

ムソーからのお便り VOL.134

今月のFACE 生産者紹介

澤田米穀店

北海道北斗市



澤田米穀店・澤田導俊さん



大人のシリアルスナック、誕生

澤田米穀店(北海道北斗市)は大正4年創業。四代目の澤田導俊さん(41歳)は、北斗市を中心に、北海道・北陸各地の田んぼを訪ね、契約農家から特別栽培米を直接仕入れ、注文を受けてからその場で1kgという少量から精米して販売しています。

澤田米穀店のテーマは“お米のおいしい食べ方の提案”。そのひとつとして開発したのが、北海道のお米を使ったオリジナルのポン菓子です。「ふっくりんこJAPON」は、赤ちゃんから食べられる白米ポン菓子チップス。当時2歳だった長男・晋之介くんの大的お気に入りとなり、安心安全なおやつを求める親御さんたちからも、「こういうシンプルなお菓子を待ってました」とうれしいお声が届きました。

「ふっくりんこJAPON」でポン菓子チップスのポテンシャルを確信した澤田さん。次に開発したのが、大人向けのシリアルスナックです。こちらから仕入れから選別、お菓子製造、販売まで澤田米穀店が一貫して取り組みます。

北海道・新篠津村産の 有機玄米を使用

新商品の「有機玄米使用ポン菓子」シリーズ

は、健康と美容を求める女性を意識して、北海道・新篠津村「ファーム田中屋」の有機栽培玄米を使用。品種は北海道を代表する「ゆめぴりか」です。

ポン菓子の製造工程は、原料が白米でも玄米でも同じです。お米を高温高圧で圧縮し、一気に減圧して食べやすい円盤状に膨張させて「プレーン」の出来上がり。「海鮮だし味」や「焼とうもろこし味」は、プレーンを味付回転釜に入れて、シーズニング(味付け)を施します。余計な人工調味料は使いません。

一般的には、ノンフライの米菓でも、表面にシーズニングを付着させる際に食用油脂を吹きつけますが、「有機玄米使用ポン菓子」「ふっくりんこJAPON」は油を使用しない独自の方法(特許出願中)で味付けします。油を使わな



原料米生産者・田中哲夫さん

いのでヘルシーな上に、油が酸化する心配もなく、素材本来の風味が保てるのです。

素材本位のやさしい味

有機玄米使用ポン菓子のデビューにあたって、「簡素で豊かな食品がほしい、という難題に答えました」と澤田さん。簡素で豊か…高度経済成長期には、相反する概念でしたが。「余計なものを足さないシンプルなスタイルが“簡素”、おいしいね、という感動が“豊か”。今の時代、矛盾しませんよ」と、一本取られました。

プレーンはもちろん、海鮮だし味も焼とうもろこし味も、素材本位のやさしい味。そのままおやつに、ナッツなど加えてシリアルに、お湯を注げばおかゆにも。ノンオイルで手が汚れないので、仕事の合間にも楽しめそうです。

澤田米穀店の有機玄米使用ポン菓子、ふっくりんこJAPONを次のページで紹介します

サクッとかるやか、パフ食感 有機玄米使用ポン菓子

北海道産有機栽培米「ゆめぴりか」の玄米を使用。なにかと濃い味が
多い現代食に抗し、素材本位のやさしい味。油脂や化学調味料は使
用していません。1袋約20枚入り。

33836 〈澤田米穀店〉

有機玄米使用
ポン菓子・
海鮮だし味

<29g>

340円(税込価格)

315円(本体価格)



5月24日発売

○JAN : 4573412900764

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料: うるち玄米(北海道産)、乾燥オキアミ(オキアミ(国産))、
醤油(本醸造)、砂糖(てんさい)、だし(鰹節、真昆布(北海道産))、有
機白ごま、乾燥片口いわし(片口いわし(国産))、食塩、乾燥あおさの
り、乾燥青のり(一部に小麦・大豆・ごまを含む) ○アレルギー…小
麦、大豆、ごま ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…F



33837 〈澤田米穀店〉

有機玄米使用
ポン菓子・
焼とうもろこし味

<32g>

340円(税込価格)

315円(本体価格)



5月24日発売

○JAN : 4573412900771

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料: うるち玄米(北海道産)、乾燥とうもろこし(とうもろこし
(北海道産))、甜菜シロップ、とうもろこしフレーク(とうもろこし
(北海道産))、醤油(本醸造)(大豆を含む)、食塩 ○アレルギー…大
豆 ○賞味期限…150日 ○遺伝子組み換え…F



自然素材たっぷりのシリ
アルスナック。ヘルシー
だから罪悪感も少ない



2021年度新人社員・田澤

〈澤田米穀店〉

有機玄米ポン菓子・
プレーン

<29g>

297円
(税込価格)

275円
(本体価格)

○原材料:
うるち玄米
(北海道産)



6月25日発売予定



予告

赤ちゃんから食べられる 白米ポン菓子 ふっくりんこJAPON

33452 〈澤田米穀店〉

ふっくりんこJAPON
白米北海道コーン味

<15g(約10枚)>

221円(税込価格)

205円(本体価格)



5月24日発売

○JAN : 4573412900788

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料: うるち米(北海道産)、とうもろ
こしフレーク、乾燥とうもろこし、食塩(北
海道産) ○アレルギー…なし ○賞味
期限…150日 ○遺伝子組み換え…F



北海道産特別栽培米「ふっくりんこ」を食
べやすい円盤状にしたポン菓子チップス。
油脂や化学調味料は使用していません。乳
児用規格適用商品です。1歳頃から食べら
れるように、白米のみを使用しています。
1袋約10枚入り。
新発売の「北海道コーン味」の原材料は
オール北海道産です。

好評発売中

33449 〈澤田米穀店〉

特別栽培米
ふっくりんこJAPON
白米プレーン

<11g(約10枚)>

205円(税込価格)

190円(本体価格)



33450 〈澤田米穀店〉

特別栽培米
ふっくりんこJAPON
白米海鮮いわし味

<12g(約10枚)>

221円(税込価格)

205円(本体価格)



33451 〈澤田米穀店〉

特別栽培米
ふっくりんこJAPON
白米黒糖きなこ味

<15g(約10枚)>

221円(税込価格)

205円(本体価格)



サクサク軽い食感。安
心安全なおやつを求め
る保育園で人気です



澤田さん長男・晋之介くん

🏠 おうちで ✈️ 地中海飯

簡単なのに本格派、おうち時間をオシャレに楽しみましょう。

オイル サーディン oiled sardine

●作り方…お皿に出して唐辛子を飾って。

22339 〈千葉産直〉
オイルサーディン
〈100g〉
410円
(税込価格)
380円
(本体価格)



牡蠣の アヒージョ ostra al ajillo

●作り方…缶の中のオイルごとスキレットに移して温めるだけ。

22408 〈千葉産直〉
オイスターオリーブオイル漬け
〈100g〉
837円(税込価格)
775円(本体価格)



カポナータ capunata

●作り方…なすを素揚げし、炒めた玉ねぎ&トマト缶のソースでさっと煮ます。

21831 〈むそう〉
有機ダイストマト
〈400g〉
367円
(税込価格)
340円
(本体価格)



グラニータ granita

●作り方…オレンジジュースとレモン果汁に甜菜糖を混ぜて、シャーベット状に凍らせます。

43470 〈むそう〉
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)

10150 〈ムソー〉
OGLレモン100%しぼりたて
〈180ml〉
518円
(税込価格)
480円
(本体価格)



ガスパチョ gazpacho

●作り方…トマトジュースと細かく切ったきゅうり、パプリカ、セロリをミキサーにかけ、つめたく冷やします。

43425 〈ヒカリ〉
**オーガニック
トマトジュース無塩**
〈190g〉
130円
(税込価格)
120円
(本体価格)



パエリア paella

●作り方…玉ねぎと生米をオリーブオイルで炒め、米が透き通ってきたら水と「野菜のおかけ」とカレーパウダーを加え、蓋をして15分炊きます。火を止めてお好みの具をのせ、蓋をして蒸らして出来上がり。

10761 〈ムソー〉
**野菜のおかけ
(国産野菜)**
〈5g×8〉
410円
(税込価格)
380円
(本体価格)



11080 〈井上スパイス〉
**特選カレー
パウダー**
〈20g〉
270円
(税込価格)
250円
(本体価格)



10393 〈海の精〉
**有機ハーブ
ソルト・ピン入**
〈55g〉
518円
(税込価格)
480円
(本体価格)



地中海風マリネサラダ méditerranée mariné

●作り方…オリーブオイルとアップルピネガーでタコとセロリを和え、ペビーリーフにのせます。

10651 〈むそう〉
**OGEXバージン
オリーブオイル
(Olivalle)**
〈460g〉
1,998円
(税込価格)
1,850円
(本体価格)



10107 〈ムソー〉
**有機アップル
ピネガー**
〈360ml〉
410円
(税込価格)
380円
(本体価格)



自然な紅色、しょうが本来の風味

21261 〈マルアイ〉

国産有機栽培生姜使用 梅酢しょうが

5月24日発売

New

国産の有機栽培された生姜を漬け込み、有機赤しそ及び有機梅酢と有機米酢で風味豊かに漬けたしょうがが漬けです。赤しそと梅酢の風味がしょうがによく合い、ちらし寿司やお好み焼など幅広くお使いいただけます。〈50g〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)

○JAN : 4580153372125

○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 有機しょうが(国産)、有機しそ葉(国産)、漬け原材料[有機梅酢、有機米酢、食塩] ○アレルギー…なし

○賞味期限…開封前180日 ○遺伝子組み換え…M



ちらし寿司にトッピング



お好み焼にトッピング

野菜は、すべて国内産

21277 〈ムソー〉

国内産野菜使用・福神漬

干し大根を中心に7種類の原料を漬けた福神漬です。〈100g〉

※品名変更と、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。

270円(税込価格)

250円(本体価格)



絶品ぬか漬けが、すぐできる

そのまま漬け込むだけで手軽にぬか漬けができます。米ぬかを麴化し、古いぬか床から取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成し、ぬかの旨みを引き出したぬか床です。



22008 〈マルアイ〉

麴屋甚平 熟成ぬか床

〈容器入1.2kg〉

864円

(税込価格)

800円

(本体価格)



22004 〈マルアイ〉

麴屋甚平 熟成ぬか床

〈1kg〉

626円(税込価格)

580円(本体価格)



22009 〈マルアイ〉

麴屋甚平 補充用熟成ぬか

水を加えるだけで、ぬか床ができます。米ぬかを麴化し、古いぬか床から取り出した乳酸菌、酵母菌で発酵熟成し、焙煎した補充用熟成ぬかです。〈400g〉

313円(税込価格)

290円(本体価格)



補充用
はこちら


梅酢+ごま油で

玉ねぎ漬


●作り方…玉ねぎをごま油で「蒸し煮」して、少量の梅酢に漬けます。



11082 <ムソー>
有機梅酢(赤)

<200ml> 
454円(税込価格)
420円(本体価格)

11083 <ムソー>
有機梅酢(白)

<200ml> 
432円(税込価格)
400円(本体価格)

国内産の有機梅を使用した風味豊かな梅酢です。「赤」は有機もみしそで香りと色付けをしています。



りんご酢で

プチトマト漬

●作り方…プチトマトを生のまま純りんご酢に漬け、冷蔵庫へ。2日めくらいが食べ頃です



10128 <内堀>
純りんご酢

青森県産のりんご果汁から造ったアップルワインをそのまま酢にしました。<500ml>

562円(税込価格) 520円(本体価格)



八芳酢で

キャロットラペ

●作り方…にんじんを斜めせん切りにし、塩もみしてレーズンとともに八芳酢に漬け、食べる時にオリーブオイルと胡椒で和えます。



10966 <ムソー>
カンタン八芳酢

砂糖や塩など合わせる必要がないから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

<360ml>

454円(税込価格)
420円(本体価格)



八芳酢+醤油で

らっきょう漬

●作り方…生らっきょうを八芳酢8:醤油2に漬け、冷暗所で保存。半年くらい経ったら食べ頃。



10966 <ムソー>
カンタン八芳酢

砂糖や塩など合わせる必要がないから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

<360ml>

454円(税込価格)
420円(本体価格)




塩麹で

アボカドの塩麹漬

皮をむいたアボカドを塩麹に半日漬けてスライス。クリームチーズのような食感に。



10074 <海の精> **有機玄米塩麹** 

有機玄米、伝統海塩「海の精」を使用したこだわりの安全・安心な原料だけで作った万能調味料です。<170g>

605円(税込価格) 560円(本体価格)



浅漬けの素で

ナムル

●作り方…ゆでた野菜を浅漬けの素で漬けて、食べる直前にごま油で和えます。



12017 <マルアイ>
麹屋甚平・浅漬の素

米ぬかの旨味が、酵母菌・乳酸菌による発酵で生み出された無添加の浅漬の素です。<500ml>

410円(税込価格) 380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。

パッケージ変更

まろやかな味とコク

10430 〈ムソー〉

5月下旬～6月初旬

三温糖

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。

〈1kg〉

562円(税込価格)

520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

しっとりとして使いやすく、コクのあるやさしい風味の砂糖です。カラメル色素は使用していません。おやつをはじめあらゆる料理にお使いください。煮物や佃煮などに使うと、コクと強い甘さが出ます。

新商品

大粒で煮崩れしにくい

20846 〈ムソー〉

6月1日発売

国産有機大納言小豆

数量限定

あずきの中でも特に粒が大きく煮崩れしにくい「大納言」は、作付面積が少なく希少。高級和菓子の材料として有名です。〈200g〉

972円(税込価格) 900円(本体価格)



○JAN: 4978609208461 ○入数(発注単位): 30(1)

○原材料: 有機小豆(北海道産) ○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

希少な上に有機JAS認定の大納言小豆を数量限定で発売します。大納言小豆の特徴を活かして粒感や風味が味わえる赤飯、ぜんざい、甘納豆、粒あんなどにご利用ください。

パッケージ変更

鮮度がいい煮干いりこ

10304 〈ムソー〉

5月中旬頃、在庫なくなり次第

煮干いりこ

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〉

356円(税込価格) 330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

煮干の産地として有名な瀬戸内海で、獲れたばかりの新鮮な片口いわしを釜炊きし、乾燥させました。酸化防止剤などの添加物は一切使用しておりません。だしをとる以外に、から煎りして健康おやつにも。

姉妹品「国産みかん」、できました

32642 <ムソー>

6月1日発売

果実でちゅーちゅー・国産みかん

国内産有機ストレート温州みかん果汁、有機濃縮レモン果汁、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。

<45ml×5本>

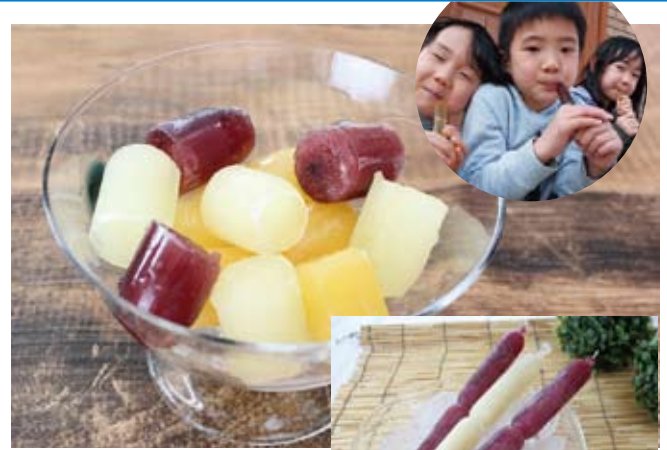
410円(税込価格) 380円(本体価格)

夏季商品



○JAN: 4901031326427 ○入数(発注単位): 15(1)

○原材料: 果実(有機温州みかん(国産)、有機濃縮レモン)、砂糖(てんさい糖) ○アレルギー…なし
○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



好評発売中

32648 <ムソー>

果実でちゅーちゅー・りんご

夏季商品

<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

夏季商品

<45ml×5本>

313円(税込価格) 290円(本体価格)



ムソー担当者から



ムソーこの夏のイチオシ、果実でちゅーちゅー。「りんご」と「ぶどう」は海外産の有機濃縮果汁ですが、今回デビューの「みかん」は国内産有機ストレート温州みかん果汁を使用した特別バージョンです。

ムソーブランド
根掘り 葉掘り

直火釜製法で、じっくり焙煎



ムソーの「直火焙煎ルー」は、小さな釜を直接火にかけ、高温で長時間焼き上げる「直火釜製法」。ひと釜仕上げるのに3~4時間。暑い中、職人が釜につき

きりでルーの味・色・香りに気を配り、深いコクを引き出します。5品とも国産小麦粉使用、カラメル色素・化学調味料不使用です。

外気温によって火加減や焼き上がり時間が変わるため、ロットによりルーの色調に差が出るがありますが、風味には違いはありません。ご理解の上安心

してお召し上がりください。
(ムソー商品部・戸梶友里絵)

パッケージ変更

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。

10382 <ムソー>

直火焙煎
カレールー・甘口

<170g>

421円(税込価格)
390円(本体価格)



変更済

10377 <ムソー>

直火焙煎
カレールー・中辛

<170g>

421円(税込価格)
390円(本体価格)



変更済

10378 <ムソー>

直火焙煎
カレールー・辛口

<170g>

421円(税込価格)
390円(本体価格)



変更済

10539 <ムソー>

直火焙煎
ハヤシ&
シチュールウ

<120g>

432円(税込価格)
400円(本体価格)



変更済

10360 <ムソー>

直火焙煎
クリーム
シチュールウ

<120g>

410円(税込価格)
380円(本体価格)



変更済

□ 事業所移転のお知らせ □

このたび営業活動並びにサービス業務をより一層強化充実するため、本社部門と西日本営業部の事業所を下記の通り移転することとなりました。

尚、これまで併設の物流センターにつきましては移転せず、「ムソー西日本物流センター」として従来通り運用してまいります。詳細につきましては、改めてご案内申し上げます。

1. 移転先

〒540-0024 大阪市中央区南新町1-3-8 MUSO BLDG
本社部門(管理部、商品部、品質管理室)、西日本営業部

※登記上の本社(大阪市中央区大手通)の移転はございません。
※グループ会社の(株)むそう商事と事業拠点が同一となります。

2. 電話番号

電話番号、FAX番号は変更いたします。改めてご案内いたします。

3. 業務開始日

令和3年8月を予定しております。改めてご案内いたします。

4. 物流センター

従来通り 〒593-8323 大阪府堺市西区鶴田町28-7 ムソー西日本物流センター

令和3年6月から「営業許可制度」の見直しと「営業届出制度」の創設

食品衛生法の改正に伴い、食中毒のリスク等を踏まえ、営業許可が必要な業種についての見直しが行われました。また、営業許可を要する業種以外の食品等事業者を対象として、営業届出制度が創設されました。再編された新許可業種・届出業種は、令和3年6月1日から適用されます。

●営業許可業種について (32業種に再編)

営業許可制度が見直しされ、営業許可が必要とされる業種は、32業種に再編されました。

ご自分の営業内容と、別紙①「営業許可業種(全32業種)チェックシート」を照らし合わせ、チェックが付いた項目は、営業許可が必要と考えられる業種です。取得されていない場合、管轄の保健所へご相談ください。

●営業届出制度について (新設)

食品衛生法の改正により、原則すべての食品等事業者は HACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。それに伴い、営業許可業種以外の営業であっても、行政がその施設について把握し、指導して

いく必要があるため、営業届出制度が創設されました。

これまで保健所への届出をしていなかった営業者も今後は届出が必要となる場合があります。詳細は「営業届出業種の設定について(薬生食監発1217第3号)」をご覧ください。届出の必要性が判断できない場合、管轄の保健所へご相談ください。

(ムソー株式会社
品質管理室)



もうすぐ
お届けします

2021年ムソーの 夏ギフト

◎カタログお届け…5月下旬

◎ご注文締切日…8月14日(土)

※締切日が異なる商品がございますのでご注意ください。※商品のお届けは、注文を受けてから7~10日後のお届けとなります。

6166 (ムソー)

アイスコーヒー&
アイ스티ーギフト

3,078円(税込価格) 2,850円(本体価格)

おうちカフェで贅沢なひととき。オーガニック原料を南アルプスの伏流水でじっくり抽出。(アイスコーヒー無糖・アイ스티ー無糖・各2本)



New

