

ムソーからのお便り VOL.138

今月のFACE 生産者紹介

別所蒲鉾店

島根県出雲市大社町



我が子のための無添加が出発点

出雲大社で知られる大社町は、日本海の海の幸に恵まれ、昔から蒲鉾作りが盛んな町。別所蒲鉾店の竹並一人さんも蒲鉾屋の三代目に生まれ、21歳で家業を継ぎました。

当時の食べものは食品添加物がいっぱい。子どもが生まれた竹並さんは「娘たちに自信を持って食べさせられるものを」と切望しました。原材料まで調べ上げ、徹底的に吟味した材料で一から作れるのは…自分にとって練り製品しかない。こうして別所蒲鉾店の無添加練り製品作りが始まりました。

納得のいく原料の探索、固まりにくい無リンすり身との格闘、素材の味を壊さない味付けなど、数年がかりの試行錯誤の末に、現在の無添加製造パターンを確立。その情熱と行動力、どこか憎めないヤンチャぶりから“出雲の若大将”と呼ばれた竹並さんも還暦を越えましたが、「商品開発も含めて、まだまだ面白いことをやりたいねえ」と意気軒昂です。

こだわりの無リンすり身で作る

祖父の艶一郎さんの蒲鉾は、大社港に揚がる豊富な地魚が原料でした。しかし、山が荒廃して海にミネラルが流れなくなるなど自然の生態系が崩れ、漁師の高齢化も進んだ結果、漁獲量は年々減少。

現在、別所蒲鉾店では、北海道産のスケトウダラや、地元、山陰又は九州で水揚げされた新鮮な地魚（飛魚、鯛、鰻、サワラ、マダラ、のどぐ

ろなど季節の魚不特定）などの国産魚を原料とした国内製造の魚肉すり身を主原料としています。一部商品には外国産船上加工すり身も使用します。

各魚種の特性やうま味に応じ、上記のすり身の中から製品に合わせた魚種を選び、数種を混合して使用しています。季節や漁の状況等により使用する魚種は変動します。地魚すり身の一部は、自社で鮮魚を買い付け・自社製造したすり身も使用します。

保水や弾力増強剤として一般魚肉すり身に使用されている食品添加物「リン酸塩」は使用



すり身の原料魚のひとつ、トビウオ



しません（ちなみにリン酸塩はキャリアオーバー（加工助剤）とみなされ、原材料欄への表示義務なし）。リン酸塩を使用しないことで、原料の善し悪しが直接製品に反映するため、鮮度の良い原料の調達が不可欠で、一番気を遣う部分です。

冷凍すり身をカットし、最新の攪拌機で攪拌したら、日本の海水を釜で炊いて仕上げた海水塩を入れ、ビートグラニュー糖、本みりん、魚醤、昆布と鰹のだしを加えてさらに練り上げます。

基本の生地はこれで完成。板にのせて熟成させて蒸せば無でんぷんかまぼこに。基本の生地に馬鈴薯でんぷんを加え、そのまま蒸せばつみれやはんぺん、棒に巻きつけて焼けば竹輪や野焼き、菜種油で揚げれば天ぷらになります。

3年かけて開発したおでん

レトルトの「味自慢！！出雲おでん」は常温で保存でき、温めるだけで召し上がれる商品です。「加熱温度と時間、具の内容と厚さ、袋の形状などを、保存性とおいしさが両立するように調整し、完成するまで3年かかりました」とのこと。練り物と卵・大根・こんにやくなど合計8種8個と、昆布と鰹の風味が生きた自社開発のおでんだしを充填し、仕上げます。

おうち時間が増えたせいか、別所蒲鉾店でも冷凍需要が特に伸びている由。冷凍の「おでん種セット」も、今シーズンご注文が増えそうです。

別所蒲鉾店の「味自慢・出雲おでん」「おでん種セット」を次のページで紹介します

かまぼこ屋の自信作!

手軽な「濃縮だし付」おでん種

こだわりの無リンすり身を使用し、独自製法で練り上げ、保存料・リン酸塩・

うま味調味料不使用で作った別所のおでん種と、かつおと昆布を効かせた特製の液体濃縮だしのセット。

「9種16個」には、だしパックも付きます。添付の液体濃縮だし・だしパックも同じくうま味調味料等不使用です。

87823 〈別所蒲鉾〉

冷凍 冬季商品

だしが利く! お手軽 出雲おでん種セット

〈9種16個〉

1,058円(税込価格) 980円(本体価格)

○内容物:

- ちくわ…1個 魚魚ウィンナー…2個
- 魚ぎょっと骨入りバーグ…2個
- あらめボール天…2個
- おじいちゃんのお天ぷら…2個
- ささがきごぼう天…2個
- ベジタボールかぼちゃ…2個
- ほうれん草つみれ…1個
- むすび昆布…2個 だしパック…1袋
- 魚屋のおでんだし…1袋

○賞味期限…60日



だし
パック付



※調理例

87824 〈別所蒲鉾〉

冷凍 冬季商品

手軽な出雲のだし付 おでん種セット・小

〈7種8個〉

713円(税込価格) 660円(本体価格)

○内容物:

- ちくわ…1個
- 魚魚ウィンナー…2個
- 白つみれ…1個
- おじいちゃんのお天ぷら…1個
- あらめボール…1個
- 魚ぎょっと骨入りバーグ…1個
- 玉ねぎボール…1個
- 魚屋のおでんだし…1袋

○賞味期限…60日



※調理例

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)。

22401 〈別所蒲鉾〉

冬季商品

味自慢・出雲おでん

練り物(出雲野焼[ミニちくわ]、プレーン天、イカツみれ、鰹はんぺん、ささがきごぼう天)、卵、大根、こんにゃくの8種8個入り。昆布と鰹の風味を効かせた自社開発のだして仕上げました。常温保存でき、温めるだけで召し上がれます。〈8種8個入〉

988円(税込価格) 915円(本体価格) ○賞味期限…90日

常温取扱品 (一般加工品と一緒にご注文ください)



便利な
レトルト
おでん



練り物の旨みと菜種油のコク、特製だしの風味が合わさって、一度食べたら驚くおいしさ。3品とも“だしたっぷり”なので、お好みの野菜を足して煮るのもおすすめです。

季節限定品 9月25日(土)～12月末出荷

令和三年産

新そば



そばの風味香る、今年収穫した国内産の新そばを使用。
小麦粉も国内産を使用した、
半生タイプの新そば(5割そば)です。

そば

採れたて挽きたての自家製粉のそば粉を使った、色黒で幅の広い平打ち麺。そばの甘皮まで丹念に挽き込み、力強い風味豊かなおそばに仕上げました。

つゆ

割子そば(冷たいそば)に合う五代日本田屋繁特製のつゆ。国内産丸大豆醤油を使い、だしを効かせまろやかに仕上げています。

85034 〈本田商店〉

新そば2人前・つゆ付

〈280g〉

リニューアル済

9月25日発売

648円(税込価格) 600円(本体価格)

○原材料: [めん]そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩 [つゆ]しょうゆ(小麦・大豆を含む)、みりん、砂糖、鰹節エキス、食塩、鰹削り節、宗田鰹削り節、昆布
【めん: 100g×2食、つゆ: 40g×2食】○賞味期限…常温180日



つゆなし



85029 〈本田商店〉

新そば2人前 つゆなし

〈200g(100g×2食)〉

486円(税込価格)

450円(本体価格)

○原材料: そば(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩
○賞味期限…常温180日



※写真はイメージです

新そばが待ち遠しい

新そばとは、そばの実が収穫されてから1～2ヶ月で提供されるそばのことを指します。一般的なのは10～12月、秋から冬にかけて収穫されたそばの実で打つそば。だいたい年内収穫のそばは新そばとして提供されているようです。そばは夏にも収穫時期を迎え、秋の新そばと区別すべく「夏新」と呼ばれます。

新そばの魅力は、色・味・香りの3つの要素がぐっと優れていること。長期間置いたものと比べると劣化が少なく、香りも十分に含んで色も味もぎゅっと濃厚というわけです。(本田商店より)

新そばのお供に



10732 〈ムソー〉

旨味本来・生わさび チューブ入り

〈40g〉

356円(税込価格)

330円(本体価格)



22252 〈ムソー〉

三重県伊勢湾産・ きざみ焼のり

〈20g〉

410円(税込価格)

380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)



10597 〈ムソー〉
国産なたね油

〈450g〉

918円(税込価格)

850円(本体価格)



天ぷらそばも



10600 〈ムソー〉

国産なたねサラダ油

〈450g〉

972円(税込価格) 900円(本体価格)



秋のスイーツフェア

女性が大好き、芋・栗・南瓜

ほっこり甘い「さつまいも」「くり」「かぼちゃ」は、昔から女性が大好きな旬食材。この3つを主役にした秋のスイーツフェア、ムソーとして初めての企画です。スイーツを愛するみなさんに、届きますように。

5品ともムソーオリジナル仕様

魅力的なスイーツで実績のあるパティシエを厳選。それぞれの自信作のレシピを、国産野菜、有機ナッツ、アルミフリーのベーキングパウダーなどにグレードアップした、ムソーオリジナル仕様です。

おうちで楽しむ冷凍スイーツ

外出がしにくい今、配送に適した冷凍スイーツがインターネットで人気を集めているそうです。おうちで楽しむプチ贅沢。冷凍なら日持ちするので、いつでも作りたてのおいしさが楽しめるのも魅力です。

(ムソー商品部・戸梶友里絵)

土佐・秋のタルトセット

ディー・ブレンは、創業130年の高知のおかず味噌メーカーが立ち上げた、高知のおいしさをお届けするスイーツ工場。高知の素材をできるだけ使用し、おいしさにこだわったパティシエ手作りの味をお届けします。

土佐・秋のタルトセットは、芋・栗・南瓜がすべて楽しめる秋限定のアソート。しっかりしたタルト生地と、濃厚でなめらかなフィリングがたまらないペイクドタルトです。

「四万十栗のチーズタルト」は、四万十川流域で採れた四万十栗を、生地の中にもトッピ

ングにも使った贅沢なタルトです。「有機万次郎かぼちゃのチーズケーキ」は、高知県生まれの万次郎かぼちゃをたっぷり入れました。万次郎かぼちゃは東洋系と西洋系の種間交雑種で、甘くてしっとりしているのでお菓子やスープにぴったりです。「室戸産金時芋のタルト」は、金時芋を自社でペーストにし、しっとり食感のスイートポテトに仕上げています。

冷蔵庫に移し、約2時間で解凍されます。解凍後はお早めにお召し上がりください。



※別商品(チーズケーキ)製造の様子



四万十川を見下ろす栗畑



数量限定販売 秋のスイーツフェア

詳しくは別紙チラシをご覧の上、「秋のスイーツフェア注文書」でご注文ください。

冬だけのお楽しみ We Love Chocolate

björnsted ビヨンステッド

近年、存在感を高めている Bean to Bar チョコレート。カカオ豆 (Bean) の生産者とチョコレートバー (Bar) の作り手の想いを表現したチョコレートが、日本でもファンを増やしています。

33443 <bjornsted> 
OGチョコレート・ダーク85%

33444 <bjornsted> 
OGチョコレート・エクアドルダーク70%

33445 <bjornsted>
チョコレート・ミルク

33446 <bjornsted>
チョコレート・カプチーノ



33443

冬季商品

10月中旬頃再開

<各100g>

各540円
(税込価格)

各500円
(本体価格)

iChoc ライスミルクチョコレート

乳の代わりにお米からできたライスミルクを使用した、濃厚でなめらかな新感覚のオーガニックチョコレート。

33269 <iChoc> 
OGチョコ・アーモンド&オレンジ

33271 <iChoc> 
OGチョコ・ホワイトバニラ

33330 <iChoc> 
OGチョコ・プレーン(クラシック)

33331 <iChoc> 
OGチョコ・スーパーナッツ

33440 <iChoc> 
OGチョコ・ホワイトヌガー



33269

冬季商品

10月中旬頃再開

<各80g>

各594円
(税込価格)

各550円
(本体価格)

ナチュラルチョコレート

乳化剤や植物性油脂を使わずにカカオバターだけで練り上げた、一口サイズの本格派。香料も一切不使用。カカオの香りがお口の中で瞬時に広がります。おいしさはもちろん、お手頃価格も人気です。



冬季商品

<各60g>

各389円
(税込価格)

各360円
(本体価格)

33225

33203 <むそう>
ナチュラルチョコレート・ミルク

33204 <むそう>
ナチュラルチョコレート・スイート

33205 <むそう>
ナチュラルチョコレート・ホワイト

33206 <むそう>
ナチュラルチョコレート・ビター

33199 <むそう>
ナチュラルチョコレート・抹茶

33225 <むそう>
ナチュラルチョコレート・きなこ 

ホワイト・抹茶・きなこ：10月下旬頃再開
ミルク・スイート・ビター：11月初旬頃再開

ビオ・ナチュラル

特別な日にふさわしいトリュフチョコレート。美食の国、フランスならではのおいしさです。フランス・エコサートとJASオーガニック認定マーク付。フェアトレード認証品。

数量限定

冬季商品

12月初旬頃再開

オーガニックトリュフチョコレート「ビオ・ナチュラル」

<90g(10粒)>
各1,188円(税込価格)
各1,100円(本体価格)

33141 <K&Y> 
ナッツ

33142 <K&Y> 
プレーン

33147 <K&Y>
OGトリュフチョコ「トリュフドール」ミニパック

<34g> 
421円(税込価格)
390円(本体価格)



New

ローシクOGチョコレート

「オーガニック・ビーガン・ロー」三拍子揃った究極のチョコレート。スーパーフード・カカオの栄養を摂りたい女性に人気です。

32981 <トレテス>
ローシクOG
チョコレート・
ハイカカオ77% 

32984 <トレテス>
ローシクOG
チョコレート・
ブルーベリー 

32982 <トレテス>
ローシクOG
チョコレート・
ストロベリー 

32985 <トレテス>
ローシクOG
チョコレート・
スパイス 

32983 <トレテス>
ローシクOG
チョコレート・
マイルド 

32986 <トレテス>
ローシクOG
チョコレート・
コーヒー 

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

ノルマンディからのオーガニックビスケット

33826 〈むそう〉

9月25日発売

OGビスケット・オーツ麦

有機オーツ麦フレークのザクザク食感と香ばしさ、優しい甘さがクセになるオーガニックビスケットです。バター不使用。〈5枚×3袋〉

486円(税込価格) 450円(本体価格)



○JAN : 4958325740032 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 有機オーツ麦フレーク、有機小麦粉、有機砂糖、有機パーム油、有機小麦でん粉、食塩/膨張剤、バニラ香料 ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から 

1964年創業、フランス・ノルマンディの田舎町にあるビスケット・アペイ社で作られています。伝統的なレシピには、EUの厳格な有機認定に認められた原材料が使用され、素材のおいしさが最大限に活かされています。

新商品

玄米を用いた香ばしい風味

21661 〈桜井〉

9月25日発売

玄米ぱんこ

岐阜県産玄米を100%使用した香ばしいオリジナルフレーク。カツ、フライ、香草焼きなど一般的な小麦粉のパン粉同様にお使いいただけます。

〈100g〉

346円(税込価格)

320円(本体価格)



○JAN : 4960813512700 ○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料 : 玄米(岐阜県産) ○アレルギー…なし ○賞味期限…180日
○遺伝子組み換え…M

ムソー
担当者
から 

特殊製法により、玄米だけを使用してパン粉状に製品化した品です。従来の米パン粉にはなかったサクサクした食感が味わえ、食欲をそそる薄茶色の揚げ色も楽しめます。グルテンフリーを望む方にも。

新商品

深い味と香り

21011 〈桜井〉

9月25日発売

味噌煮込みうどん

国内産小麦粉で作られたコシのある麺と、コクのある味噌の出会いをお楽しみください。〈94g〉

173円(税込価格)

160円(本体価格)



○JAN : 4960813212846 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : めん[小麦粉[小麦(国産)]、食塩]、粉末みそ、砂糖、食塩、酵母エキス、馬鈴薯でん粉、チキンエキス、混合節粉末、ごま油(一部に小麦・大豆・鶏肉・さば・ごまを含む)

○アレルギー…小麦・大豆 ○賞味期限…6ヵ月 ○遺伝子組み換え…N

ムソー
担当者
から 

「21105(桜井)味噌煮込みうどん」販売再開のご要望にお応えして新登場。フライ麺からノンフライ麺に変更して、カロリー控えめ(桜井食品フライ麺との比較でカロリー約33%減)になりました。

パッケージ変更

三昼夜いぶして、糠漬けに

21282 <マルアイ>

9月中旬頃

秋田名産 いぶりがっこ

ラベル貼り付けから印刷袋に変更し、GI(地理的表示)保護制度の認証マークがつきます。<100g>

486円(税込価格)

450円(本体価格)



燻した大根

○原材料：大根(国産)(漬け原材料)、砂糖(甜菜含糖)、米ぬか、食塩(天日塩)、米酢 ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…F



いぶりがっこの発祥は秋田県横手市と言われ、県南地区を中心に古くから伝わるお漬物。薄切りにして口にする、ぱりぱりの食感とスモークの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。クリームチーズをのせても美味。

Happy Halloween



32712 <サンコー>

ハロウィンお菓子詰め合わせ

かぼちゃサブレ2個、ミニどうぶつビスケット1個、元気フルーツラムネ2個、元気ミレービスケット2個、元気鉄カルウエハースチョコクリーム味1個の詰め合わせ。個包装なので、パーティーの盛り合わせにも。<5種>



389円(税込価格) 360円(本体価格) ○賞味期限：120日

- ご注文方法：通常加工品とともにご注文ください。
- ご注文締切日：10月20日(水) ●出荷開始日：9月25日(土)
- お届け方法：通常加工品と同梱でお届けいたします。

21820 <みよい>

有機うらごしかぼちゃ

糖度20度以上のとっても甘い南瓜を蒸かして裏ごししました。<200g>

648円(税込価格) 600円(本体価格)



好評発売中

鍋料理のタレにも合う

21222 <ムソー>

有機ねり梅

国産有機梅を天日塩のみで漬けた、昔ながらの梅干し(白干し)のペーストです。種抜きなどの手間なく手軽に使えます。<100g>

670円(税込価格) 620円(本体価格)



○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ねり梅は秋冬にも大活躍。おろし生姜、花かつお、味噌のいずれかに「有機ねり梅」を混ぜるだけで梅ダレが作れます。食卓で各自、湯豆腐などのだしで薄めて召し上がれ。余ったら和え物や炒め物に使えます。

新商品

体の冷えは足元から

65009 <ゼンケン>

9月21日発売

電磁波低減フットウォーマー ZR-05FW



足先、足の裏を温める足温器です。軽くて柔らかいカーボンヒーター採用。3段階(弱/中/強)の温度調節が可能です。

8,910円(税込価格) 8,100円(本体価格)



○JAN：4906601004545 ○入数(発注単位)：3(1)



自動運転モードを搭載、最初の10分間は急速に温め、その後、中運転に切り替えます。抗菌消臭機能により清潔に保てます。カバーは取り外し洗濯可能です。ACアダプターが付属しているので、コンセントとUSBの2電源に対応しています。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

しゃっきしゃきのチンゲン菜 関甚一さん他 (茨城県行方市)

茨城県でも有数の野菜の大産地である行方市で、昔からチンゲン菜づくりに精を出している関さん(65才)と横瀬さん。この道30年以上のベテランです。

もともとはJAや市場流通を中心に慣行栽培で出荷していましたが、20年程前に将来を考えて不安を感じ、当時徐々に注目され始めていた農薬や化学肥料を使用しないといった栽培方法に着目し、取り組みを大きく転換しました。

慣行栽培から転換した当初は本当に不安だったと語る関さんたち。圃場に出回る時間も回数も大幅に増え、相当な苦勞をされました。3年近く経って、ようやく転換前くらいの出荷量が見込めるようになったも

の、それでもお天道様とにらめっこ、ちょっとした事にも気をつけて対策を練らないと商品にならないこともしばしば。たくさんの経験と工夫と努力を続け、やっとお届けして恥ずかしくないチンゲン菜が安定してできた頃には、10年近くが経っていたそうです。

現在は、特別栽培農産物基準(農薬使用有り、化学肥料使用無し)のチンゲン菜を出荷しています。圃場はきれいに整い、ハウスの中は緑のじゅうたんを敷き詰めたよう。ほのかに薫る青野菜のふんわりとした香りの中で、淡くきれいな緑色のチンゲン菜たちが元気に育っています。

「チンゲン菜だからなー。多少はエグミはあるよ。試しに生



【栽培品目】チンゲン菜

でかじってみるといいよ」と勧めてくれるので、そのまま生でガブリ。ほんのりとエグミはあるものの、シャッキシャキでみずみずしく肉厚なチンゲン菜は、日頃食べるチンゲン菜とは

全く違った風味と味わいでした。チンゲン菜一筋の「匠」が作るチンゲン菜。ぜひ、そのおいしさをご賞味ください。

(ムソー商品部・加藤緑)

ムソーブランド
根堀り 葉堀りコシのある生麺が自慢
自然伝麺 しょうゆらーめん & みそらーめん

85021 <ムソー> 冷蔵

自然伝麺・
しょうゆらーめん
<2人前>

518円(税込価格) 480円(本体価格)



※2021年9月21日より価格変更しました

85022 <ムソー> 冷蔵

自然伝麺・
みそらーめん
<2人前>

518円(税込価格) 480円(本体価格)



いまや国民食ともいわれる「ラーメン」。ムソーで生タイプのラーメンを発売したのはかなり前、自然伝麺シリーズとなってから17年になります。その間、スープの原材料を見直したり、お客様のご要望で麺を1食ずつ分けて包装したり、パッケージデザイン変更するなど、何度かリニューアルして、今日に至っています。

しょうゆ味はヤマヒサの純正濃口醤油を、みそ味は無双信州味噌を使用しています。どちらもあっさり系なので、幅広い年代の方に人気です。

まもなく寒〜い冬がやってきます。色々な具材をトッピングして熱〜いらーめんをお楽しみください。

(ムソー商品部・井崎友里)



生地→麺帯→麺線の三段熟成によって、国内産小麦のネックであるコシの弱さを感じさせない麺に仕上げられています。スープがほどよく絡む、中太の縮れ麺です。

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/>