

ムソーからのお便り VOL.131

今月のFACE 生産者紹介

鋳物屋

山形県東根市

自然食の普及とともに 歩んで50年

おいしく炊いてこそ長続きする玄米食。もちりおいしく、短時間で炊くなら圧力鍋がいちばんです。玄米を愛する多くの人に何十年も支持されているのが、鋳物屋の「平和圧力鍋」です。

鋳物屋は大正7年創業、羽釜の製造に始まって鍋業一筋。圧力鍋を作り始めたのは約50年前、「誰が使っても、失敗することなく安全においしい玄米が炊けるように」と開発しました。以来、鋳造から加工まで一貫生産を続け、平和圧力鍋の愛好者は100万人以上おられます。

自然食の普及とともに改良を重ね、2008年9月、「おまかせ炊飯」ができる「マジックブラウン」を発売。「点火すれば、あとは待つだけで炊き上がるのが画期的」などうれしい声がたくさん届きましたが、鋳物屋は更なる進化を目指しました。

玄米炊飯の常識を変える

きっかけは、「オモリを傾けて排圧するのが怖い」「内鍋にご飯がくっつくので洗うのが大変」「IHコンロで使える鍋がほしい」「片手鍋では取扱いが不便」という愛好者の声です。

パッキンの大幅な改善、圧力排出機構の開発、専用オモリの開発、IHコンロ対応、フッ素樹脂加工内鍋の製作、レシピ本の刷新…開



発中の炊飯回数759回、炊いた米は340升。長年培ったノウハウを結集して、炊飯の理想を追求した圧力鍋「GRAND CRU(グラン・クリュ)」が完成しました。

従来の製品から設計を一新

グラン・クリュは安全性をより高め、新しい発想から生まれた圧力鍋です。マジックブラウンと比較して進化した点を列挙します。

自動排圧機能…専用オモリをつけたままでも脱圧できるので安心。

加圧方法の改善…調理時間が短縮。加圧・脱圧の蒸気音も抑えました。

新設計のパッキンでフタの開閉がさらにスムーズに…内部にわずかな圧力が残っていればフタが開かない安全設計。

フッ素樹脂加工の内鍋…ストレスなくご飯がよそえます(食品衛生法・食品、添加物等の規格基準に適合したフッ素樹脂加工ですので安心してご使用いただけます)。

IHコンロ対応…電化が進んだ住環境にも対応(GR-50Hのみ)。

両手鍋…腕力が弱い女性や高齢の方でも取り扱いが容易です。

鍋本体(外鍋)に水位目盛り…外鍋に入れる水を計る必要なし。



さらに簡単に、さらにおいしく

ガスコンロ対応のグラン・クリュGR-50Gは、マジックブラウンと同じ“おまかせ炊飯”が可能(※)。オモリの動きを見て火力を調節する必要がないので、調理時間を有効に活用したい方にぴったりです。IHコンロ対応のグラン・クリュGR-50Hは、電化リフォーム後の買い替え以外にも、卓上IHコンロでも炊飯できるので、ガスの火口がもうひとつ使えて、お料理がはかどります。

煮込み料理などにも使えますが、「まずは炊飯から。玄米はもちもち甘く、白米も冷めてもおいしく炊き上がります」と、鋳物屋の堀井さん。従来の鍋による玄米食に挫折した方、興味はあるけど難しそう…と尻込みしている方にもおすすめです。

※おまかせ炊飯はガスコンロのSIセンサーを活かした仕組みですので、IHコンロ対応のグラン・クリュGR-50Hにはこの機能はありません。

鋳物屋の圧力鍋グラン・クリュを次のページで紹介します →

炊飯の理想を追求した圧力炊飯鍋

GRAND CRU®

グラン・クリュ



- ◎もちもちで甘くおいしい玄米ご飯が炊き上がる
- ◎炊飯は点火のみの手間いらず
- ◎フタのスムーズな開閉など使い勝手を重視
- ◎扱いやすい両手鍋、フッ素樹脂加工の内鍋
- ◎ガスコンロ対応とIHコンロ対応の2種類



铸铁屋ホームページで、
炊飯方法・火加減の見つけ方・
パッキン交換などの動画を
随時公開予定です。
<http://imonoya.co.jp>



炊飯以外にも、毎日の圧力調理に大活躍

2月24日発売

New

IHコンロ対応

64526 〈平和〉

**圧力鍋
グラン・クリュ
GR-50H**
〈4.8L〉

48,000円 (本体価格)
52,800円 (税込価格)

○JAN : 4580352230189
○入数 (発注単位) : 1 (1)

- 満水容量:4.8L ●内径:20cm ●外径:24.7cm ●深さ:12.8cm
- 内鍋使用の炊飯量:0.7kg(約5合)
- 付属品:内鍋、重いオモリ、軽いオモリ、掃除棒、料理本(2冊)、製品保証

2月24日発売

New

ガスコンロ対応

64527 〈平和〉

**圧力鍋
グラン・クリュ
GR-50G**
〈4.8L〉

45,000円 (本体価格)
49,500円 (税込価格)

○JAN : 4580352230196
○入数 (発注単位) : 1 (1)



〈付属品〉

- 炊飯のレシピ本
- 料理のレシピ本
- 取扱説明書

安心の天然石素材 旨陶内鍋

グラン・クリュの鍋本体はアルミニウム合金、付属品の内鍋はフッ素樹脂加工です。

直炊飯の場合は玄米とアルミ鍋が接触しますが、現在の知見を総合すると、健康な人であれば、アルミ鍋を使って調理したものを日常的に口にしている、通常の生活で摂取するアルミニウムの量についてはそれほど心配しなくてもよさそ

うです(正食協会「むすび」2012年8月号参照)。内鍋使用の場合も、食品衛生法・食品、添加物等の規格基準に適合したフッ素樹脂加工ですので、安心してご使用いただけます。

「どうしても心配」という方には、玄米と金属素材が直接接触しないよう、陶器製の内鍋を使って炊く方法をおすすめします。

旨陶福鍋(大・3合炊用)は圧力鍋グラン・クリュ鍋4.8Lに、内鍋として使用できます。

- ◎天然石素材で金属臭が気になりません。
- ◎豊富な遠赤外線効果で玄米の甘味がましてふっくら炊きあがります。
- ◎汚れ落ちがよいので、お手入れが簡単です。

66293 (森修焼)

旨陶福鍋 大・3合炊用

〈直径180×高さ130(mm)〉

6,000円
(本体価格)
6,600円
(税込価格)



春のお彼岸・お花見に

芽吹き屋の冷凍和菓子

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：2021年2月24日～4月中旬頃

●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)

87872 〈岩手阿部製粉〉

おはぎ 冷凍

国産もち米100%使用の自社製無漂白道明寺粉を使ったおはぎです。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個入り(300g)〉

660円

(本体価格)

713円

(税込価格)

○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



87869 〈岩手阿部製粉〉

桜餅 冷凍

国産もち米100%使用の自社製無漂白道明寺粉を使った、無着色の桜もちです。桜葉も食塩のみで漬けたものを使用。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。〈4個入り(200g)〉

460円

(本体価格)

497円

(税込価格)

○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、桜葉漬(桜葉、食塩)



87862 〈岩手阿部製粉〉

3つの餡の三色だんご 冷凍

自社製上新粉を使用し、黄はごまあん、白はくるみあん、緑は粒あん入り。生地の黄色はにんじん、緑はよもぎの自然な色です。あんには北海道産のいんげん豆と小豆を使っています。〈4本180g〉

440円

(本体価格)

475円

(税込価格)

○原材料：【黄】上新粉(米(国産))、白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、砂糖、ニンジンペースト、ごま、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【白】上新粉(米(国産))、みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ(大豆を含む))、砂糖、くるみ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【緑】つぶあん(小豆(国産))、砂糖、還元水あめ、食塩、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



87947 〈岩手阿部製粉〉

桜だんご 冷凍

国産うるち米100%の自社製上新粉を使ってコシ・艶のある生地を作り、紅こうじでほのかなピンク色に染めました。あんは北海道産いんげん豆を炊き上げ、細かく刻んだ桜葉を混ぜた「桜あん」です。〈4本180g〉

460円

(本体価格)

497円

(税込価格)

○原材料：上新粉、桜あん(いんげん豆、砂糖、桜葉、食塩)、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉) /着色料(紅麹色素)



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、**5月まで定番企画**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

からだにごちそう //

純植物性

中華総菜の素

素材にこだわった、からだ想いで優しい味のプラントベース中華です。
酵母エキス、たん白加水分解物、動物性原料不使用。

富貴食研とムソーの共同開発品

子育て世代のご家庭で、手軽においしく、安心して食べていただける商品を目指して開発しました。
すべて植物性、国内産原料を主軸にした、これまでにない無添加の植物性中華総菜の素です。



国産野菜使用

21937 〈富貴〉

純植物性・中華チリの素

新商品

2月24日発売

トマトと玉葱をたっぷり使用して野菜の甘味を生かした優しい味の中華です。2~3人前。〈130g〉

330円(本体価格)

356円(税込価格)

○JAN : 4956283123645

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料: トマトピューレ(国内製造)、砂糖、たまねぎソテー、もち米飴、ねぎ油、りんご酢、米麹調味料、米でん粉、食塩、豆板醤(大豆を含む)、しょうが

○アレルギー…大豆

○賞味期限…9ヶ月

○遺伝子組み換え…F



純国産醤油使用

21938 〈富貴〉

純植物性・中華うま煮の素

新商品

2月24日発売

昆布と椎茸の自家製だしの旨味にネギ油が香ばしい優しい味の中華です。2~3人前。〈130g〉

330円(本体価格)

356円(税込価格)

○JAN : 4956283123652

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料: しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米飴、ねぎ油、本みりん、米麹調味料、砂糖、米でん粉、エノキタケ、食塩、昆布だし、米酢、しょうが、干し椎茸、香辛料

○アレルギー…小麦、大豆

○賞味期限…9ヶ月

○遺伝子組み換え…F



大豆ミート入り

21939 〈富貴〉

純植物性・麻婆豆腐の素

新商品

2月24日発売

醤油と味噌をベースに丁寧に炒めた香味野菜で香りをつけた優しい味の中華です。2~3人前。〈130g〉

330円(本体価格)

356円(税込価格)

○JAN : 4956283123669

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料: しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、もち米飴、みそ(豆みそ、米みそ)、砂糖、米でん粉、ねぎ油、ごま油、なたね油、昆布だし、米酢、にんにく、粒状大豆たん白、しょうが、干し椎茸、唐辛子、花椒粉

○アレルギー…小麦、大豆

○賞味期限…9ヶ月

○遺伝子組み換え…F



大豆ミート入り

21940 〈富貴〉

純植物性・ジャージャー麺の素

新商品

2月24日発売

甜麺醬と味噌のコクに炒めネギペーストの甘味を合わせた優しい味の中華です。2人前。〈130g〉

330円(本体価格)

356円(税込価格)

○JAN : 4956283123676

○入数(発注単位) : 32(1)

○原材料: みそ(豆みそ、米みそ)(大豆を含む)(国内製造)、砂糖、もち米飴、甜麺醬(小麦を含む)、しょうゆ、ごま油、米でん粉、ねぎ、米酢、粒状大豆たん白、昆布だし、しょうが、なたね油、米麹調味料、干し椎茸、食塩

○アレルギー…小麦、大豆

○賞味期限…9ヶ月

○遺伝子組み換え…F





有機栽培 どんこ椎茸・大分産

欧米で人気の オーガニック乾し椎茸

大分県産の乾し椎茸は、質・量共に日本一を誇る全国ブランド。樹皮が厚く最も良質の椎茸を育むクヌギ原木を使い、農薬不使用で栽培される大分県産乾し椎茸は、大型で肉厚な傘を持ち、香りや歯ごたえが良いのが特徴です。

ここ5年ほどは海外の和食ブームを受けて、オーガニック乾し椎茸の年間生産量約6トン(乾燥重量)のうち約3トンが輸出されています。フランスやイタリアで、その旨みと香りに魅了されるシェフが続出しているそうです。

欧米への輸出に欠かせないのがオーガニック認証ですが、大分県内の栽培農家約



1,600名のうち、有機JAS認定を受けている農家は6名しかいません。武久の「有機栽培どんこ椎茸・大分産」は、この希少な有機椎茸を使用した有機乾し椎茸です。

種ゴマから袋詰めまで 徹底管理

栽培農家は、農薬の散布も飛散もない区域のクヌギを伐採して、有機の種ゴマ(椎茸菌)を打ち込みます。その重たい木を農薬飛散のない有機認定ホダ場に移動させ、植菌から約1年半~2年かけて椎茸を採取。型崩れや変色、シワが生じないように温度と時間を管理しながら熱風乾燥して出荷します。



(株)武久は、この道50年の椎茸のプロで、有機JAS加工認証も取得しています。入札所に並んだ有機乾し椎茸の中から、色と形と香りを目利きして一等品だけを仕入れ、中でもより良いものを厳選して袋詰め、有機JASマークをつけて出荷します。

原木栽培の未来に希望を

海外を視野に入れたオーガニック認証は、これから原木栽培に取り組む若い生産者を勇気づけるでしょう。そうして世に出る有機椎茸を私たち日本人も評価し、おいしく食べ支えたいものです。

「ヨーロッパの方に椎茸の話をする、栽培の歴史や地域性、原木と菌床の違いなどに興味を持たれます」と、武久の池井雄樹さん。日本の伝統食・乾し椎茸の素晴らしさを、ムソーはこれからも伝えていかねばと思います。



11651 (武久) 有機栽培どんこ椎茸・大分産

<30g>

680円(本体価格)

734円(税込価格)



2月24日発売



○JAN : 4936379005000 ○入数(発注単位) : 40(1)

○原材料 : しいたけ(原木) ○アレルギー…なし

○賞味期限…1年 ○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

無添加 & 国産100%

33825 〈ノースカラース〉 純国産えびせんべい

北海道羽幌産甘えびを使用した純国産・無添加のえびせんべいです。〈65g〉

220円(本体価格) 237円(税込価格)



2月24日発売

○JAN : 4562343851979 ○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料 : 馬鈴薯でん粉(北海道・遺伝子組み換えでない)、米油(米(国産))、えび粉(北海道)、食塩(国内製造)、てん菜糖糖(てん菜(北海道・遺伝子組み換えでない))、かつお節粉末(国内製造)、昆布粉末(昆布(北海道))、さつまいもでん粉分解物(甘藷(国産))、玉ねぎ粉末(玉ねぎ(国産)) ○アレルギー…えび ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



羽幌産甘えび100%で、海老の風味がしっかりした軽いせんべいです。馬鈴薯でんぷんをメインに、かつお節や昆布粉末、玉葱粉末をバランスよく配合して味を完成させました。

新商品

サクふわ生地 & 甘い フィリングジャム

- クッキーの中にジャムのようなフィリングが入ったソフトクッキー
- 有機小麦粉、国産バター、有機砂糖、オーガニックのドライフルーツなど厳選した原材料を使用
- 1枚で満足できる甘さとボリューム

2月24日発売

33829 〈クロスロード〉 ソフトクッキー・ オレンジココア

〈1枚〉

250円(本体価格)
270円(税込価格)



○JAN : 4562256261438
○入数(発注単位) : 12(12)
○原材料 : 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機オレンジの皮、有機砂糖、有機アガベシロップ、有機コーンシロップ、有機バーム油、バター、鶏卵、有機ココアパウダー、有機レモン果汁、食塩/ベーキングパウダー
○アレルギー…小麦、乳、卵 ○賞味期限…120日
○遺伝子組み換え…F



33830 〈クロスロード〉 ソフトクッキー・ クランベリー

〈1枚〉

250円(本体価格)
270円(税込価格)



○JAN : 4562256261421
○入数(発注単位) : 12(12)
○原材料 : 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機砂糖、有機クランベリー、有機アガベシロップ、有機バーム油、バター、鶏卵、有機ひまわり油、食塩/ベーキングパウダー
○アレルギー…小麦、乳、卵 ○賞味期限…120日
○遺伝子組み換え…F



33831 〈クロスロード〉 ソフトクッキー・ レーズン

〈1枚〉

250円(本体価格)
270円(税込価格)



○JAN : 4562256261445
○入数(発注単位) : 12(12)
○原材料 : 有機レーズン(アメリカ産)、有機小麦粉、有機アガベシロップ、有機砂糖、有機バーム油、バター、鶏卵、食塩/ベーキングパウダー
○アレルギー…小麦、乳、卵 ○賞味期限…120日
○遺伝子組み換え…F



やわらかいクッキーの中に有機ドライフルーツから作ったフィリングがたっぷり入っています。構想2年！やっとの思いで完成した商品です。コーヒーや紅茶を添えてお楽しみください。

パッケージ変更

オーガニックベビーフード 有機米のおかゆシリーズ

ラベルから印刷袋包材に変更となります。

3月上旬頃



21927 〈かごしま〉
有機米のおかゆ
5ヶ月期
〈80g〉

389円(本体価格)
420円(税込価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



21928 〈かごしま〉
有機米のおかゆ
7ヶ月期
〈80g〉

417円(本体価格)
450円(税込価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…F



21929 〈かごしま〉
有機かぼちゃと味噌の
おかゆ7ヶ月期
〈80g〉

417円(本体価格)
450円(税込価格)

○アレルギー…大豆
○遺伝子組み換え…F



21930 〈かごしま〉
鶏と有機野菜の
おかゆ9ヶ月期
〈100g〉

417円(本体価格)
450円(税込価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…F



21931 〈かごしま〉
しらすと有機野菜の
おかゆ12ヶ月期
〈100g〉

417円(本体価格)
450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

主原料は鹿児島県産。野菜の生産組合だからこのできる、安心安全なベビーフードです。ママが手作りしたような自然でやさしい味。プレゼントにもおすすめです。

リニューアル

お肌、しっかり潤う

63068 〈ボタニカノン〉
ハーバルモイスト
ハンドクリーム

3月上旬頃

主な変更点:レモングラス蒸留水を月桃蒸留水に変更/香調の変更(マンダリン&ジャスミン⇒シトラス&オリエンタルハーブ)/その他一部配合成分〈50g〉

1,000円(本体価格) 1,100円(税込価格)

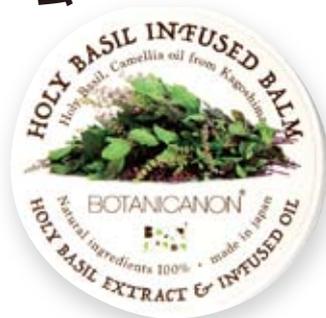


63069 〈ボタニカノン〉
ホーリーバジル
インフューズドバーム

3月上旬頃

主な変更点:ホーリーバジルエキスの抽出方法変更(BG抽出⇒エタノール抽出)/抽出方法変更による色調の変更(成分由来)/その他一部配合成分〈25g〉

2,500円(本体価格)
2,750円(税込価格)



好評商品

ピュアな果実の味

43470 〈むそう〉
OGストレートジュース・オレンジ

有機栽培されたオレンジをブレンドして搾り、厳選してパックに詰めたストレートジュース。濃縮還元とは違ったピュアな果実の味をお楽しみいただけます。〈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



ムソー
担当者
から

爽やかな香りと甘味のバランスがよく、すっきりした後味が特徴です。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。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシついに登場、藤枝のいちご名人
岸祐司さん
(静岡県藤枝市)特に2月～3月末まで
が一番生育が良く、酸
味と甘さのバランス
が抜群

すいてんの後藤和明さんと岸祐司さん(72才)は、前職からの長いお付き合い。宅配業界でも知る人ぞ知る名人技のいちごをムソー向けに、とお願いし続けて4年、ついに念願が叶いました。岸さんは「こだわりと味を分かってくれるお店への販売なら」とおっしゃった由。ありがとうございます！

農薬不使用のお茶を栽培している岸さんが、いちご栽培を始めて早や20年。モットーはずっと変わらず、おいしくて安全ないちご栽培です。品種は「やよい姫」甘味が強く、見た目も良い、輸送時にも傷みにくいことに加え、名前の由来でもある通り「弥生(3月)」でも高品質ない

ちごが楽しみいただけます。

いちごの受粉を手助けしてくれるミツバチの影響も考えつつ、食べる人を思い、農業は花が咲くまで必要最低限しか使っていません。長年の経験をもとに健全な苗を育て、さらに天敵なども活用して病害虫を防ぎます。土づくりも魚粕を中心に海のミネラルを含んだものなど、いちごに必要な分だけを施肥します。

「これからも、食べる人がおいしいと言ってくれるいちごを作っていきたい」と岸さん。召し上がっての感想、ぜひお聞かせください。

(ムソー商品部・加藤緑)

【栽培品目】いちご

ムソーブランド
根掘り 葉掘り

ムソーといえば「無双番茶」。初代の無双番茶は、今とはまったく違うデザイン。また、茎と葉の割合が発売当初は茎七分、葉三分だったことが当時の広告記事からわかりました。今は茎80%、葉20%の割合です。

半年～1年、木箱で熟成させた原料茶葉を、鉄釜でじっくり15分かけて焙じています。茎を焙煎したときにできる独特

これぞムソーの
看板商品！

のうま味と香ばしいかおりで、飲み続けても飽きがきません。

発売から50年以上、今のパッケージデザインになって40年以上、多くのお客様に愛されるムソーの看板商品です。(ムソー商品部・井崎友里)

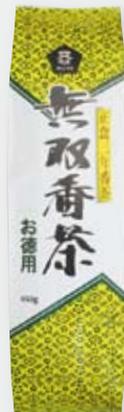
1970年頃、
初代無双番茶の
広告写真41409 <ムソー>
無双番茶・
徳用

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。〈450g〉

900円(本体価格)
972円(税込価格)

パッケージ変更

2月下旬頃



令和3年6月1日 完全施行「改正・食品衛生法」

改正された食品衛生法等(一部は除く)が令和3年6月1日より完全施行されることは、皆様ご存じだと思います。その目的は、食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するためです。

厚生労働省が『「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令等に関する説明会』の動画をYouTubeにて発信しております。販売店様に措かれましても取組みが必要な『①HACCPに沿った衛生

管理の制度化』と『②営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し』について、ぜひご視聴をおすすめします。

(ムソー株式会社 品質管理室)



厚生労働省の説明会
の動画は、こちらから

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>