

ムソーからのお便り VOL.130

今月のFACE 生産者紹介

大村屋

大阪府大阪市東住吉区

ヘルシーなごまを手軽に

ごまはカルシウムをはじめとするさまざまな栄養素を含んだ健康食材で、マクロビオティックでは塩と合わせたごま塩として、玄米ごはんにふりかけていただきます。良質のたんぱく質、食物繊維、脂質だけでなく、ごま独自の抗酸化物質「セサミン」が摂れるのもうれしい点です。

四十年ほど前までは、あらいごまを焙烙(ほうろく)で煎り、煎ったごまをすり鉢ですって使うご家庭が大半でしたが、昨今は手軽な「いりごま」「すりごま」が人気です。

このたびムソーは、国内産白ごまと国内産黒ごまに続いて、ご要望が多かった「国内産いりごま・金」「国内産すりごま・金」を新発売します。協力工場は国内産白ごま・黒ごまと同じ、ごまの大村屋です。

希少な国内産金ごま

原料の金ごまは、鹿児島県徳之島と長崎県島原を中心とする九州産です。栽培時に農薬は一切使いません。5月に種を蒔き、9月に草丈1mほどに育つと薄紫色の花が咲き、サヤの中にごまが稔ります。鎌で刈って束ねてよく乾かすと、サヤが割れて実が顔を出します。束ごと叩いて脱粒し、選別して出荷するまでが農家の仕事です。

このように、ごま栽培はほぼ手作業で手間がかかり、生産者の高齢化もあって国内生産

量は減少の一途です。食用ごまの99.9%は輸入で、国内産は0.1%、その中でも金ごまの自給率はわずか15~20%といわれています。2019年と2020年の九州は幸い天候に恵まれ、収量が安定したおかげで、「国内産いりごま・金」「国内産すりごま・金」のご紹介が可能になりました。

少量ずつ香ばしく自社焙煎

大村屋では「絹こし胡麻」や「ねり胡麻 チューブ入り」の原料として、厳選した中南米産の白ごまと黒ごま、トルコ産の金ごまも使用していますが、「国内産ごまは海外産より小粒なので、選別にも加工にも、より繊細な技術が必要です(大村屋・黒子さん談)」。

工場に到着した国内産ごまは、水洗いして熱風乾燥した後、細かい石や葉をさらに選別してから、200度くらいの熱風で5分ほど焙煎します。小粒な国内産ごまは焦げやすいので、熱を通し過ぎて苦味が出ないように、少しずつムラなく仕上げていきます。

香ばしい食欲をそそる香りがしてきたら「いりごま」の完成。いりごまを粗ざりし、さらに圧をかけて細かくしたのが「すりごま」です。ごまの香味と栄養価を損なわないよう、できるだけ熱をかけずにすり潰しています。



ムソーの国内産いりごま・金、国内産すりごま・金を次のページで紹介します

濃厚な香りと旨味

国内産 いりごま・金 国内産 すりごま・金

◎希少な国内産金ごまを使用 ◎少量ずつ香ばしく自社焙煎 ◎和え物、サラダ、ドレッシング、製菓、麺類の薬味に

20779 〈ムソー〉

国内産いりごま・金 New

焙煎していますのでそのままご使用いただけます。再度軽く炒っていただいたり、すっていただくと胡麻の香りがよりいっそう広がります。〈35g〉

640円(本体価格) 691円(税込価格)

○JAN : 4978609207792

○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料 : ごま(国内産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



1月23日発売

20780 〈ムソー〉

国内産すりごま・金 New

煎る・する手間が省け、すぐに見えるので大変便利です。金ごまの香りが、料理をひきたてます。〈30g〉

640円(本体価格) 691円(税込価格)

○JAN : 4978609207808

○入数(発注単位) : 50(1)

○原材料 : ごま(国内産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



1月23日発売



20784 〈ムソー〉

国内産 いりごま・白

〈35g〉

640円
(本体価格)
691円
(税込価格)



20786 〈ムソー〉

国内産 すりごま・白

〈30g〉

640円
(本体価格)
691円
(税込価格)



20783 〈ムソー〉

国内産 いりごま・黒

〈35g〉

580円
(本体価格)
626円
(税込価格)



20785 〈ムソー〉

国内産 すりごま・黒

〈30g〉

580円
(本体価格)
626円
(税込価格)



白・黒・金ごまを 使い分ける

「甘みの白ごま、コクの黒ごま、香りの金ごま」。例えば日本料理には風味が控えめな白ごまがよく使われます。金ごまは、ごまの香りや味を全面的に出したいお料理におすすめです。(大村屋・黒子さん談)

金いりごまで
「まぐろの叩き〜金ごま衣」



まぐろのサクに軽く塩をして金いりごまをまぶし、油をうすくひいたフライパンで両面をばりっと焼きます。

金すりごまで
「インゲンのごま和え」



ゆでたインゲンを、金すりごまと砂糖、醤油で和えます。

MUSO
2021

おひな祭り

いちご大福


女の子が
大好き

材料(10個分)
白玉粉…60g
餅粉…80g
水(粉と同量)…3/4カップ
米飴(お好みで)…60g
小豆あん…150g
いちご…10個
打ち粉(片栗粉)…適量

作り方

- ①白玉粉と餅粉を分量の半分の水で湿らせ、米飴を入れて残りの水を加え、よく混ぜてホットケーキの生地程度の柔らかさにする。
 - ②蒸し器に目の細かい布巾を敷き、蒸気が上がったなら①を流して強火で8~10分蒸す。
 - ③②をすり鉢に取り、すりこぎでつく。よくこねた後、打ち粉をしながら麺棒でのばして10等分する。
 - ④③を薄くのばし、10等分して丸めたあんを包んで丸く整える。
 - ⑤包んだ口を下にして置き、半分の深さまで切り込みを入れて広げ、いちごをのせる。
- (レシピ&画像: 正食協会「私のおきお菓子の本」より)



20818 (山清) 
国産有機
白玉だんご粉
〈150g〉

444円(本体価格)
480円(税込価格)



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)



おひな祭りといえば

手軽でおいしい


21377 〈ムソー〉
国産野菜の五目
ちらし寿司の素
〈2合用〉

450円(本体価格)
486円(税込価格)



国内産の人参、椎茸、干瓢、蓮根、油揚げを使用したまろやか仕立てのちらし寿司の素です。温かいご飯に混ぜるだけで、おいしい五目ちらしずしが簡単にできます。

とろとろ濃厚

41770 〈ヤマト〉
有機玄米甘酒
とろとろ玄米 
〈300ml〉

630円(本体価格)
680円(税込価格)



ノンアルコール・無加糖のオーガニック玄米あまざけです。ストレートタイプで、手軽に飲める優しい甘みのあと味です。原料に有機米・有機米糴・水のみを使用し、丁寧に作っています。

まろやかな甘み

41756 〈マルクラ〉
玄米こうじあま酒・
有機米使用
〈250g〉

400円(本体価格)
432円(税込価格)



原料は100%有機米を使用、砂糖・水飴などは使用しておりません。こうじのまろやかな甘みをご賞味ください。本品1袋を400cc位の水で薄めて、沸かしてお召上がり下さい。

店頭に、ひと足早い春を呼ぶ「おひな祭り」商品を取り揃えております。詳しくは別紙「おひな祭り」チラシをご覧ください。

【ご注文締切日】2月6日(土)



肌寒い日は

ホットな飲み物で温まる

オーガニックハーブティー

アンデス山脈に沿って南北にのびるチリの、ちょうど中央に位置する高原に、カンビアソ社のハーブ農場があります。この地域は、冬は温暖で夏は涼しいという地中海性気候のおかげで、きわめて上質のハーブの産地として知られます。

肥沃な大地とミネラル豊かな清流の恵みを受けて育つハーブは、一本一本丁寧に手で摘み取られ、新鮮さを最大限に保ったまま出荷されます。最大の特長は、収穫後、チリ国内でティーバッグに加工される点です。



41450 〈ハーブス〉

OGハーブティー・ペパーミント

アンデスの太陽をいっぱい浴びた清々しい香りのハーブティー。リフレッシュしたい時や、こってりした料理のあとにどうぞ。〈28g〉

670円(本体価格) 724円(税込価格)



41451 〈ハーブス〉

OGハーブティー・カモミール

大地のりんごともいわれる自然な甘みと柔らかな香り。ファインカットされたカモミールは、主に花芯の部分だけが使われ、贅沢で豊かな風味を生み出します。〈24g〉

670円(本体価格) 724円(税込価格)



41452 〈ハーブス〉

OGハーブティー・レモンバーム

アンデスでは長寿のハーブといわれ、2000年以上の間、気持ちを上げてくれるハーブとして知られています。レモンのような香りとスッキリ感が魅力です。〈20g〉

670円(本体価格) 724円(税込価格)



41454 〈ハーブス〉

OGハーブティー・ローズヒップ&ハイビスカス

甘酸っぱさに加え、深いコクのある味わい。アンデス名産のローズヒップに、鮮やかな赤色のハイビスカスをブレンド。濃い目に出して甘さを足して、アイスでもどうぞ。〈50g〉

670円(本体価格) 724円(税込価格)



親しみやすい
パッケージに変更

41452レモンバームに続いて、41450ペパーミント、41451カモミール、41454ローズヒップも2021年1~2月頃にパッケージ変更します。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。
※原材料、JAN、入数に変更はありません。

ティーバッグの本格派

41507 〈ひしわ〉

農薬を使わずに育てた
ルイボスティーTB
〈30g(20袋)〉

330円(本体価格)
356円(税込価格)



41463 〈ひしわ〉

農薬を使わずに育てた
紅茶TBケニア
〈20袋〉

300円(本体価格)
324円(税込価格)



41553 〈ひしわ〉

農薬を使わずに育てた
宇治緑茶TB
〈36g(20袋)〉

440円(本体価格)
475円(税込価格)



健康茶の定番

41409 〈ムソー〉

無双番茶・
徳用
〈450g〉

900円(本体価格)
972円(税込価格)

※2月に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いたします。



41402 〈ムソー〉

有機・無双番茶
(T.B)
〈5g×40〉

980円
(本体価格)
1,058円
(税込価格)



シャキシャキ食感 常備しておくとも便利

乾燥れんこん



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。保存がき
きますので、常備しておく
ととても便利です。〈40g〉

420円(本体価格)

454円(税込価格)

○原材料：乾燥れんこん(熊本県産)



れんこん生産者・肥後れんこんの里の作本さんご夫妻

乾燥れんこん カンタン!レシピ

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。

きんぴられんこん

◎材料

乾燥れんこん
しょうゆ
味の母
いりごま
ごま油



◎作り方

- ①乾燥れんこんをさっと洗って20～30分水で戻す。
- ②熱したフライパンにごま油をひき、水気を切った乾燥れんこんを炒める。
- ③しょうゆ、味の母で味付けして器に盛りつけ、いりごまをかける。

れんこんの梅マヨ和え

◎材料

乾燥れんこん…40g
大葉…4～5枚
すりごま…大さじ2～3
〈調味料〉
ねり梅…大さじ1/2強
ポン酢…大さじ1強
マヨネーズ…大さじ3



◎作り方

- ①乾燥れんこんをさっと洗って20～30分水で戻す。熱湯でさっとゆでて冷ます。
- ②大葉はせん切りにする。
- ③調味料、すりごまをよく混ぜ合わせ、①と②を加えて和える。

れんこんの炊き込みご飯

◎材料

米…3合、だし汁(具材) 乾燥れん
こん…30g、鶏もも肉…150g、
にんじん…1/4本、油揚げ…1/2
枚(調味料) 醤油…大さじ2と
1/2、味の母…大さじ2と1/2、
酒…大さじ2、塩…少々



◎作り方

- ①乾燥れんこんをさっと洗って20～30分水で戻す。ひと口程度の大きさにカットする。
- ②鶏もも肉はひと口大より小さめに切る。にんじんと油揚げは細切りにする。
- ③米を研ぎ、2.5合の目盛りまでだし汁を入れ、調味料を加えて混ぜる。
- ④具材を加えて表面を平らにならし、スイッチを入れて炊く。

れんこんと豆腐のハンバーグ

◎材料

乾燥れんこん…30g
鶏ミンチ…300g
塩…少々
生姜…1片
片栗粉…大さじ1
豆腐…1/2丁
青ねぎ



◎作り方

- ①乾燥れんこんをさっと洗って20～30分水で戻す。みじん切りにし、絞って水気を取る。青ねぎは細かく刻む。
- ②豆腐は重しをして水気を取る。生姜はすりおろす。
- ③ボウルに材料をすべて入れてよく混ぜ合わせる。形を整え、油をひいたフライパンで焼く。

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

贅沢なコクと香り

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。

10377 〈ムソー〉
直火焙煎カレールウ・中辛

2月上旬

〈170g〉
390円(本体価格) 421円(税込価格)
○アレルギー…乳、小麦 ○遺伝子組み換え…F

10378 〈ムソー〉
直火焙煎カレールウ・辛口

1月上旬

〈170g〉
390円(本体価格) 421円(税込価格)
○アレルギー…乳、小麦 ○遺伝子組み換え…F



厳選した香り高いスパイスと新鮮な生野菜・果物を使用し、直火の釜で少量ずつ時間をかけて焙煎したカレールウです。国産小麦粉使用。カラメル色素を使用していません。溶けやすいフレークタイプ。

リニューアル

伝統製法で仕上げた 梅干と梅酢



21419
〈ムソー〉
有機・梅干
〈180g〉
770円(本体価格)
832円(税込価格)

○JAN : 4978609214196
○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料 : 有機梅(奈良県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)
○アレルギー…なし ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M
※商品コード、価格、JAN、製造者、容器、デザインを変更します。
※21200(ムソー)有機・梅干180gは在庫なくなり次第中止となります



11082 〈ムソー〉
有機梅酢(赤)
〈200ml〉
420円(本体価格) 454円(税込価格)

○JAN : 4978609110825
○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : 有機梅(国産)、食塩、有機しそ(国産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…8ヵ月 ○遺伝子組み換え…M
※商品コード、価格、JAN、製造者、デザインを変更します。
※10772(ムソー)有機梅酢(赤)200mlは在庫なくなり次第中止となります

11083 〈ムソー〉
有機梅酢(白)
〈200ml〉
400円(本体価格) 432円(税込価格)

○JAN : 4978609110832
○入数(発注単位) : 20(1)
○原材料 : 有機梅(国産)、食塩 ○アレルギー…なし
○賞味期限…8ヵ月 ○遺伝子組み換え…M
※商品コード、価格、JAN、製造者、デザインを変更します。
※10773(ムソー)有機梅酢(白)200mlは在庫なくなり次第中止となります



1月(有機梅酢(白)のみ3月)



天候不順による梅の収穫量大幅減のため、価格変更いたします。ご理解賜りますようお願いいたします。

パッケージ変更

からだよろこぶ、HOTする

32660 <ムソー>

有機生姜使用しょうが湯・箱入り

1月下旬

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。〈20g×18〉

1,080円(本体価格) 1,166円(税込価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



大好評の「ムソー・しょうが湯」の徳用タイプ。すりおろした国内産の有機生姜に、くず粉やれんこん粉末を加えた香り高いしょうが湯です。熱湯で溶くだけで楽しめる粉末タイプ。

リニューアル

なめらかなテクスチャーで浸透性アップ

64192 <L.Nオーガニック>

プレミアムアイクリーム

1月下旬頃

ブランド名、JANコード、パッケージデザイン、箱中枠の変更(天面も保護)、パッケージサイズ、ケースサイズ(6個入り)、配合成分が変更となります。〈15g〉

5,800円(本体価格)

6,380円(税込価格)

○JAN : 4514991000087

※内容量、価格、入数に変更はありません。
※63607(L.N)プレミアムアイクリーム15gは1月下旬以降、在庫なくなり次第中止となります



処方改良内容

従来のプルンとした質感を、しっとりとなめらかなクリームに改良。とろけるようにお肌になじみ、濃密なうるおいが角層に浸透します/新たに7種類の植物オイルをブレンドしてエモリエント効果を高めるとともに、目の下のクマにも働きかけます/コラーゲンの産生を促進するといわれる白花ルーピンエキスを新配合/自然由来指数は93%から97%(水を含む)に上昇しました。

好評商品

のどが気になる季節

33166 <無双本舗>

昔ながらのしょうがあめ

しょうがを感じる、クセになる味わい(高知県産生姜100%使用)。〈70g〉

400円(本体価格)

432円(税込価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…F



33131

<無双本舗>

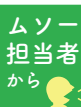
節れんこんのど飴

特にのどにやさしいとされているれんこんの節を60%使用(蓮根粉末に占める割合)。〈70g〉

400円(本体価格)

432円(税込価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…F



伝統の地釜炊きによる手作りの飴です。2種類とも砂糖不使用、麦芽水飴の甘さが控えめで飽きのこない味です。香料、着色料、酸味料、エキス類など一切不使用ですからお子様にも安心です。

好評商品

滋味あふれる甘み

33635 <ミキファーム>

宮崎県産ほしいも

原料自社生産、自社製造のほしいもです。甘みの強い「べにはるか」を宮崎特有のからっ風と、冬でも燦燦とした青空の下、じっくり天日干しました。〈120g〉

540円(本体価格) 583円(税込価格)

○原材料…さつまいも(宮崎県産)



「べにはるか」は安納いもよりはるかに甘く、ほしいもに適した品種。天日干して濃縮された自然な甘みを味わってください。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

10月下旬の育苗ハウスで



アスパラガス。もしやもしやしているのを数本残し、ニョキニョキ新しいのが伸びたら収穫します

アイコ(長卵系ミニトマト)の苗



宮古の期待のホープ、
次世代のリーダー
西川卓治さん
(沖縄県宮古島)

沖縄のピーマンやいんげんは、冬の今が旬。温暖な気候を利用して栽培する“日本一早い夏野菜”が、端境期の本土の食卓を、いきいきと彩ってくれます。

西川卓治さん(51才)は関西出身で、若い時に世界中を旅した後、有機農業を志して沖縄へ移住。最初に弟子入りしたのが、宮古島で長年、持続可能な農業に取り組んできた渡真利(とまり)貞光さんの農場でした。宮古島では2000年に待望の地下ダムが完成し、長年の水不足が解消されましたが、農家が使う化学肥料が地下へ浸透し、硝酸態窒素が増えて地下水を汚染。人々の飲料水でもある地下水を守るために渡真利さんは、化学肥料に依存しない土作りを考案し、島の農家に広めてきました。

そんな師匠の薫陶を受けた西

川さんは、宮古島出身の真衣子さんと結婚。兼業農家でサトウキビを作っていた義父から土地を購入して、秋・冬・春メインのハウス栽培のピーマンとミニトマトを皮切りに、有機農業を始めました。夏は暑さと台風で野菜を育てられませんが、秋から春は南国の強い太陽がハウスを照らし、加温しなくてもパワフルでおいしい野菜が育つのです。

12月中旬から少量ですが、自根で栽培している有機きゅうりがスタートできました。2月から、有機アイコ(長卵系ミニトマト)と有機ピーマン、有機いんげんの出荷が本格稼働します。さらに今年から周年で、有機栽培の貴重なアスパラガスもお届けできそうです。

(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】きゅうり、ミニトマト、ピーマン、いんげん、アスパラガスなど

ムソーブランド
根堀り 葉堀り

熟成が生むコシ&なめらかさ

「国内産・くずぎり」の製造は、奈良県葛城山の麓・御所市の金正食品にお願いしています。春雨作り、くずぎり作りは、大和地方の地場産業のひとつです。

くずぎりの主原料「国産有機馬鈴薯澱粉」は、20932(ムソー)国産有機片栗粉を使用しています。ミョウバンやCMCなどの増粘剤は不使用です。まず、でん粉と本葛粉と水を混ぜ合わせたものを、薄いシート状になるように蒸します。そのあと冷却して、数時間熟成させてから麺線

状にカットします。熟成時間をとることでコシが強くなり、きれいな断面にカットできるので、のど越しがよりなめらかになります。

熱湯でゆでて冷水にさらしてからご利用いただくのが基本ですが、鍋物やすき焼きの場合は、たっぷりの水に2時間ほどひたし、やわらかくしてからでもご利用いただけます。

パッケージが大きくイメージチェンジしますので、「パッケージデザイン一新！」のポップもご用意しました。(ムソー商品部・井崎友里)

蒸し器に入る前



カット



乾燥



21642 <ムソー>
国内産・くずぎり
<100g>

350円(本体価格) 378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>

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