

ムソーからのお便り VOL.132

今月のFACE 生産者紹介

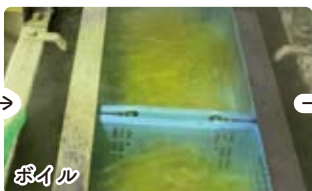
旭屋製菓

大阪府大阪市平野区

夏に人気のあの品を、 ムソーブランドで

「チューチュー」「ポッキンアイス」「棒アイス」…懐かしいこの品、子どもの頃、何て呼んでいましたか？40年ほど前は駄菓子屋さんの人気者、近年は量販店でも定番の品です。

冷凍庫で凍らせてチューチュー、冷やしてそのままゴクゴク。昔も今も子どもたちが大好きなこの品を、安心安全な原材料だけを使って、ムソーブランドで作りたい！と準備を始めたのが約2年前。ポリエチレン詰清涼飲料(これが正式名称)は中小メーカー10社ほどが製造していますが、ムソーブランドのこだわりを理解してくれるメーカーさんと、なかなか出会えませんでした。



そんな中、「やってみましょう」と手を挙げてくれたのが旭屋製菓です。1952年に甘納豆屋として創業。二代目の小柄正雄さん(71才)が社長、息子の順平さん(45才)が営業、靖憲さん(42才)が工場長を担当する家族経営です。「甘納豆は冬場しか動かないので、何か夏向きの商品を、と1975年からチューチューの製造を始めたと聞いています」と靖憲さんが話してくれました。

有機濃縮果汁と、 てんさい糖だけを使用

開発にあたって大切にしたのは、原材料のシンプルさです。「りんご」は、アルゼンチン産の有機りんご濃縮果汁を使用。「ぶどう」は、アルゼンチン産白ぶどうとアメリカ産コンコードグレープの有機ぶどう濃縮果汁を1:1の割合で使用します。赤ぶどうの渋みを白ぶどうの甘みで和らげて、小さいお子さんも喜ぶ味に。さらに「りんご」にも「ぶどう」にも、スペイン産有機濃縮レモン果汁をほんの少し加えて、さわやかな風味を添えます。

濃縮果汁は、搾った果汁

から一度水分を抜いた状態なので、水を加えて元の濃度に戻し、果汁100%の濃縮還元ジュースとして使用します。

甘味料のチョイスも重要です。一般品によく使われる果糖ぶどう糖液糖は、原料トウモロコシに遺伝子組み換えの心配があり、ムソーでは使いたくありません。代わりに北海道産てんさい糖を使用して、さっぱりした甘さを目指しました。

素材がよければ、香料は要らない

「果実でちゅーちゅー」の原材料は、有機濃縮果汁とてんさい糖だけ。香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。

試作を重ねる中で、工場長が驚いたのは、この原材料なら、香料を入れなくても風味豊かなこと。「ほぼ香料で味が決まると思っていたので…素材の大切さを改めて知りました。他社さんの受託製造もしていますが、ここまでこだわったOEMは初めてです」と靖憲さん。

製造工程は、計量・調合した原料をパスタライザーで煮溶かしながら熱殺菌し、1本ずつ容器に充填して口を締め、滅菌器で湯通し(芯温80℃以上30分)し、カゴに上げて冷却してから包装します。とくに果汁を使用した常温流通の品は、出荷後に発酵などが発生しないよう、保存料の使用が一般的ですが、「果実でちゅーちゅー」は保存料も不使用です。

ムソーの果実でちゅーちゅーを次のページで紹介します

くだものドリンク 果実でちゅーちゅー

有機濃縮果汁と北海道産のてんさい糖だけで作ったくだものドリンクです。
香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。



32648 <ムソー>

果実でちゅーちゅー・りんご New

<45ml×5本>

313円(税込価格) **290円**(本体価格) 夏季商品 4月1日発売

○JAN : 4901031334057 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 果実(有機りんご(アルゼンチン産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖) ○アレルギー
…なし ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F

32649 <ムソー>

果実でちゅーちゅー・ぶどう New

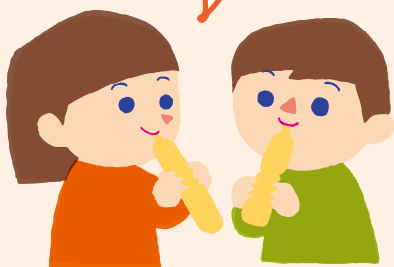
<45ml×5本>

313円(税込価格) **290円**(本体価格) 夏季商品 4月1日発売

○JAN : 4901031334064 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 果実(有機ぶどう(アルゼンチン産、アメリカ産)、有機レモン)、砂糖(てんさい糖)
○アレルギー…なし ○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…F

おいしい召し上がり方

冷やしても
そのままでも
おいしい!



冷凍庫で凍らせて
アイスキャンディーに



凍らせて包丁で
輪切りに切って
デザートに



お弁当の
保冷剤代わりに



スムージー作りにも
おすすめ!

夏季商品再開

夏にぴったりのアイテムをご紹介します

アレンジも楽しい「ところてん」 3月24日再開

81715 〈ムソー〉

ところてん・固形タイプ 夏季商品 **270円**(税込価格) **250円**(本体価格)

国内産の天草だけで作ったところてん。保存用の酢が入っていないので天草本来の風味が味わえます。突き出しはもちろん、さいの目にしてあんみつ風でも。〈400g〉



10462
〈ニッポンライフ〉
粉末黒糖

〈300g〉
367円(税込価格)
340円(本体価格)



20939
〈ムソー〉
**国内産
有機きな粉**

〈120g〉
346円(税込価格)
320円(本体価格)



33647
〈山清〉
**北海道産
有機小豆使用
つぶあん**

〈200g〉
441円(税込価格)
408円(本体価格)



昨夏、いちばん 売れた品 4月1日再開

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッキリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。有機JAS認証のコロンビア産豆使用。100%アラビカ種豆使用。南アルプス伏流水でネルドリップ抽出。※無糖のみ今年より通年商品扱いとなります



43468 〈ムソー〉
**オーガニック
アイスコーヒー
無糖**

〈1000ml〉
486円
(税込価格)
450円
(本体価格)



43469 〈ムソー〉 夏季商品
**オーガニック
アイスコーヒー
微糖**

〈1000ml〉
486円
(税込価格)
450円
(本体価格)



麺とタレに自信あり 4月1日再開

国内産小麦粉を100%使用した、コシのある生麺。「ごまだれ」は香ばしい胡麻・本醸造醤油を使って香り豊か、「しょうゆ」は有機玄米酢・本醸造醤油を使ったあっさり味です。

※「しょうゆ冷麺」は再開時より、「ごまだれ冷麺」は7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を行ないます。

冷蔵 夏季商品

85018 〈ムソー〉
**自然伝麺・
ごまだれ冷麺**

〈2人前〉
497円(税込価格)
460円(本体価格)



冷蔵 夏季商品

85019 〈ムソー〉
**自然伝麺・
しょうゆ冷麺**

〈2人前〉
497円(税込価格)
460円(本体価格)



22198 〈ムソー〉
鳴門産塩蔵わかめ 日配品 要冷蔵
〈100g〉 **324円**(税込価格) **300円**(本体価格)



おうちで こどもの日

キッズが大好きなカレーや春巻きを、
可愛くアレンジしてワンプレートに。

※「85303(香掛冷食)カレースティック春巻」と「87862(岩手阿部製粉)3つの餡の三色だんご」は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

カレースティック春巻

小さい指で持って食べられる♪

85303 (香掛冷食)

カレースティック春巻 冷凍

〈25g×5本〉

421円(税込価格) 390円(本体価格)

オレンジジュース

お子様にも本物のおいしさを。

43470 (むそろ)

OGストレートジュース・

オレンジ 

〈1L〉

907円(税込価格) 840円(本体価格)

三色だんご

ごまあん・くるみあん・
つぶあんを包みました。

87862 (岩手阿部製粉)

3つの餡の三色だんご 冷凍

〈4本180g〉

475円(税込価格) 440円(本体価格)



こいのぼりカレー

にんじんときゅうりでウロコ、卵と海苔で目を描いて。

レトルト派は

10546 (ムソー)
国産野菜の
カレー・甘口
〈200g〉

259円(税込価格)
240円(本体価格)



10889 (キャニオン)
こどものための
レトルトカレー
〈80g×2〉

297円(税込価格)
275円(本体価格)



フレーク派は

10557 (ムソー)
コクと香りの
カレールウ・
まるやか中辛
〈80g×2〉

400円(税込価格)
370円(本体価格)



10382 (ムソー)
直火焙煎
カレールウ・
甘口
〈170g〉

421円(税込価格)
390円(本体価格)





ムソーのこどもの日

チーズケーキ専門店の焼菓子 こいのぼりサブレ

CHEESE CAKE LAB seedは、南大阪に2店舗を構えるチーズケーキ専門店。地元農家の安全な果物を使用し、フードマイレージの観点から国産オーガニック食材を積極的に取り入れるなど、さまざまな取り組みをしてきました。昨秋、日経新聞「魂の声～2030年に残したい企業～」にも選ばれ、「しあわせの種まきをしよう」というseedの想いが、実を結び始めています。

「こいのぼりサブレ」は、こどもの日の特別企画。サブレ(仏: sablé)はバターたっぷりの焼菓子で、クッキーやビスケットよりもサクサクした食感が特徴です。こいのぼりのウロコに見立てた3種類のミニサブレを、かわいいパッケージに詰めてお届けします。

国産の有機小麦粉、鹿児島県産の粗糖など、素材のよさが伝わるサブレ。「チーズ」はパルメザンチーズの風味を前面に出した、甘じょっぱい仕上がりです。「チョコチップ」と「紫芋」も、ほのかなチーズの香りが楽しめます。



しっとりした食感

こいのぼり ロールカステラ

独自のカステラ生地を使って職人が1本ずつ手巻する三源庵の「ロールカステラ」は、百貨店で行列ができる人気商品。この「こいのぼりロールカステラ」は、ムソーオリジナル仕様です。

3320 (seed)

こいのぼりサブレ **New**

<60g>

519円(税込価格) **480円**(本体価格)

○原材料: 有機小麦粉(小麦(北海道産)), バター、粗糖(さとうきび(鹿児島県産)), アーモンド、パルメザンチーズ、牛乳、有機チョコレート、紫芋パウダー、食塩

3318 (三源庵)

こいのぼりロールカステラ

<1本>

1,620円(税込価格) **1,500円**(本体価格)

○原材料: 鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水飴(一部に卵・小麦を含む)



二〇二一 端午の節句

この他にも昨年好評だった柏餅など、楽しい商品を取り揃えております。詳しくは別紙「こどもの日特別企画チラシ」をご覧ください。

※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。

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)

ムソーブランド 根堀り 葉堀り



21427 (ムソー)

海鮮小魚ふりかけ **リニューアル**

商品名、原材料、包材表示、パッケージデザイン、ムソーコード・JANコードが変更となります。<35g>

378円(税込価格) **350円**(本体価格)

※内容量、価格、人数に変更ありません。 ※21380(ムソー)海鮮ふりかけ・小魚入り35gは3月下旬以降なくなり次第終了となります。

○JAN: 4978609214271 ○原材料: オキアミ(国内産)、だし(鰹節、真昆布)、有機白ごま、砂糖、片口いわし(国内産)、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、乾燥あおさのり(国内製造)、乾燥青のり(国内製造)、発酵調味料、米酢 ○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F

海の恵みたっぷり

2014年12月の発売以来、大変ご好評をいただいているムソー「海鮮ふりかけ・小魚入り」。このたび、原材料に国内産あおさのりを追加して青のり類が2種類になり、より味わいに深みが出るようリニューアルいたしました。素材となる国内産の海の恵みは4種類(オキアミ、片口いわし、あおさのり、青のり)。エキス類や香料は使わ

ず、鰹節と真昆布でとった濃厚な出汁と、厳選の調味料でじっくり炊き上げています。さらに、パッケージデザインも一新。チャックはそのまま、上部にフック穴がついて、より便利になりました。ふりかけシリーズは順次このパッケージの類似デザインに変更となります。お楽しみに。(ムソー商品部・白川真由美)

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

□当たりのよさが魅力

43428 〈ヒカリ〉

3月24日発売

国産有機みかんジュース・ビン

国産有機温州みかんを搾った果汁100%の有機JAS認証のみかんジュースです。香料、保存料、着色料、酸味料は使用していません。〈610g〉

1,242円(税込価格) 1,150円(本体価格)



○JAN : 4952399710632 ○入数(発注単位) : 15(1)
○原材料 : 有機うんしゅうみかん(国産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年
○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

搾るときは一般的なINLINE方式ではなく、薬品処理をせず、一つ一つみかんの外皮を剥いて搾るので苦味が少なく、温州みかん本来の味をご堪能いただけます。

新商品

長野県産りんご100%

43521 〈長野興農〉

3月24日発売

信州まるごとりんごジュース

りんご本来の甘さとおいしさを楽しんでいただくため、酸化防止剤(L-アスコルビン酸)を使用していません。安全安心、おいしさあふれるジュースです。〈160g〉

140円(税込価格) 130円(本体価格)



○単品JAN : 4904105305823 ○6缶JAN : 4904105305847
○ケースJAN : 4904105305854 (ムソー登録はこちら)
○入数(発注単位) : 30(30)
○原材料 : りんご(長野県産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

6缶入が5個入っています。破碎・絞汁工程を密封し窒素気流下で行なう製法により、空気に触れず搾るので、酸化防止剤を使用せず、りんごのおいしさそのまま。ふじりんご主体ですので、ふじ特有の淡い香りと濃厚な甘みが味わえます。

新商品

抗菌・抗ウイルス加工品

オーガニックコットンの天竺素材の生地に抗菌・抗ウイルス加工を施した、肌にやさしいオーガニックコットン布マスクです。ふつうサイズ(大人向け)。

64317 〈G-Place〉

発売済

オフ
ホワイト

ナチュラムーン・ オーガニックコットン 布マスク・オフホワイト

〈1枚〉

2,178円(税込価格) 1,980円(本体価格)

○JAN : 4935137805340
○入数(発注単位) : 12(1)



64318 〈G-Place〉

発売済

グレー

ナチュラムーン・ オーガニックコットン 布マスク・グレー

〈1枚〉

2,178円(税込価格) 1,980円(本体価格)

○JAN : 4935137805319
○入数(発注単位) : 12(1)



ムソー
担当者
から

抗菌・抗ウイルス「クレンゼ®」加工品です。繊維上の特定のウイルスの数を99%減少させ、特定の細菌の増殖を抑制します。

パッケージ変更

おいしくカルシウム補給

22320 <ムソー>

3月頃

瀬戸内産・ちりめん 冷蔵

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。〈30g〉

421円(税込価格) 390円(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から

瀬戸内海で水揚げされた新鮮な片口いわしの稚魚を、海水中で釜炊きして乾燥させた品です。漂白剤や酸化防止剤などの食品添加物を一切使わず、自然のままで仕上げてあります。

パッケージ変更

温かいご飯に混ぜるだけ

21377 <ムソー>

3月中旬頃

国産野菜の五目ちらしずしの素

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。〈2合用〉

486円(税込価格) 450円(本体価格)



○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

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。

パッケージ変更

サラダ、炒め物、酢の物に

21641 <ムソー>

4月頃

国内産・はるさめ

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〉

292円(税込価格) 270円(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

国内産の有機馬鈴薯澱粉を使い、昔ながらの技法で作り、漂白剤・増粘剤不使用で仕上げました。はるさめサラダに、炒め物、酢のものに。

リニューアル

とろとろ、ふるるん♪

3月24日再開より

夏季商品

33494 <だいでイズ>

本くず粉入り寒天ゼリー
とろふるあずき

原材料(有機小豆→北海道産小豆)、JAN・ITFコード、パッケージデザイン変更します。〈110g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN : 4560438830557

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



3月24日再開より

夏季商品

33495 <だいでイズ>

本くず粉入り寒天ゼリー
とろふる黒豆

商品名、JAN・ITFコード、パッケージデザイン変更します。〈110g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN : 4560438830564

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



※ムソー商品コード、内容量、価格に変更はありません

ムソー
担当者
から

本葛粉と寒天の、お豆ごろごろゼリー。スプーンで崩して味わう、甘さ控えめのヘルシースイーツです。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

向こうに見えるのは長崎の雲仙普賢岳



安心して食べられる国産グレープフルーツ
草枕グループ・右田忠利さん
(熊本県玉名市天水町)

輸入率がひじょうに高いレモンとグレープフルーツ。これらはほとんど、輸出の際に防カビ剤が使用されます。防カビ剤にはOPPやTBZ、イマザリルなど、日本では農業として認められないような強力な薬剤が使用され、たびたび残留が検出されて問題になりました。その背景からレモンは国産品が見直され、支持者も多いですが、国産のグレープフルーツはほとんど作られていませんでした。

そこで20年ほど前に草枕グループの右田秀利代表(69才)が「俺が作る!」と枝を入手し、栽培を開始したのです。品種は「ホホワイト」。昔なつかしい酸味が強めの品種ですが、香り高くさっぱりとした味わいで、酸味

が強すぎる方は砂糖をまぶしたり、大人の方はワインやブランデーをかけてもおいしいです。

現在は元警察官の長男、忠利さん(41才)が後を継ぎ、家族で約8ヘクタールの柑橘果樹園を経営しています。忠利さんは東京農大で植物学を学び、極力農業を抑えながらも、木の樹勢と品質重視の栽培と出荷を心掛けている専門農家。3人の子どもを育てる良きお父さんです。

「秀利さんは16年前に脳梗塞で倒れるも、足腰立てるまで回復。話はまだできませんが、年に一回泊まりに行くたびに酒を交わしながら、ニッポン農業に身振り手振りで檄を飛ばしています」(すいてん・後藤和明さん談)。

【栽培品目】グレープフルーツ、ほか柑橘類

店舗での「衛生管理」について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から原則すべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務となります。

「これまで食中毒は起こしたことはない」「長年の勘で大丈夫」「いつも衛生管理を徹底している」と自信を持って商売されている方もいらっしゃると思います。今後は、衛生管理計画を作成し、記録を

つけることが求められてきます。

食品を製造、販売することには、大きな責任が伴います。規模の大小に関わらず、消費者様に対して衛生的で安全な食品を提供する責務があります。そのためには、勘や経験に頼るのではなく、各工程等で注意すべき事項を確認することが大切!

ムソー直営店で運用している「記録表」

「手順書」を参考資料として、可能な限り開示しております。必要な店舗様におかれましては、営業担当へご相談ください。(ムソー株式会社 品質管理室)

別紙①「店舗での衛生管理の取り組み手順」に沿って、店舗での取り組み方法を確認してみましょう。

放射性物質に関する取り組みについて

2021年3月11日 ムソー株式会社 品質管理室

2011年3月11日の東日本大震災より10年が経ちました。

弊社は、福島第一原子力発電所の事故以降、独自の放射性物質基準を設け、皆様の「食の安全のご判断いただくための指標」として、生産者及び商品製造者と共に放射性物質の測定を続けてまいりました。

食事による内部被曝はできる限り抑えるべきと考えます。実現可能な範囲で被爆量をできるだけ減らすために、引き続き、放射性物質(セシウム134、セシウム137)を検出下限各3Bq/kg以下(一部1Bq/kg)で確認してまいります。

何卒、ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

ムソー品質管理室担当者から

詳細な註を含む全文は、ムソーホームページでご覧いただけます。また同ページでムソーブランド商品およびメーカーブランド商品の放射性物質調査結果を随時更新しております。ご覧になりご不明の点があれば、ご遠慮なくお尋ねください。