源を発する日本古代食文化の伝統を継承発展するため、生産者の顔が見える商品づくりに取り組んでいます。

採った昆布を家族総出で干し、干し上がった一枚一枚のし、形をととのえて出荷するまでが漁師の仕事。組合はそれを買付けして品種や等級・部位ごとに分け、だし昆布用にカットしたり、とろろ昆布や昆布茶などに加工して出荷します。



昆布を絡めて引き上げる



今日は大漁。船から陸へ昆布を揚げる



竿いっぱい吊るし干し



家族総出で昆布の成形

道南伝統食品協同組合の昆布、ムソーの無添加だしパックを次のページで紹介します

南茅部の海の恵み

道南伝統食品協同組合の昆布



22208 〈道南〉

函館黒口浜産・天然真昆布

風味がよくコクのある出汁がとれる、高級だし昆布です。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。使いやすい15cmサイズカット、チャック袋入り。〈80g〉

680円(本体価格) 735円(税込価格)

○原材料：真昆布(北海道函館産)

希少な天然真昆布

※在庫なくなり次第終了となります。



22221 〈道南〉

北海道函館産・真昆布

北海道函館産の真昆布(1年養殖物)をご利用しやすい大きさにカットし詰めた、お徳用のだし昆布です。お求めやすい価格のため普段使いの家庭料理に向いています。〈150g〉

860円(本体価格)

929円(税込価格)

○原材料：真昆布(北海道函館産)

お徳用のだし昆布



22244 〈道南〉

函館産とろろ昆布(富士酢使用)

北海道道南地区の「函館産真昆布」ととろみ豊かな「がごめ昆布」を7:3でブレンド。1枚1枚丁寧に京都・飯尾醸造製の富士酢に浸し、ゆっくり熟成させ、削りだしたとろろ昆布です。〈25g〉

380円(本体価格)

411円(税込価格)

○原材料：真昆布(北海道函館産)、がごめ昆布(北海道函館産)、米酢

羽二重のような逸品



伝統的なだし素材で、手軽にだしが取れる 無添加・だしパック

厳選した天然素材100%の「合わせだし」です。化学調味料・エキス類・食塩など一切無添加。新技術により、たっぷり使った昆布の旨みが特長。すっきりした後味、深い余韻が味わえます。



うま味、深味、香り際立つ「鰹昆布だし」

22268 〈ムソー〉

無添加・だしパック(鰹昆布だし)[青]

〈7g×8〉

650円(本体価格) 702円(税込価格)

○原材料：かつおのかれぶし(国内産)、真昆布(北海道函館産)、かつおのふし(国内産)



滋味が体に染み渡る「精進だし」

22269 〈ムソー〉

無添加・だしパック(精進だし)[黄]

〈7g×8〉

650円(本体価格) 702円(税込価格)

○原材料：真昆布(北海道函館産)、乾しいたけ(九州産)



ムソー「無添加・だしパック」の製造は、道南伝統食品協同組合に委託しています。昆布は今では希少となった、函館産の天然真昆布粉末です。

Merry Christmas 2020

限定販売

ご予約
受付中

大切なひとと楽しむ冬のしあわせ。

体にやさしく、

おいしいクリスマスをお届け。

◎ご注文締切日…12月1日(火)

注文番号 7 (ディー・プレーン)

ミニチーズタルト・アソート

1,800円(本体価格) 1,944円(税込価格)

冷凍

New

チーズの風味が楽しめるプレーン、濃厚な味わいのチョコレート、高知名産の香り豊かな土佐茶の3種の味を楽しめるチーズタルトアソート。〈3種〉



◎担当・白川より しっかりしたタルト生地と、濃厚でなめらかなフィリングがたまらないバイクドチーズタルトです。製造メーカーの地元・高知の土佐茶を使ったタルトはさわやかでイチ押しです！

注文番号 25 (沓掛冷蔵)

海老とブロッコリーのトマトソースグラタン

720円(本体価格) 778円(税込価格)

冷凍

New

有機トマトピューレのソースにマレーシア産天然えびと国産野菜、有機ペンをを使ったトマトグラタン。トッピングによつ葉のチーズをたっぷり使用しました。〈170g×2〉



◎担当・白川より 寒い冬にぴったりの濃厚なグラタンです。オーブントースターで少し焦げ目がつくまで焼いていただくと、カリッとおいしく召し上がっていただけます。



オードブルにぴったり

こだわりハム・チーズ

◎出荷開始…11月24日(火)

ご注文は、別紙「クリスマスシーズンアイテム注文書」をご利用ください。

7511 〈カルネポーナ〉

プロシュート・生ハム 冷蔵

〈50g〉

850円(本体価格) New

918円(税込価格)



◎担当・白川より

イタリア産の豚もも肉を、海水塩のみを使用し1年以上長期熟成した生ハムです。

7613 〈マース〉

クマンベール (天草の塩使用) 冷蔵 New

〈150g〉

1,400円(本体価格)

1,512円(税込価格)



◎担当・白川より

2週間熟成のカマンベールチーズ。生タイプなのでご家庭でさらに熟成もできます。

九州産の厳選素材を使用して畜産加工品を製造しているマースより、チーズ2アイテムが新登場。地元熊本でフリーストール方式の飼育と搾乳ロボットを使用している牛に優しい牧場「石坂ファーム」の生乳と、「天草の塩」だけを使い、丁寧に仕上げたこだわりのチーズをぜひ味わってください。

7615 〈マース〉

益城ヤング (天草の塩使用)

〈100g〉

700円(本体価格) 冷蔵 New

756円(税込価格)



◎担当・白川より

2ヵ月熟成のセミハードチーズ。マイルドな風味で食べやすく、お料理にも。

令和三年 ムソーのお正月

限定販売

ご予約
受付中

いつものお正月にやさしさを添えて。

◎ご注文締切日…12月1日(火)

注文番号3 (ムソー)

おせち料理「祝」セット

20,000円(本体価格) 21,600円(税込価格) **冷蔵**

おせち定番の蒲鉾・黒煮豆・田作り、色鮮やかなサーモン、有機野菜を使ったお煮しめなど、豪華でボリュームのある袋詰めおせち料理のセットです。
〈21品目(3~4人前)〉



◎担当・加藤より お正月のセットの中でも一番人気がこの祝セット。袋を開けて、いわれを考えながら自分でお重に詰める手間も楽しい、冷蔵セットです。加賀じぶ煮が毎年人気の一品です！

注文番号105 (ムソー)

迎春カステラ **New**

2,500円(本体価格) 2,700円(税込価格)

膨張剤を使用せずに卵をたっぷり使用したカステラです。迎春の焼き印入り。はちみつ・抹茶の2種類セットです。〈2本〉



◎担当・加藤より 毎日変わる湿度や温度の変化をみながら、職人が丁寧に焼き上げるカステラ。希少な国産はちみつを使用したしっとり優しい甘みのはちみつ、京都の宇治抹茶を使用した上品な抹茶味。特に抹茶は無添加で製造する技術が難しく、手間暇がかかっています。

限定

年末好適品

21786 (庄内協同ファーム)
有機しゃぶしゃぶ餅・
玄米 

〈120g〉
380円(本体価格)
411円(税込価格)



21787 (庄内協同ファーム)
有機しゃぶしゃぶ餅・
白米 

〈120g〉
380円(本体価格)
411円(税込価格)



◎担当・加藤より

年々、人気になっているこの商品。お鍋にしゃぶしゃぶすると、とろ〜っとしてとっても美味しいです。白餅は伸びがよく、玄米は玄米の味そのものを楽しめます。気分を変えたいときは、餅ピザを。味噌を塗ってチーズをのせると美味しいピザの出来上がりです！



ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。

おせちの 「お煮しめ」に

うまみたっぷり 「原木栽培乾し椎茸」

上質な大分県産原木栽培椎茸を、ゆっくり熱風乾燥、天日で熟成。味・香り・歯ざわりとも最高です。

○原材料：しいたけ(原木)

11640 <ムソー>
大分産椎茸大粒どんこ
<45g>
820円(本体価格) 886円(税込価格)



11641 <ムソー>
大分産椎茸小粒どんこ
<45g>
730円(本体価格) 788円(税込価格)



11642 <ムソー>
大分産椎茸こうしん
<80g>
1,100円(本体価格) 1,188円(税込価格)



味染み抜群「生芋板こんにゃく」

広島県産・有機栽培こんにゃくの芋を皮ごとすり潰して作った生芋こんにゃく。生芋100%ならではの風味があります。

81754 <ムソー>
**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)



○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)



昔ながらの「にがり高野豆腐」

国内産有機丸大豆とにがりを使用した凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。「高野豆腐」は厚さ約1.5cm、「凍み豆腐」は厚さ約0.8cm、「さいの目」は約1.2cm角。

○原材料：大豆(有機、遺伝子組換えでない)、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)

21623 <ムソー>
**有機大豆使用
にがり高野豆腐**

<6枚>
600円(本体価格) 648円(税込価格)



21622 <ムソー>
**有機大豆使用
にがり凍み豆腐**

<6枚>
400円(本体価格) 432円(税込価格)

21631 <ムソー>
**有機大豆使用
にがり凍み豆腐・さいの目**

<50g>
320円(本体価格) 346円(税込価格)



無漂白の「かんぴょう」

栃木県産の無漂白のかんぴょうです。もどりの良い一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。

※12月中旬以降在庫なくなり次第、ムソーブランド商品の新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザイン変更いたします



21628 <ムソー>
かんぴょう

<40g>
490円(本体価格)
529円(税込価格)

○原材料：ゆうがおの実(栃木県産)

門松風に見立てて
「ごぼう昆布巻」



(画像提供：正食協会)

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

常備しておくとお便利

21587 〈無双本舗〉
乾燥れんこん

熊本県産の特別栽培れんこんを薄くスライスして乾燥させました。〈40g〉

420円(本体価格) 454円(税込価格)



11月2日発売済

○JAN : 4530177001365 ○入数(発注単位) : 25(1)
○原材料 : 乾燥れんこん(熊本県産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年
○遺伝子組み換え…M



保存がききますので、常備しておくともとても便利です。水またはぬるま湯に20~30分つけて戻してからキンピラや煮物に。細かく砕いてから水戻しし、水気をきってハンバーグや肉団子の具材にも。

新商品

「オーガニック・ビーガン・ロー」三拍子揃った 究極のチョコレート

42℃以下に徹底管理した究極のローチョコレート/伝統的な石臼で原料を混ぜ合わせるハンドクラフト(手作業)製造/動物性原料を一度も使用したことがないビーガン対応工場でのみ製造/収穫量5%以下、ペルー原産の希少品種カカオ・クリオロのみを使用/使用しているベリーはエストニア原産の自生種(ワイルド)

11月25日発売

32981 〈トレテス〉
ローシクOGチョコレート・ハイカカオ77%

オーガニックカカオ・クリオロのみを使用。高カカオチョコレートとは思えない驚きの口どけ。〈37g〉

500円(本体価格)
540円(税込価格)

○JAN : 4518568021116
○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 有機カカオバター、有機カカオパウダー、有機ココナッツパームシュガー、有機ヘーゼルナッツ、有機バニラ
○アレルギー…なし
○賞味期限…540日
○遺伝子組み換え…M



 **冬季商品**

32982 〈トレテス〉
ローシクOGチョコレート・ストロベリー

有機ストロベリーをブレンドしたフレーバータイプ。爽やかな酸味と甘さの絶妙なバランス。〈37g〉

500円(本体価格)
540円(税込価格)

○JAN : 4518568021161
○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機ストロベリー、有機カカオパウダー、有機バニラ
○アレルギー…なし
○賞味期限…540日
○遺伝子組み換え…M



 **冬季商品**

32983 〈トレテス〉
ローシクOGチョコレート・マイルド

カカオ50%のマイルドタイプ。乳製品不使用とは思えない驚きの食べやすさ。乳アレルギーの方にも。〈37g〉

500円(本体価格)
540円(税込価格)

○JAN : 4518568021178
○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機バニラ
○アレルギー…なし
○賞味期限…540日
○遺伝子組み換え…M



 **冬季商品**



今話題のローチョコとは、raw(生)であることを意識して、カカオをローストせずに作るチョコレート。低温で発酵もしくは乾燥させたカカオ豆を使い、練り上げる際も42℃以下の低温で加工するので、過熱による栄養素の破壊(減少)が最小限。スーパーフード・カカオの栄養を摂りたい女性に人気です。

新商品

新芋ならではの風味

81760 <ムソー>

有機新芋角こんにやく・広島原料 

今年収穫した有機こんにやく芋から作った厚切りの角こんにやくです。厚さ3.5cmで定番の板こんにやくの約1.5倍の厚み。大きめに切って歯ごたえを楽しめます。数量限定。<370g>




370円(本体価格) 400円(税込価格) 12月3日発売



左が新芋角こんにやく(厚さ3.5cm)、右が定番品

○JAN: 4978609817601 ○入数(発注単位): 24(1)
○原材料: 有機こんにやく芋(広島県産)/水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
○アレルギー…なし ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…M

ムソー担当者から  こんにやく芋は通常秋～冬に収穫されますが、そのままでは日持ちがしないため、江戸時代にこんにやく粉が発明されるまではこの時期にしか食べられない貴重品でした。旬の風味をお楽しみ下さい。

再開商品

バレンタインにぴったり

オーガニックトリュフチョコレート
「ビオ・ナチュラル」 12月初旬頃再開・数量限定

「ナッツ」は香ばしくローストしたヘーゼルナッツをミックス、「プレーン」は香り高いカカオの風味。口どけがとてもなめらかで、かつ嫌な後味が残りません。



33141 <K&Y>
ナッツ 

○原材料: 有機ダークチョコレート(有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、有機バニラパウダー)、有機ココナッツ油、有機炒りヘーゼルナッツ、有機ココアパウダー、(一部に乳成分を含む)




33142 <K&Y>
プレーン 

○原材料: 有機ダークチョコレート(有機カカオマス、有機砂糖、有機ココアバター、有機バニラパウダー)、有機ココナッツ油、有機ココアパウダー、(一部に乳成分を含む)



<各90g(10粒)> **各1,100円**(本体価格) 各1,188円(税込価格)
○アレルギー…乳 ○遺伝子組み換え…M

ムソー担当者から  お洒落なフランス製パッケージ入り、特別な日にふさわしいトリュフチョコレート。美食の国、フランスならではのおいしさです。フランス・エコサートとJASオーガニック認定マーク付。フェアトレード認証品。

パッケージ変更

昆布巻き、巾着煮に

21628 <ムソー>

かんぴょう


12月中旬以降～在庫なくなり次第

ムソーブランド商品の新ブランドロゴ・ブランドルールによるデザイン変更です。使用用途など分かりやすく記載しております。<40g>

490円(本体価格) 529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  栃木県産の無漂白のかんぴょうです。もどりの良い一等のかんぴょうを使用しており、味・香りともすぐれています。無漂白なので、ややアメ色をしていますが、これが本来の自然の色です。

パッケージ変更

レモンのような香りと
スッキリ感

41452 <ハーブス>

OGハーブティー・レモンバーム 

11月末頃


パッケージデザインのみ変更です。原材料、JAN、入数に変更はありません。<20g>

670円(本体価格)
724円(税込価格)

※41450ペパーミント、41451カモミール、41454ローズヒップは2021年1～2月頃にパッケージ変更いたします。41454ローズヒップは同時に「ローズヒップ&ハイビスカス」に商品名変更となります。



○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M

ムソー担当者から  アンデスでは長寿のハーブといわれ、2千年以上もの間、気持ちを引き上げてくれるハーブとして知られています。1本1本丁寧に手摘みして現地でパッキング、飲みやすいティーバッグ入りです。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

三隅半島にふりそそぐ太陽の光と不知火海の潮風、そして生産者の想いをたっぷり浴びて育ったみかんは、皮がやわらかくて甘みの濃い、“うんまい”みかんです。



美しい環境を次の世代へ
水の子会
(熊本県八代郡水川町)

水の子会の原点は、水俣病に苦しむ人達との出会いです。約40年前、まだ若い父親だった上村茂則さん(71才)は、胎児性水俣病の子どもたちと我が子の姿が重なり、「このまま農業を多投する農業を続けていたら、いつか自分が加害者になってしまうのではないかと」恐れを抱いたそうです。当時まだ珍しかった有機農業への転換をはかり、変人扱いされながら苦闘を重ね、1991年に志を同じくする仲間と水の子会を創設。以来、安全な農産物の栽培と普及に努めてきました。

水の子という名前は「水の恩恵を、そして水俣病の教訓を忘れてはいけない」という想いから。石鹸運動、イグサを河川に植えるなど、きれいな水を守るための活動に長年、会を挙げて

取り組んでいます。

地域の環境保全とともに、ほんとうの野菜&柑橘に情熱を燃やして三十数年…若い生産者が根付き、頼もしい後継者が育ちました。いま会をまとめているのは、二代目の上村一宏さん(46才)、れんこん栽培とその加工品に燃えています。娘二人、三世代六人家族の素敵なファミリーであり、生産者集団です。

11月中盤からの水の子会の温州みかんは、格別にコクがあり“甘か!”。農業を極力抑えているため見栄えは良くありませんし、糖度高く腐りやすのが難点ですが、年々ファンが拡大中の産地です。柑橘部会は20年以上も栽培勉強会を重ねて、7家族の生産者が同じコクのある味に努めています。

(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】温州みかん・柑橘類全般(特別栽培)、肥後あかね蓮根、里芋、せり、新たまねぎ(野菜は農薬不使用)

12月のおすすめ商品

手軽でおいしい生姜アイテム

古くから漢方薬として使われてきた「しょうが」。英語の辞書でgingerと引くと「鼓舞する」「刺激する」「元気づける」とあり、西洋でも“元気パワーの源”として愛用されていたようです。しょうがの辛味成分ショウガオールは血管を拡張して血流をよくし、体温を上げる作用があるとされています。



32659 <ムソー>

有機生姜使用・しょうが湯

<20g×5> 320円(本体価格) 346円(税込価格)



32660 <ムソー>

有機生姜使用
しょうが湯・箱入り

<20g×18>

1,080円

(本体価格)

1,166円
(税込価格)

32661 <ムソー>

有機生姜使用
かりんしょうが湯

<20g×5> 340円(本体価格) 367円(税込価格)



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>