

## ムソーからのお便り VOL.135

### 今月のFACE 生産者紹介

## シャボン玉石けん

福岡県北九州市若松区



シャボン玉浴用



バブルガード

### 無添加石けんのパイオニア

シャボン玉石けんは、企業理念の「健康な体ときれいな水を守る」という理念の下に、合成界面活性剤や酸化防止剤、着色料、香料を含まない無添加石けんにこだわり、石けんの製造、販売を行なっています。合成洗剤から完全撤退し、無添加石けんの製造・販売に切り替えたのは1974年。先代社長が、自らの湿疹の原因が自社の合成洗剤だと知り、悩んだ末に「身体に悪い商品を守るわけにはいかない」と一大決心し翌年、シャボン玉石けんが誕生しました。

もうひとつのこだわりは、昔ながらの釜炊き製法(ケン化法)。良質な天然油脂をアルカリで反応させる方法で、約1週間かけて熟成を繰り返しながら作ります。ケン化法で時間を

かけて丹念に作られた石けんは、天然の保湿成分を含むため、しっとりとした洗い上がりの高品質な石けんが出来上がります。

### 手洗いで感染症予防

コロナ禍以降、いっそう重要になった手洗い。手や指についたウイルスの対策は、洗い流すことが最も重要です。手や指に付着しているウイルスの数は、流水による15秒の手洗いだけで1/100に、石けんやハンドソープで10秒もみ洗いし、流水で15秒すすぐと1万分の1に減らせます。手洗いの後、さらに消毒液を使用する必要はありません。(厚生労働省HP「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について」より)

石けんやハンドソープできちんと手を洗えば、菌やウイルスが体内に入るのを防ぐこと

ができ、周りの人を守ることもつながります。手洗いは誰でも簡単にできる感染症予防なのです。

### 無添加石けんで手を洗おう

毎日の手洗いに、しっかり汚れが落とせて、お肌にも環境にもやさしい無添加(※)石けんを選びたいものです。

いちばんシンプルなのは、お風呂場にある「シャボン玉浴用」。弱酸性の皮脂よごれを、もこもこのクリーミーな泡がさっぱりとやさしく洗い上げます。天然油脂由来の保湿成分が含まれているので、洗い上がりがかしっとりとしてツツパリ感がないのが特徴です。お子さまやお年寄り、敏感肌の方にもお使いいただけます。手洗いやボディ用はもちろん、髪や顔にも使えます。液体タイプより経済的なのも魅力です。

使いやすい泡タイプなら、「バブルガード」がおすすめです。成分は水とカリ石ケン素地のみですが、他の液体石けんと比べて、手洗いによる感染症対策を配慮した油脂の配合を行なっているので、スッキリ汚れを落として、洗い上がりはしっとり。頻りに洗っても手肌にやさしいので、こまめな手洗いにぴったりです。

※合成界面活性剤、香料、酸化防止剤 不使用



シャボン玉石けんのシャボン玉浴用、バブルガードを次のページで紹介します

# 無添加石けん で手を洗おう

## 肌にやさしい 無添加石けん

63462 〈シャボン玉〉  
浴用石けん

敏感肌や子どもから大人まで、家族みんなが使える肌にやさしい無添加石けんです。熟練の釜炊き職人が一週間かけて炊き上げるので、天然の保湿成分を含み、さっぱり洗えるのに、しっとりとした洗い上がりです。香料、着色料、酸化防止剤(EDTA-4Naなど)、合成界面活性剤不使用。〈100g〉

143円(税込価格) 130円(本体価格) ○成分：石ケン素地



## こまめな手洗いにおすすめ

アルコール・抗菌剤、さらに香料・着色料・酸化防止剤・合成界面活性剤不使用の無添加石けん。成分は水とカリ石ケン素地のみで、カリ石ケン素地の主成分は「オレイン酸カリウム」です。スッキリ汚れを落として、洗い上がりはしっとり。使いやすい泡タイプなので、小さなお子さまにもおすすめ。

63557 〈シャボン玉〉  
バブルガード

〈300ml〉  
660円(税込価格)  
600円(本体価格)

○成分：水、カリ石ケン素地



63558 〈シャボン玉〉  
バブルガード・  
つめかえ用

〈250ml〉  
462円(税込価格)  
420円(本体価格)

○成分：水、カリ石ケン素地



### 洗面所だけでなく、台所にも！

無添加(\*) 泡タイプだから、お料理中もこまめに手洗いです。無香料なので、食材へのおい移りを気にせず使えます。

※合成界面活性剤、香料、着色料、酸化防止剤不使用

## その手荒れの原因は？



コロナ禍以降、手を洗う回数が増えたら、手荒れがひどくなった…というお声を聞きます。その原因は今お使いのハンドソープかも。

市販のハンドソープのほとんどは、商品名にソープの文字があっても石けんではなく、合成界面活性剤(人の健康や生態系に有害なおそれがある化学物質に指定されているものもある)が主原料です。さらに除菌・殺菌・消毒をうたう品は、たしかに菌を減らすかもしれませんが、手荒れの可能性もあります。

## 石けんと合成洗剤の見分け方

～パッケージをよく見よう！～



洗濯・台所関連の家庭用品は、品質表示の最初の「品名」の項目で「石けん」と「合成洗剤」が区別されているので簡単に見分けられます。しかし、浴用石けん、シャンプー、ハンドソープ、ハミガキなど身体用の洗浄料は品名表示がありません。

身体に使うものを買うときは、成分表示をチェックしましょう。発泡剤に石けんを示す成分名(石ケン素地、カリ石ケン素地など)があれば「石けん」。合成界面活性剤を示す成分名(ハンドソープならラウリル硫酸Na、アルキル硫酸エステルナトリウムなど)があれば「合成洗剤」です。

7月の  
おすすめ  
企画

# 土用の<sup>うし</sup>丑の日



7月28日 水

## 江戸前蒸し焼 国内産うなぎの蒲焼 (冷凍)

### 夏のスタミナ源、土用うなぎ

昔から日本人に愛されてきた「うなぎ」。マリアナ諸島西沖海底で生まれるといわれる稚魚(シラスウナギ)は、黒潮に乗って北上し、日本の太平洋沿岸や中国、台湾の沿岸にたどり着きます。そのまま川の上流へと泳いで育つのが天然うなぎ。河口で漁獲した稚魚を育てるのが養殖うなぎです。

ムソーの「国内産うなぎの蒲焼」の稚魚はアンギラ・ジャポニカ種(いわゆる日本うなぎ)。国内でのシラス漁は11月から4月の大潮の夜、各地の河口で行われます。灯りに集まってくる数cmのシラスを手網ですくう、根気のいる漁です。1匹ずつすくったシラスは1kg単位(約5千匹)で取引され、各地の養鰻場で育てられます。

### 良質な国内産の活鰻を厳選

「国内産うなぎの蒲焼」の仕入れと焼きを担当する魚伊(大阪市旭区)は、慶応三年の創業以来、活鰻の卸問屋を営む老舗です。良質でおいしく安全な活鰻を取り揃えるために、全国各地の名前にこだわらず、数多くのうなぎを目利きし、独自の厳しい基準をパスした活鰻だけを選別。季節やうなぎの状態により、その時々が一番良いものをお届けしています。

今年度の産地は、四国または九州産です。各地の養鰻家は、基本の飼料にニンニクやハーブを加えるなど工夫を重ね、品質の良いうなぎを育てます。魚伊に入荷されたうなぎは、立て場の水槽で一晩寝かせてストレスをとり、脂のノリを復活させてからさばきます。

### 江戸前蒸し焼き、秘伝のたれ

江戸前の蒲焼の特徴は、背開きと蒸しです。活きたうなぎを職人の手で一尾一尾開き、串を打ち、素早く白焼きしてから蒸し上げ、たれをつけて再び火にかけ、さらに2~3回たれをつけてじっくり焼き上げます。蒸して脂を落としているのでふっくら柔らかく、あっさりとし召し上がれます。

秘伝のたれは、ヤマヒサ醤油、味の母、純米酒、粗精糖のみのシンプルな材料を独自の配合で炊き上げたムソー仕様。旨味を甘味でごまかさずサラリとしたたれは、うなぎのおいしさをいっそう引き立てます。



### 87802 <ムソー> 国内産うなぎの蒲焼 (冷凍)

<125g>

3,132円(税込価格)

2,900円(本体価格)

冷凍

○原材料：うなぎ(国内産)、醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、清酒、砂糖、[添付たれ]醤油、発酵調味料、清酒、砂糖 ○賞味期限…180日



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)

## 手軽な混ぜごはんの素

国産のうなぎを職人が一尾一尾丁寧にさばき、白焼きしたものを仕入れ、こだわりのタレ(ヤマヒサ醤油、三河白たまり、味の母、粗製糖)で味付けしました。炊き上がったご飯2合に混ぜるだけで、風味豊かなうなぎご飯が出来上がります。

### 21414 <マルアイ> 国産鰻めし

<130g(2合用)>

1,296円(税込価格)

1,200円(本体価格)

○原材料：うなぎ白焼(国産)、醗酵調味料、醤油、粗糖、酵母エキス(一部に大豆・小麦を含む) ○賞味期限…150日



6月25日~7月下旬頃までの取り扱い



# おうちで“居酒屋”気分



パパッと作れて・おいしくて・ヘルシーなおつまみを並べて、

## 1 山芋とろろ焼

### ●作り方

山芋をすってめんつゆと混ぜて焼き、卵黄をトッピング。

10365 〈ムソー〉

### めんつゆ

〈360ml〉

486円(税込価格)

450円(本体価格)



## 2 春巻

### ●作り方

凍ったまま揚げるだけ。外はパリパリ、中はジューシー!

85259 〈沓掛冷食〉

### 春巻 冷凍

〈5個(250g)〉

810円(税込価格)

750円(本体価格)



## 3 たらこ蓮根

### ●作り方

乾燥れんこんを戻して軽く炒め、たらこを挟みます。

21587 〈無双本舗〉

### 乾燥れんこん

〈40g〉

454円(税込価格)

420円(本体価格)



## 4 梅きゅうり

### ●作り方

きゅうりスティックに練り梅を添えて。

21222 〈ムソー〉

### 有機ねり梅

〈100g〉

670円(税込価格)

620円(本体価格)



## 5 いか丸やき

### ●作り方

切り分けるだけの一品、マヨ&和七味がアクセント。

22372 〈エビスパック〉

### いか丸やき

〈2尾〉

702円(税込価格)

650円(本体価格)



10698 〈向井〉

### 香辛料〈和七味〉

〈10g〉

442円(税込価格)

410円(本体価格)





# 大人のおつまみ

パパッと家飲み時間を楽しみましょう。



## 11 柿の種

●作り方

おつまみの王道!香ばしいピーナッツとピリッとおいしい柿の種。

33662 <松本製菓>

柿の種

<80g>

302円(税込価格)

280円(本体価格)



## 10 味玉

●作り方 半熟ゆで卵をめんつゆに半日ほど浸けて。

## 9 とろさば・みそ煮

●作り方 お洒落な器に盛れば、居酒屋気分が上がります。

22347 <千葉産直>

とろさば・みそ煮

<180g>

486円(税込価格)

450円(本体価格)



## 8 クリームチーズ & クラッカー

●作り方 クリームチーズにアーモンド、生節、たくあんを混ぜて。

33255 <ノヴァ>

有機ナッツ・ロースト  
アーモンド

<90g>

777円(税込価格)

720円(本体価格)



## 6 塩昆布和え中華風

●作り方 キャベツ、アボカド、きゅうりを塩吹昆布&胡麻油で和えて。

22294 <ムソー>

塩吹昆布

<35g>

410円(税込価格)

380円(本体価格)



10629 <ムソー>

圧搾一番しぼり胡麻油

<165g>

648円(税込価格)

600円(本体価格)



## 7 和風ポテサラ

●作り方 いつものポテサラに鰹生節とたくあんをプラス。

22222 <竹内商店>

かつお生節

<1本>

421円(税込価格)

390円(本体価格)



21249 <ムソー>

本干たくあん

<200g>

508円(税込価格)

470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

### 北海道産根昆布入り

21382 〈ムソー〉

6月下旬頃

### しそわかめふりかけ

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。商品名も「しそわかめふりかけ・根昆布入り」から「しそわかめふりかけ」に変更します。〈35g〉

378円(税込価格) 350円(本体価格)

※商品コード、JANコード、価格、原材料、内容量、入数等に変更はありません



○アレルギー…小麦、大豆 ○遺伝子組み換え…F



北海道産わかめを自家製だして炊き上げ、さわやかなしそと香ばしい有機白ごまの風味をプラスし、吟味した調味料で炊き上げたふりかけです。温かいごはんの他、パスタやサラダ、煮物に入れても。

## リニューアル

### おうち時間のお供にも

有機胡麻を使用しない新レシピにリニューアルします。これに伴い、原材料名・配合比・栄養成分が変更となります。

6月上旬～中旬

33323 〈むそう〉

### OGフルーツ&ナッツバー・アーモンド

〈1本〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)



○原材料：有機レーズン加工品(有機レーズン、有機ひまわり油)、有機ひまわりの種、有機アーモンド、有機アガベシロップ、有機ピーナッツ、有機かぼちゃの種、有機玄米パフ、有機玄米水飴、有機ひまわり油、寒天 ○アレルギー…落花生 ○遺伝子組み換え…M

33332 〈むそう〉

### OGフルーツ&ナッツバー・メープル

〈1本〉

302円(税込価格) 280円(本体価格)



○原材料：有機ピーナッツ、有機レーズン加工品(有機レーズン、有機ひまわり油)、有機ひまわりの種、有機アガベシロップ、有機アプリコット加工品(有機アプリコット、有機米粉)、有機玄米パフ、有機アーモンド、有機玄米水飴、有機メープルシロップ、有機ひまわり油、食塩、寒天/メープル香料、バニラ香料 ○アレルギー…落花生 ○遺伝子組み換え…M



ムソー担当者から



有機農家から厳選した栄養成分の凝縮されたドライフルーツや美容食としても注目されているナッツ類をギュッと詰め込み、アガベシロップと玄米水飴で自然な甘みをつけたバーです。アクティブに過ごす方の手軽な栄養補給に。

## 価格変更

### 北米産オーガニック小麦を使用

各40円(本体価格)値下げいたしました。

5月21日値下げ済み

※原材料、パッケージ、入数、JAN等、価格以外の変更はありません

20714 〈むそう〉

### オーガニック小麦粉・薄力粉



〈500g〉

497円(税込価格) 460円(本体価格)

- アレルギー…小麦
- 遺伝子組み換え…M



20901 〈むそう〉

### オーガニック小麦粉・強力粉



〈500g〉

497円(税込価格)

460円(本体価格)

- アレルギー…小麦
- 遺伝子組み換え…M



在宅時間が長くなり、手作りを楽しむご家庭が増えていきます。薄力粉はケーキ・クッキー等のお菓子作りに。強力粉はパン作りはもちろん、餃子や春巻の皮作りにも。

## パッケージ変更

### なめらかな練りごま

瓶からスパウトに包材変更(サイズ、重量変更あり)し、ムソーコード・JANコードも変更となります。

※10678(和田萬)有機白ごまペースト80g、10679(和田萬)有機黒ごまペースト80gは、7月上旬頃在庫なくなり次第終了いたします  
※内容量、価格の変更はありません

10692 〈和田萬〉

### 有機白ごまペースト

〈80g〉

432円(税込価格) 400円(本体価格)

- 新JAN : 4980717800529
- 新サイズ(mm) : 高さ165×幅90×奥行15
- 新重量…95g ○アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



10693 〈和田萬〉

### 有機黒ごまペースト

〈80g〉

432円(税込価格)

400円(本体価格)

- 新JAN : 4980717800512
- 新サイズ(mm) : 高さ165×幅90×奥行15
- 新重量…95g
- アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



7月上旬頃

## ムソーブランド 根掘り 葉掘り

ムソーのブルーベリージャムの原料は、国産ブルーベリー、てん菜糖、麦芽水飴、海外産有機レモン果汁です。原材料表示の一番めが砂糖、というジャムが多い中、ムソーのブルーベリージャムはブルーベリーを一番多く使用していて、果実分65%、糖度55度。果実の風味も十分に、ほどよい甘味と酸味のバランスがよく、私のお気に入りの一つです。

ただ、唯一の欠点(?)は粘度があまりないこと。お客様から「これはジャムじゃない、ソースだ」とのお声を時々いただきます。ジャムらしい粘度にするには、ペクチンを少々入れれば味も変わらずカンタンに粘度がつかますが、これは添加物なのでムソーでは×。糖類を増やしても粘度はアップしますが、糖度も上がり味も変わってしまうので、今のレシピを継続しています。

入手が大変だった国産ブルーベリー

## 大幅値下げ! たっぷり使ってください

10562 〈ムソー〉

### 国産ブルーベリーのジャム

〈200g〉

734円(税込価格) 680円(本体価格)

○原材料 : ブルーベリー(国産)、糖類(砂糖、水あめ)、レモン果汁

2021年5月21日より、  
821円(税込価格)から734円(税込価格)へ  
値下げいたしました



が安定的に入荷するようになってきましたので、大幅値下げいたしました。パ

ンやヨーグルトに、たっぷり使ってください。(ムソー商品部・井崎友里)

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ

これぞ本物の大葉(青じそ) 吉田孝吉さん (茨城県行方市)

茨城県行方市(旧北浦町)はなだらかで平たい土地が多く、数多くの農家さんたちが日々切磋琢磨し、たくさんの農産物を育てている地域。吉田孝吉さん(70才)は、その中でも40年以上大葉(青じそ)栽培を続け、今では「匠の一品」ともいえる品質で“知る人ぞ知る”存在です。

かつて慣行栽培で大葉を作っていた頃、自身の体調不良を感じて悩んだ時に、有機栽培を目指す先駆的な生産者団体と出会い、転機を迎えました。初めて「有機」という概念にふれ、微生物の力を借り発酵をしっかりと行った有機質肥料をたっぷりを使い、ミネラルバ

ランスを考えた元気な土づくりに転換。「大きな栽培方法の変更というのは、万が一、全く大葉が育たなかったらと考えると、夜も眠れないほど不安だった」とのこと。でも、出来上がった大葉の品質を見たとき、ああ、これで良かったんだと心底思えたそうです。それから片時もその時の感動を忘れず、真面目に、ひたすら有機とは何か?を考え、書物、勉強会を通して自分と大葉の在り方を模索し続け、今の形にしてきました。

大葉は日本に古くからある香草の一種。独特の香りと、鼻を突き抜けるような爽やかな風味が特徴です。そのまま刻ん



【栽培品目】大葉

で薬味、お刺身の食べるつま、天ぷら等意外なほど調理方法が多いのもおすすめの一つ。初

夏らしい爽やかさのある大葉をぜひご堪能下さい!(ムソー商品部・加藤緑)

大切な方へ  
贈りたい

## 2021年 ムソーの夏ギフト

◎ご注文締切日…8月14日(土)

※締切日が異なる商品や出荷期間限定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日前後のお届けとなります。

4 (むそう)

SOYジェラート  
「Mine」

4,644円(税込価格) 4,300円(本体価格)



乳製品、卵を使用せずに作られたオーガニックの豆乳ジェラート。クリーミーな滑らかさと、濃厚でコクがあるのにさっぱりした後味が魅力です。  
(バニラ、チョコレート、抹茶、ストロベリー 各85ml×2)

32 (平野製麺所)

淡路手のべそうめん  
「うずしおの華」

3,780円(税込価格) 3,500円(本体価格)



2分ゆでるそうめんに費やす製造時間約40時間。国産小麦粉を使い、全工程を昔ながらの手作業で造り上げたそうめんの逸品です。(50g×18束(木箱))

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/>