

ムソーからのお便り VOL.133

今月のFACE 生産者紹介

大和まごころ会 奈良県五條市 西吉野町 深見梅店 和歌山県西牟婁郡上富田町

日本の伝統食の極み

日本人には一番なじみ深い漬物のひとつ「梅干」。よく熟した梅の果実を塩漬けて干したもので、長期の保存がきき、疲労回復のほか抗菌・防腐作用があります。梅と塩、そして赤しそだけで漬けた伝統製法の梅干は、食養生当て法の中で用いられる「梅醤番茶」にも欠かせない食材です。

日本の伝統食の極みであり、正食でもよく使う梅干について、ムソーでは創業当初から一貫して無添加・伝統製法にこだわってきました。

木で完熟した有機梅を使用

「有機・梅干」の有機梅と有機赤しその生産者は、奈良県西吉野で約35年前から有機栽培に取り組む「大和まごころ会」です。熊代敬三

さん(57才)と甥の向井靖典さん(33才)、鶴田秀夫さん(40才)と父の稔光さん(70才)の4名で、有機梅を530アール、有機赤しそを50アール栽培しています。

有機梅の梅園は、周囲から農薬飛散の心配がなく、日当たりと水はけがいい山の斜面にあります。品種は南高(なんこう)、白加賀、鶯宿など。2月中旬に白い花が咲き、3月末に小指の先ほどだった青い実は、ひと雨ごとにまるやかに玉太りしていきます。

梅干にしておいしいのは完熟の梅。6月10日過ぎから7月中旬、樹上で完熟した梅の実が自然に落下するのをネットで受け、陽射しで傷まないよう朝一番に拾い集めます。すぐに選別して、梅と塩(シママース)を交互に入れ、約1ヶ月塩蔵した後、梅酢に沈んでいる梅を出し、3~4日天日干しして「白干し梅」の出来上がりです。「完熟梅を漬けることで皮が薄く、



大和まごころ会のみなさん

ふっくらした梅干ができます」と熊代さん。

無添加で、 しそ漬梅干に仕上げる

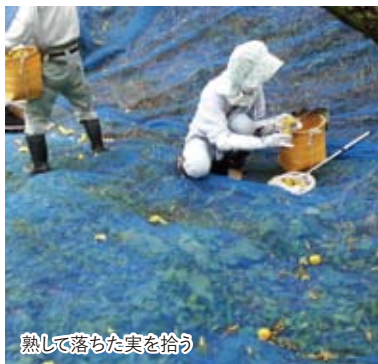
ここから先は深見梅店の仕事です。有機白干し梅と、同じく大和まごころ会が栽培加工した有機もみしそ、有機梅酢を受け入れて、注文がきたら水洗いして表面の異物を除き、しそ液に約2週間漬けて「有機・梅干」の完成です。

深見梅店は創業1940年の梅干専門店です。2009年からは自社農園で有機梅やしその栽培も開始。四代目の深見優さん(37才)は昔ながらの梅干だけでなく、時代やお客様の嗜好に合わせた製品作りに積極的に取り組んでいます。

当面深見さんをお願いするのは、「有機・梅干」と「有機梅酢」の加工ですが、いずれいろいろな梅製品(低塩梅干やおやつっぽい梅など)と一緒に作っていきたくて考えています。



熟した南高梅。大きさはピンポン玉くらい



熟して落ちた実を拾う



選別作業



ムソーの有機・梅干、有機梅酢を次のページで紹介します



伝統製法で仕上げた 梅干と梅酢

酸っぱい&しょっぱい、昔ながらの味

奈良県西吉野産の有機梅と有機しそ、食塩はシママースを使用。木で完熟した梅を厳選し、伝統製法で仕上げたしそ漬梅干で、合成添加物・化学調味料は一切使用していません。塩分はしっかりと18~20%あり、昔ながらの味わいです。

21419 〈ムソー〉

有機・梅干

〈180g〉

832円(税込価格)

770円(本体価格)



○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

酢の物、寿司飯、煮魚などに

「有機梅酢」は有機・梅干を作るときの副産物で、最初にあがってくる液体が白梅酢、赤しそを加えたものが赤梅酢。ほかの酢よりも身体を冷やさないといわれ、正食では赤梅酢をよく使います。

11082 〈ムソー〉

有機梅酢(赤)

〈200ml〉

454円(税込価格) 420円(本体価格)

○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

11083 〈ムソー〉

有機梅酢(白)

〈200ml〉

432円(税込価格) 400円(本体価格)

○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



梅干&梅酢レシピ

(レシピ提供: 正食協会)

栄養手当て法の定番

梅醤番茶

◎材料

梅干、純正醤油、生姜汁、熱い番茶(無双番茶)

◎作り方

- ①中くらいの梅干1個を湯飲み茶碗に入れる。
 - ②割り箸で種を取り去り、そのあとでよく突き砕いて練る。
 - ③これに醤油を大さじ1杯加え、さらに練る。
 - ④生姜おろし汁を2滴おとし、その上に熱い番茶を茶碗に八分目ほど注いでかき回してから服用する。
- ※夏の暑い時には塩分補給作用により夏バテ解消になり、冬は血行促進により身体をあたため活発にします。



梅の酸味で初夏の疲れをとる

蒸し野菜のサラダ 梅肉ソース

◎材料(4人分)

ブロッコリー…4片 長芋…1.5cm幅4切
キャベツ…120g アスパラ・オクラ…各4本
ミニトマト…4個 A(だし汁200cc
玄米酢15cc 濃口醤油15cc、梅肉30g)
片栗粉…6g 塩…適量

◎作り方

- ①野菜は食べやすく切り、蒸し器で蒸すか昆布だし(分量外)でボイルする。
- ②鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら火からおろして水溶き片栗粉を加え、再び火にかけてとろみをつける。
- ③①の蒸し上がりに塩をふり、器に盛って②のソースをかける。

※野菜はお好みのものを適量用意します。



玉ねぎに梅酢をかけて

人参とひじきのマリネ

◎材料(6人分)

玉ねぎ…100g 梅酢…大さじ1
ごま油(白)…少々+大さじ1 人参…50g
塩…適量 ひじき…5g 醤油…適量
ひよこ豆…適量 レモン汁…大さじ1
パセリ…適量

◎作り方

- ①玉ねぎは極薄くスライスし、梅酢をかけて20分ほどおき、軽く水気を切るように絞る。
- ②鍋にごま油少々を温め、細切りにした人参に塩少々をふって蒸し煮する。
- ③ひじきは少量の水で戻して引き上げ(戻し汁はとっておく)、食べやすく切って炒め、戻し汁と水少々を加えて煮切る。冷めたら①②と合わせ、ごま油・レモン汁・塩少々で作ったマリネ液で和える。



6月4日は「蒸し豆の日」 初夏のサラダの トッピングに



蒸してあるから“そのまま使える”
だいでイズの蒸し豆は、サラダの
トッピングにぴったり。蒸してから
袋に詰める「真空パック」タイプ
と違い、だいでイズの蒸し豆は袋
に詰めてから蒸し上げているので、
豆のふっくら感や風味がより強く
感じられます。
(画像&レシピ提供・だいでイズ)

だいでイズの
インスタグラム
にも、ヘルシー
なお洒落なレシ
ピが満載です。



有機蒸し大豆がゴロゴロ入った 和風ポテサラ



材料(2人前)

- 有機蒸し大豆…1/2袋
- じゃがいも…200g
- 厚切りベーコン(お好きな大きさに切る) …2枚
- マヨネーズ…大さじ 2
- オリーブオイル…小さじ 1
- 金胡麻…少々
- 卵黄…お好みで
- ねぎ(小口切り) …お好みの量
- しば漬(1cm角に切る) …お好みの量

作り方

- ①じゃがいもを一口大に切り、ラップをして600wのレンジで6分加熱します。
- ②フライパンにオリーブオイルを中火で熱しベーコンを入れて焼き色がつくまで焼きます。
- ③①のじゃがいもを粗く潰しマヨネーズ、②、有機蒸し大豆、しば漬を加え混ぜ合わせます。
- ④お皿に③を盛り付け、お好みで卵黄をのせ、金胡麻、ねぎをトッピングしたら完成。

ミックスビーンズサラダ



材料(2人前)

- 有機蒸しミックスビーンズ…1袋
- ラディッシュ3~4個
- ミックスリーフ…適量
- オリーブオイル…大さじ 1
- 酢…小さじ 1/2
- 塩小さじ 1/2

作り方

- ①ミックスリーフは洗って水を切り、ラディッシュはくし切りにしておきます。
- ②調味料を合わせて混ぜ、ミックスリーフと有機蒸しミックスビーンズを合わせたものにかけて仕上げます。

21712 <だいでイズ>

有機蒸し大豆

<100g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



21687 <だいでイズ>

有機蒸しひよこ豆

<85g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



21690 <だいでイズ>

有機蒸しミックスビーンズ

<85g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)



21691 <だいでイズ>

有機ほの甘あずき

<55g>

237円(税込価格)

220円(本体価格)



サラダシーズンが「売れ時」!

春からのサラダシーズンに向けてご拡販いただくと、販売数量が大幅に伸びます。売れ時のピーク「蒸し豆の日(6/4)」に向けて、ヘルシー&お洒落なコーナー作りを。

21714 <だいでイズ>

スーパー発芽大豆

<100g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21715 <だいでイズ>

スーパー発芽黒豆

<70g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21745 <だいでイズ>

国産10種の蒸し雑穀

<70g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21668 <だいでイズ>

国産蒸しもち麦

<70g>

216円(税込価格)

200円(本体価格)



21688 <だいでイズ>

3色の蒸しキヌア

<60g>

270円(税込価格)

250円(本体価格)





ORGANIC SOY GELATO

オーガニックSOYジェラートのこだわり

有機JAS認証/乳製品・添加物不使用なのにクリーミー/ベジタリアン&ヴィーガンの方にも/乳・卵不使用/コレステロールゼロ/豆乳イソフラボンが女性の味方/なめらかさ、おいしさ100点/ぎっしり素材の存在感100点

極上なめらか
豆乳ジェラート

※SOYジェラートのご注文は別紙「SOYジェラート&VANAGA注文書」をご利用ください。

※ご注文単位：9品合計24個単位。他の「冷凍DEグルメ」アイテムとは混載不可

Dairy Free
卵・乳製品
不使用



87980 〈むそう〉

オーガニック SOYジェラート 「Mine」バニラ

シンプルながら、いつまでも印象に残る豆乳バニラ味。

〈85ml〉

394円
(税込価格)

365円
(本体価格)



87981 〈むそう〉

オーガニック SOYジェラート 「Mine」チョコレート

有機カカオの香りが際立つ、リッチでちょっぴりビターな大人味。

〈85ml〉

394円
(税込価格)

365円
(本体価格)



87982 〈むそう〉

オーガニック SOYジェラート 「Mine」抹茶

有機抹茶が豆乳と絶妙に混ぜり合い、上品で濃く深い味わい。

〈85ml〉

394円
(税込価格)

365円
(本体価格)



87983 〈むそう〉

オーガニック SOYジェラート 「Mine」ストロベリー

有機いちご果肉を25%使用。爽やかさと濃厚さを兼ね備えた味わい。

〈85ml〉

394円
(税込価格)

365円
(本体価格)



あのロングセラーを、
オーガニックで

オーガニック あずきバー

有機JAS認証取得の、安心安全なあずきバーです。あずきの粒感がしっかり残り、甘さ控えめ。安定剤・着色料・香料不使用です。

※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。

※ご注文単位：箱タイプは注文単位1、75ml(1本)は注文単位5。他の「冷凍DEグルメ」アイテムと混載可能

87978 〈井村屋〉

オーガニックあずきバー・箱

〈60ml×6本〉 594円(税込価格) 550円(本体価格)



87979 〈井村屋〉

オーガニックあずきバー

〈75ml(1本)〉 151円(税込価格) 140円(本体価格)



果実でちゅーちゅー

夏季商品

子どもが大好き!

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

〈45ml×5本〉 313円(税込価格) 290円(本体価格)

32649 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・ぶどう

〈45ml×5本〉 313円(税込価格) 290円(本体価格)



豆ジャンアイス

青汁か麦芽で作るのがオススメ!

パックから冷凍用容器に移し替え、よく混ぜてから冷凍庫で4時間ほど凍らせれば、簡単豆乳アイスの完成です!



シャリ
シャリ
食感♪

41577 〈マルサン〉

青汁豆ジャン

〈200ml〉 108円(税込価格) 100円(本体価格)

おうちで楽しむ 冷たいドリンク

オーガニック アイスティー

有機セイロン茶葉のさわやかな風味と、渋みの少ないスッキリとした味わいが楽しめるオーガニックアイスティー。香料を使わず、南アルプスの伏流水で、茶葉をそのまま抽出したストレート(無糖)タイプです。

- ◎有機JAS認証のスリランカ産茶葉使用
- ◎飲みやすいセイロン茶葉使用
- ◎南アルプス伏流水で抽出

43472 〈ムソー〉

オーガニック アイスティー無糖

New

5月1日発売



夏季商品

〈1000ml〉 410円(税込価格) 380円(本体価格)

○JAN : 4978609434723

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 有機紅茶(スリランカ) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



スッキリした
味わい

甘い紅茶は、こちら

スリランカ産の有機セイロン紅茶と、インド産有機ダージリン紅茶をブレンドし、ブラジル産有機砂糖を加えた品です。

43455 〈珈琲サイフォン〉

オーガニックティー 加糖

〈1000ml〉



夏季商品

605円(税込価格) 560円(本体価格)



豆乳または牛乳を加えて
アイスマルクティー



アイスをのせて
ティーフロート



本格派の味をお手軽に

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。

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〉

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)

※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。
無糖は4月中旬～下旬頃、微糖は5月下旬～6月中旬頃(いずれも在庫切り替わり次第)。



冷蔵庫にあると安心

43386 〈ムソー〉

有機の日本茶



夏季商品

ほのかな甘みと苦みのバランスがよく、まるやかですっきりとした味わい。たっぷり2Lサイズ。〈2L〉

292円(税込価格)

270円(本体価格)



43384 〈ムソー〉

国産有機さらつや 美人番茶



有機無双番茶を、手軽に飲めるPETボトル飲料にしました。お出かけにも便利な500mlサイズ。〈500ml〉

162円(税込価格)

150円(本体価格)



おうちで アジアン飯

簡単なのに本格派、おうち時間をエスニックに楽しみましょう。

本格ヤムウンセン

ยำกุ้ง

●作り方…はるさめときくらげをお湯で戻して、人参とパクチー、茹でた海老(熱いうちに)を加え、八芳酢とナンプラーで和えます。



21641 (ムソー)

国内産・はるさめ

<100g>

292円(税込価格)

270円(本体価格)

白ごま豆花

dòufunāo

●作り方…水で戻した寒天を豆乳と白練りごまで煮溶かし、冷蔵庫で固めて、粒あんとフルーツをトッピング。



43505 (マルサン)

有機豆乳・無調整

<1000ml>

335円(税込価格) 310円(本体価格)

10656 (ムソー)

練り胡麻・白

<240g>

713円(税込価格) 660円(本体価格)

さば缶バインミー

bánh mì

●作り方…八芳酢とナンプラーに浸けた人参・大根・紫玉ねぎ&とろさば水煮を、バケットに挟んで。



22348 (千葉産直)

とろさば・水煮

<180g>

486円(税込価格) 450円(本体価格)

10966 (ムソー)

カンタン八芳酢

<360ml>

454円(税込価格) 420円(本体価格)



ガパオライス

ข้าวผัดกระเพรา

大豆ミートは湯で戻しておきます。フライパンに唐辛子と油を入れ、香りが出たら大豆ミートと玉ねぎとパプリカを炒め、調味料(ナンプラー・醤油・オイスターソース・砂糖)も炒め合わせます。ごはんにかけて目玉焼きをのせ、バジルを飾ります。



21544 (三育)

国産大豆ミート・ミンチ

<90g>

486円(税込価格)

450円(本体価格)



10708 (向井)

軸付タカノ爪・さやとうがらし

<5g>

324円(税込価格) 300円(本体価格)

グリーンカレー

แกงเขียวหวาน

湯煎するだけのレトルトが便利。青唐辛子の刺激的な辛さの中に爽やかなハーブが香ります。

10541 (むそう)

タイ・グリーンカレー

<170g>

497円(税込価格) 460円(本体価格)



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。

商品名・パッケージ変更

肉厚で格別の食感

22205 〈ギデオン〉

湯通し塩蔵わかめ・小鳴門生わかめ

商品名が「本場小鳴門生わかめ」から変更となり、パッケージも変更となります。〈180g〉

※原材料、容量、価格、JANコードの変更はありません

605円(税込価格)
560円(本体価格)

4月末～5月上旬



○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



鳴門の海で育ったわかめの中でも子鳴門産は上質のわかめが採れることで知られており、肉厚で食感は格別です。サラダ、酢の物、みそ汁、煮炊き物など様々なお料理にお使い頂けます。

パッケージ変更

太平洋の荒波に揉まれた天然物

22206 〈ムソー〉

変更済み

三重県産・米ひじき

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〉

454円(税込価格) 420円(本体価格)



〈調理例〉

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



伊勢志摩や熊野灘に面する磯で採れた天然ひじきは、コシが強く艶があり、みっしり身が詰まっているのが特徴です。米ひじきはひじきの原藻の葉の部分で、芽ひじきとも呼ばれています。

好評発売中

炊飯の理想を追求した圧力炊飯鍋

もちもちで甘くおいしい玄米ご飯が炊き上がります。炊飯は点火のみの手間いらず。フタのスムーズな開閉、扱いやすい両手鍋、フッ素樹脂加工の内鍋など使い勝手を重視しました。

64526 〈平和〉

圧力鍋グラン・クリュGR-50H(IH対応)〈4.8L〉
52,800円(税込価格) 48,000円(本体価格)

64527 〈平和〉

圧力鍋グラン・クリュGR-50G(ガス対応)〈4.8L〉
49,500円(税込価格) 45,000円(本体価格)



2月24日新発売でご案内しておりましたが、メーカーの生産の都合上、発売延期となった「圧力鍋グラン・クリュ」、3月24日より好評発売中です。詳しくはムソー旬情報2021年3月号をご覧ください。

有機バナナ

生命ある
バナナを、
手から手へ

有機バナナには、産地ごとに物語があります。例えば「スイートオーガニック」は、フィリピン・ミンダナオ島の海拔600~900mの高地で、村の小規模生産者たちが自立した生活を送るため、自分たちの土地を大切に守るバナナ作りに励んでいます。エクアドルの

「スイートバレイ」も、コロンビアの「サンタマルタ」も、環境に配慮した畑で、バナナ生産労働者の暮らしを守りつつ栽培しています。

害虫の上陸を防ぐため、バナナは未成熟な青い状態で輸入することが植物防疫法で義務付けられて

います。植物検疫で病害虫が見つかった場合は、燻蒸処理(密閉倉庫の中で農薬を燻蒸して虫を死滅させる)が行なわれますが、燻蒸の有無は表示義務がないので、店頭では見分けられません。

手間と愛情を込めて有機栽培したバナナも、万一燻蒸されると有

機JAS認証が受けられなくなり、一般のバナナとして流通することになります。逆に言えば、バナナの有機JASマークは、ポストハーベスト農薬はもちろん、燻蒸処理もされていない証です。

植物検疫をパスした青バナナは、専門業者の室(ムロ)で黄色く追熟して出荷します。酸味が好きな方はお早めに、甘みと香りを楽しみたい方は、皮に茶色い斑点(シュガースポット)が出たら食べ頃です。

8604 〈エクアドル産〉



産地直送

有機バナナ・スイートバレイ

生産者はエクアドル共和国のプリエイト農園。昔ながらの品種バレイにこだわって栽培。酸味が少なく甘みが強く感じられる、昔からのエクアドルバナナの味です。フェアトレード認証品。〈500g〉

オープン価格(注文書をご確認ください)

○入数(発注単位) : 16(16)



8605 〈コロンビア産〉



産地直送

有機バナナ・サンタマルタ

生産者はコロンビア共和国のラ・サマリア社。品種はキャベンディッシュ(トールウイリアムス)。カリブ海の風と太陽が育てた自然な甘さ、さわやかな酸味がバナナ本来の味を引き立てます。〈500g〉

オープン価格(注文書をご確認ください)

○入数(発注単位) : 16(16)



8606 〈フィリピン産〉



産地直送

有機バナナ・スイートオーガニック

生産者はフィリピン・ミンダナオ島のシプランオーガニックファーム。品種はキャベンディッシュ(トールウイリアムス・ブングラン)。甘みと酸味のバランスがよく、もっちりした食感。〈500g〉

オープン価格(注文書をご確認ください)

○入数(発注単位) : 16(16)



ムソーブランド 根堀り 葉堀り

ムソーの有機麦茶

麦茶は戦国の武将たちも好んで愛飲していたと伝えられ、江戸時代末期になると町人衆の気軽な飲み物となっていたようです。

ムソーの有機麦茶、原料は国内産有機の六条大麦100%。製法は一般的な熱風焙煎ではなく、昔ながらの「砂炒り焙煎」。鉄釜の中で熱した砂(粒状の珪砂)を循環させ、その中に大麦を通して炒り上げる方法。さらなるこだわりが、4台の釜を使

用した国内でも珍しい「四度炒り」。それぞれの釜で温度設定を変え、じっくり丁寧に芯まで焙煎することで、より大麦の甘みと香りが引き立ちます。

ティーバッグタイプは煮出し・水出しのどちらでもOK、短時間で手軽にお使いいただけます。丸粒タイプ(300g)は、長時間コトコト煮出すことで、ゆっくりと麦の香りや旨味が抽出され、手間はかかりますが美味しいということで根強い

人気があります。
(ムソー商品部・井崎友里)

41397 〈ムソー〉 有機・麦茶

〈300g〉

486円
(税込価格)

450円
(本体価格)



夏季商品



41396 〈ムソー〉

有機麦茶・ ティーバッグ

〈10g×20〉

486円(税込価格)

450円(本体価格)



夏季商品

