



謹賀新年

昨年とは格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

1年前、間近に迫り期待を膨らませた「東京オリンピック開催」でしたが、予測をはるかに超えるコロナウイルスの感染拡大による開催延期。オリンピック景気どころか、皆様方の事業活動はもちろん、個としての生活環境も激変されたこととお察し申し上げます。

出来ましたら年も変わる時期に目にしたくないワードかもしれません。「ウイルス」との関係は人が生き続ける上で切り離せない存在となったことを感じます。喜ばしい状況ではない昨年でしたが、これまでとは異なる、新たに望む環境や価値観を見直す機会もなかったのではないのでしょうか。

都心部への集中によるリスク、郊外や生活地域の新たな選択、他国の自国ファーストから受ける日本の食への影響、低い

食糧自給率から生まれる生活不安、他にも数えきれないほど、「当たり前」であった状態からの変化による気づきが生まれたこと、皆様はもちろんのこと、弊社やメーカーさんの事業活動には大きな社会性があることを再確認する機会ともなりました。

具体的に言えば、健康という価値を商品として提供できること、地域の生活者様の食需要に応えられること、そして改めて「自給」の重要性を事業活動から創造できることに気づきました。昨年の経験をプラスと考えまして、より社会性があり全国の地域でお役に立てる事業を展開していきたいと思えます。

○ 昨今、「HACCPに沿った衛生管理」の制度化や、「食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度」

の導入など、食の安心・安全の担保が制度として推進されています。

HACCP制度は製造事業者さんに限られた制度ではなく、小売業店様や流通業者にも求められる制度となります。また営業許可制度の見直しも本年(令和3年)6月までに施行される予定となり、販売店様側での手続きも必要となります。

○ 弊社としましては、皆様と消費者様により安心していただき、安全を担保した商品提供にメーカーさんと協力しながら取り組むとともに、皆様が事業継続される上での制度改定などの情報提供に努め、定期情報誌「旬情報」や弊社営業側での情報を随時お知らせしますので活用下さい。

○ 新しい年の社会環境と市場環境は、昨年にも増して目まぐるしく変わると予想されます。その時々々の環境に適応したサービスの提供を常に心がけ、皆様のお役に立てるように社員一同で1年間取り組んでまいります。

2021年が皆様にとって素晴らしい1年でありますよう祈念いたしますとともに、昨年同様ご愛顧、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。そして年頭のご挨拶とさせていただきます。

ムソー株式会社
代表取締役

出口裕起



手軽に使える ねり梅

- ◎国産梅を天日塩のみで漬けた、昔ながらの梅干し(白干し)100%
- ◎種抜きなどの手間なく手軽に利用できる、なめらかなペースト
- ◎必要なだけ使えるスパウトパウチ入り



21222 <ムソー>

有機ねり梅  **New**

<100g>

620円(本体価格) 670円(税込価格)

- JAN : 4978609212222
- 入数(発注単位) : 40(1)
- 原材料 : 有機梅(国内産)、食塩
- アレルギー…なし ○賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M

11月25日発売



21227 <無双本舗>

国産ねり梅 **New**

<100g>

430円(本体価格) 464円(税込価格)

- JAN : 4530177001372
- 入数(発注単位) : 40(1)
- 原材料 : 梅(国内産)、食塩
- アレルギー…なし ○賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M

11月25日発売



2品の違いは「原料梅」と「食塩相当量」

- 原料梅…有機ねり梅は、奈良県・和歌山県産の有機梅を使用。国産ねり梅は、奈良県・和歌山県産の梅を使用。
- 食塩相当量…有機ねり梅は19.3g/100g。国産ねり梅は22.3g/100g。

ムソー担当者から



「21200(ムソー)梅干し」も2021年1月以降、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を行いません。パッケージを合わせた新商品・有機ねり梅と並べて売場作りを。



焼いた鶏ささみ+ねり梅+青じそで
ささみ梅しそ焼き



さっと茹でた蓮根+ねり梅+鰹節で
蓮根の梅おかか和え

ねり梅で簡単! 梅干し生活

おにぎり、手巻き寿司に
鶏肉や豚肉の梅シソ巻きに
手作りドレッシング・
つゆ・たれに



ねり梅+すりごま+ごま油で
梅ごまドレッシング



ねり梅+醤油+三年番茶で
梅醬番茶

一日一餅、手軽に玄米食

ムソーの玄米もち

本物の「お餅」を食べたい

稲作の伝来とともに大陸から伝わったとされる「餅」。古くから日本人の生活や行事に欠かせない伝統食です。ムソーの玄米もち、創業当時のロングセラー。伝統食を重んじ、マクロビオティック生活を原点とするムソーにとって大切な品です。

原材料の水稲もち米は、井伊秀一さん(北海道石狩郡新篠津村)の特別栽培米100%。井伊さんは、ムソー北海道特別栽培米の生産者・新篠津村クリーンあやひめ生産組合の一員です。品種は北海道もち米の代表格「はくちょうもち」。冷めても柔らかさが長持ちし、粘りが強いのが特徴です。

ぺったんぺったん、杵でつく

協力工場は、契約栽培の良質なお米で玄米ごはんや玄米粥を作るコジマフーズ(愛知県名古屋市)です。先代が玄米食事療法で健康を取り戻した経験から、「おいしくて身体にいいもの」を心がけ、材料、製法、栄養価にこだわった玄米商品を世に送っています。

一晩浸水した玄米を、まず大きな蒸し器で芯までしっかり蒸します。次に、スクリーンで粒を押しつぶして団子状にし(荒づき)、臼と杵でついて仕上げます(杵つき)。機械は使いますが、蒸して・こねて・つく工程は、昔の餅つきそのもの。杵でつくことで、餅本来のコシと旨みが引き出されます。

白米よりも「かたい」「食べにくい」「炊くの

がめんどろ」…といったイメージの玄米。でもお餅なら、調理も簡単で手軽に食べられます。一日一餅の玄米もちで、手軽に玄米食の第一歩！玄米特有の香ばしさとほのかな甘みをご賞味ください。真空個包装なので、つきたてを味わえて、保存にも便利です。



21802 <ムソー>
玄米もち
(特別栽培もち米使用)

<315g(7個)>

580円(本体価格)

626円(税込価格)

○原材料:
水稲もち米(国内産)



21803 <ムソー>
玄米もち・よもぎ
(特別栽培もち米使用)

<315g(7個)>

580円(本体価格)

626円(税込価格)

○原材料: 水稲もち米(国内産)、よもぎ



お餅のお供、鏡開きに



33647 <山清>
**北海道産
有機小豆使用つぶあん**
<200g>

408円(本体価格) 441円(税込価格)

○原材料: 有機小豆(北海道産)、砂糖(北海道産)



20939 <ムソー>
**国内産
有機きな粉**
<120g>

320円(本体価格)

346円(税込価格)



22251 <ムソー>
焼のり
<10枚>

470円(本体価格)

508円(税込価格)



20787 <ムソー>
**有機しっとり
すりごま・白**

<80g>

340円(本体価格)

367円(税込価格)



20788 <ムソー>
**有機しっとり
すりごま・黒**

<80g>

340円(本体価格)

367円(税込価格)



鬼は外、福は内 2月2日は「節分」



【鬼を追い払う】いわし

ひいらぎの小枝に焼いた鰯の頭をさしたものを戸口につけておくと鬼の目を突き、鰯の臭いで鬼を追い払うといわれています。家族みんなが食べやすい“いわしアイテム”で、現代風に。



骨まで柔らか

22402 <千葉産直>

とろイワシ水煮

貴重な脂ののった真イワシを、塩と純米酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。食べやすいブツ切りカット。<190g>

400円 (本体価格)
432円 (税込価格)



お洒落な食卓に

22339 <千葉産直>

オイルサーディン

“そのまま食べて美味しい”くせのない“まいわし”の国産オイルサーディンです。<100g>

380円 (本体価格)
410円 (税込価格)



「山陰味自慢」の人気商品

22370 <角屋>

真いわしの水煮

20cm以上の脂ののったマイワシに、海の精の塩を入れて煮込んだ水煮です。<100g>

380円 (本体価格)
410円 (税込価格)



福を巻き込む 「恵方巻」

その年の恵方(吉方位)を向いて太巻きを丸かぶりすると、「福を巻き込む」「縁を切らない」ので縁起が良い、とされます。今年の恵方は南南東です。

21628 <ムソー>

かんぴょう

<40g>

490円 (本体価格)
529円 (税込価格)



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)



22251 <ムソー>

焼のり

<10枚>

470円 (本体価格)
508円 (税込価格)



立春を迎える「節分そば」

21018 <ムソー>

国内産・十割そば

節分は旧暦で大晦日。おそばを食べて身を清めましょう。<200g>

500円 (本体価格)
540円 (税込価格)



【節分の売れ筋】蒸し大豆

節分に大豆を食べたい方は多いものの、やはり煎り大豆は硬い...というお年寄りの方には、ふっくら柔らかく甘い「蒸し大豆」がぴったり。蒸し大豆の売れ時のピークは蒸し豆の日(6/4)、それに次ぐのが1月末から節分(今年は2/2)なのです。

21712<だいずデイズ> 有機蒸し大豆

<100g> 
250円 (本体価格)
270円 (税込価格)



やわらかいから、
家族みんなが
食べられる！



歳の数だけ、
おいしく食べよう



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、福豆、いわし塩焼きなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



注文締切日: 1月23日(土)

出荷開始日: 常温品1月6日(水)、冷凍品1月15日(金)より

●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。※冷凍品受注単位: 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) ●常温品は別途注文書をご利用ください。

St. Valentine's Day

2021

和菓子で伝える
恋心

工場長・米田安宏さん

カステラはポルトガルから伝わった南蛮菓子をもとに、日本で独自に発展した和菓子です。今年のバレンタインは、ショコラ味のカステラでシックに告白してみませんか。

「ショコラキューブカステラ」は、ムソーのショコラカステラを可愛いキューブ型に仕立てた品。製造はおなじみ、京都カステラの専門店「三源庵」です。

鶏卵は兵庫県赤穂市の生

産農場を限定して使います。小麦粉は、三重県で栽培されたあやひかり100%の薄力粉「伊勢の響」。砂糖は沖縄のさとうきびから作られた原料糖のみを使った、乳白色の含蜜糖「本和香糖(ほんわかとう)」。やわらかな甘さ、素朴な味が特徴です。

そのほか、水飴は鹿児島県産の甘藷でんぷんを糖化した安全な品、ココアパウダーはムソーのオーガニックココアを使用します。もちろん食品添加物・膨張剤など一切使用しません。

工場長の米田安宏さんは、この道20年のカステラ職人です。生地は、食感を追求した結果、全卵を使う「共立て」を採用。生地をなめらかに混ぜ、型に流して窯に入れます。焼成中に一度取り出し、ヘラで生地をかき混ぜて気泡を取る「泡切り」には、熟練の経験と技を要します。

窯のクセを把握した職人が温度と焼成時間を秒単位で判断し、いよいよ天板を引き出すと、焼きたての甘い香りが広がります。

16 ムソー
ショコラキューブカステラ

〈1個〉¥450 (本体価格) ¥486 (税込価格)

NEW



リニューアル

チーズケーキ専門店の焼き菓子

5 CHEESE CAKE LAB seed
ショコラ焼き菓子セット

人気の2種(小枝ビスコッティ、チーズの实)に絞り、パッケージもスタイリッシュに変わりました。〈1箱2種6袋入〉

¥1,300 (本体価格)

¥1,404 (税込価格)



NEW

オーガニック・ビーガン・ロー

6 トレテス
ローシクオーガニック
チョコレートギフトBOX

「オーガニック・ビーガン・ロー」三拍子そろった究極のチョコレート。バレンタイン限定のコーヒー味も入ったギフトBOXです。

〈3種各1枚〉¥1,600 (本体価格) ¥1,728 (税込価格)



NEW

サクサク食感のミニサブレ

15 CHEESE CAKE LAB seed
ミニチョコレートサブレ

北海道産無添加のパルメザンチーズを入れコクを出しました。サクサク食感で食べやすい一口サイズ。〈90g〉

¥600 (本体価格) ¥648 (税込価格)



ご注文は別紙「2021年 バレンタイン商品ご注文書」をご利用ください。 ●ご注文締切日：1月29日(金) ※数に限りがございます。お早めにお申し込み下さい。

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。

パッケージ変更

鍋物、すき焼きにも

21642 〈ムソー〉
国内産・くずきり

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。〈100g〉

12月~1月

350円(本体価格) 378円(税込価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



国内産の有機馬鈴薯澱粉を使った本くず入りのくずきりです。酢の物やサラダに。黒蜜・蜂蜜・果汁をかけて冷菓に。熱湯で約3分間茹で、野菜等と煮込で鍋物やすき焼きにも。

新商品

人気商品に新色登場

65012 〈ゼンケン〉
**電磁波低減ヘアードライヤー
パールホワイト**

16,000円(本体価格)
17,600円(税込価格)



産地直送

12月21日発売

毎日の使用にも安心の低電磁波仕様を実現。髪に優しい「低温風ドライヤー」なので、髪のキューティクルと頭皮を守ります。(一般品: 100~120℃、本品: 約60℃/10cm)

○JAN : 4906601004491
○入数(発注単位) : 8(1)



人気商品「65010(ゼンケン)電磁波低減ヘアードライヤー レッド」「65011(ゼンケン)同・ピンク」の色違いです。マイナスイオン効果(約100万個/立方cm)で髪に潤いをもたらし、静電気も防ぎます。

リニューアル

ひき肉の代わりに使える

21510 〈三育〉
グルテンバーガー

価格・内容量・風袋込商品サイズ・JANコード・ITFコード・原材料表記が変更となります。〈180g〉



※21504(三育)グルテンバーガー 215gは終売しました。
※入数、賞味期限、原材料、配合比の変更はありません。

11月末切替済

330円(本体価格)
356円(税込価格)



○JAN : 4974434200137 ○原材料 : 小麦たん白(国内製造)、大豆たん白、大豆油、小麦でん粉、しょうゆ、植物たん白酵素分解物、塩、酵母エキス、砂糖、昆布末 ○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…S



小麦と大豆のたんぱくを使った、ひき肉状の植物性たんぱく食品です。餃子・ミートボールなど色々な料理にご利用ください。菜食の方、健康を心がけている方に。

パッケージ変更

まるやか中辛タイプ

10557 〈ムソー〉

コクと香りのカレールウ・ まるやか中辛


12月頃

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。〈80g×2〉

370円(本体価格) 400円(税込価格)



○アレルギー…小麦 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から  国産の小麦粉と蜂蜜、奄美大島産の生ウコン、オーガ
ニックトマトなど素材にこだわったカレールウです。
お子様から大人まで食べやすい、まるやか中辛タイ
プ。添付の辛みスパイスで辛さをアレンジできます。

パッケージ変更

直火ならではの風味と味わい

10539 〈ムソー〉

直火焙煎 ハヤシ&シチュールウ


12月下旬頃

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。〈120g〉

400円(本体価格) 432円(税込価格)



○アレルギー…乳、小麦 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から  国産トマトをたっぷり使い、赤ワインでまるやかな
味に仕上げた本格志向のハヤシ&ビーフシチュ
ールウです。直火の釜で少量ずつ丹念に時間をかけて
焙煎し、ルウの色・香りを大切にしています。

好評発売中

家族や仲間が集まる日に

43470 〈むそう〉

OGストレート ジュース・ オレンジ



〈1L〉

840円(本体価格)

907円(税込価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



43471 〈むそう〉

OGストレート ジュース・ クラウディアップル




〈1L〉

780円(本体価格)

842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  香料や砂糖でごまかさないストレートジュースは、
素材そのものが命です。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
うな口当たりを、ぜひ体験してください。

好評発売中

炊きたてご飯に混ぜるだけ

21325 〈ムソー〉

地鶏めしの素


宮崎の地鶏「みやざき地頭鶏(じ
どっこ)」を100%使用し、全て国産
の野菜を使用。エキス類不使用で素
材の味を活かしています。

〈2合用(170g)〉

470円(本体価格) 508円(税込価格)



○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から  1袋で2合分(2~3人前)、冷めてもおいしいので、お
むすびやお弁当にもおすすめです。白米2合に切り
餅3個と「地鶏めしの素」を炊飯器で炊けば、もち米
を使わなくても簡単おこわの完成!

農産担当・加藤の

今月のイチオシ



昨シーズン大好評だった大根とキャベツに加えて、今期はレタスにも初挑戦。ぜひご賞味ください。

太平洋の潮風が育む野菜
はぎわらファーム
萩原博さん (千葉県銚子市)



すいてんの後藤和明さんは、長年(28年!)畑を回ってきましたが、無農薬でキャベツを育てている人は少なく、ごくまれに出会えても、キャベツはアブラナ科の野菜の中で最も虫の食害がひどくて商品にならないのが常でした。「無農薬の生産者がいたとしても、多品目栽培の中で少量の供給しかできない。私の2年前までの常識でした」と後藤さん。

ムソーとの取り組みを契機に、無農薬栽培・有機JAS青果物を改めて開拓する中、出会ったのが萩原博さん(60才)。「太平洋の潮風と日焼け顔が似合う男。私の一学年先輩、半分同じ匂いがする昭和の男です」。銚子市は千葉県の最東端にあり、東と南を太平洋・北を利根川

に囲まれた海洋性気候によって、冬は暖かく夏は冷涼。ミネラルたっぷりの潮風も野菜づくりを応援してくれます。実際、銚子の春キャベツ生産量は千葉県内一位。これは農業に頼り、生産量を優先した結果でもあります。

萩原さんが約30年前、無農薬・無化学肥料に切り換えたきっかけは、同業者の中に農業による健康被害が出たことです。動物性堆肥も使わず、穀類と米ぬかを中心とした独自配合の有機肥料を使用し、「ミネラルアミノ酸微生物農法」を実践。化学肥料に頼らずに土づくりしたおかげで、地元でただ一人、春まで大根そしてキャベツの無農薬栽培に挑み続けています。

(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】冬から春は大根、レタス、キャベツ(農薬・化学肥料不使用)。夏から秋はピーマン、パプリカ、ラブコールメロン、大玉トマト(農薬は極力抑えて化学肥料不使用)

ムソーブランド 根掘り 葉掘り



有機こんにやく芋洗い

11月下旬、西日本営業部で中尾食品工業さんにムソーブランドこんにやくの原料となる「有機こんにやく芋」洗いにきました。

こんにやく芋の収穫時期は、10~11月の年1回。芋はとても傷みやすいので、中尾さんでは鮮度を保つために土付きのまま仕入れ、一気に洗ってすぐに冷凍しています。洗い作業は年1回の大仕事。1日まるまる芋洗いをする日があるそうです。

この日は広島から運ばれてきた土付きこんにやく芋を、機械と手作業を織り交ぜながら洗いました。洗っていると芋からぬるっとした液が出てきて、手袋をしても手がかゆくなります。丁寧に洗っていきます。

大変な作業でしたが、この大事な仕事があるからこそおいしいこんにやくが出来上がります。(ムソー商品部・白川真由美)

81754 <ムソー>

有機生芋
板こんにやく・
広島原料

<250g>

250円(本体価格)
270円(税込価格)



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



81755 <ムソー>

有機生芋
糸こんにやく・
広島原料

<150g>

190円(本体価格)
205円(税込価格)



○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)



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>