

ムソーからのお便り VOL.139

今月のFACE 生産者紹介

金正食品

奈良県御所市宮戸

ロングセラーの灯を守りたい

数十年にわたって手作業で製造し、機械が古くなってきたムソーの乾麺の焼そば。ムソーには冷蔵の「むし焼そば・ヒカリソース付」があるので、乾麺はそろそろ終了でよいか、社内で意見を聞きました。すると「ゆで戻す手間がかかっても、乾麺のほうがおいしいと思う」「冷蔵のむし焼きそばよりも、断然私は乾麺派!」「乾麺は賞味期限が長いから、買い置きできます」「全粒粉入りというムソーらしさを守りたい」「あの無骨なパッケージもいいよね」と、終了を惜しむ声が続々。この子、そんなに人気者だったの!ならば、リニューアルしてくれるメーカーさんを探さなくては。

国内産小麦粉と食塩だけを使って、かんすいを使用せずに製麺し、ノンフライで乾燥させる焼そば麺。そんな“昭和っぽい仕事”ができるメーカーが、今時いるとは思えませんでした。



したが…灯台下暗し。「国内産・はるさめ」「国内産・くずぎり」の協力工場・金正食品が手を挙げてくれました。葛城山の麓、御所市で地場産業の春雨製造を続ける金正食品は、もともと昭和30年頃に素麺と焼そば作りからスタート。現在も、少量ではありますがノンフライの焼そばを製造していたのです。

金正食品の中林弘欣さんに相談し、試作を重ねること一年。従来品に負けないムソーの「焼そば」が完成しました。

ノンフライの 乾麺焼そば

原材料は、国内産小麦粉と国内産全粒粉と食塩だけです。食塩は従来の天日塩から、青い海のシママース(沖縄の塩)に変更しました。かんすい・化学調味料及び添加物は使用しません。麺をほぐすためにも乾燥のためにも、油は使用しません。

製造工程はシンプルです。まず小麦粉と全粒粉を攪拌し、食塩を溶いた練水を加えて(このタイミングが職人技)生地を作ります。生地の塊を、鑄物の圧延機に5回通して2mmほどの薄さの麺帯に延ばしたら、2mm幅の切り歯で麺線にし、1人前の長さにカットします。トンネル状



の蒸し機で5分ほど蒸したら、手でほぐし、1人前ずつ金属製の枠に入れて温風乾燥して仕上げます。

従来品は180gのブロックで2食分でしたが、小家族化に合わせて、リニューアル品は90g×2個入りです。

お鍋の“しめ”にも

国内産小麦の風味が味わえる、もちもち食感が魅力です。熱湯で約5分ゆでて冷水にさらし、よく水切りしてから、野菜と炒め合わせて焼そばに。ソースは付いていないので、好みのソースや手作りネギ塩、にんにく醤油などで味付けしてください。

秋冬は鍋物の“しめ”に、春夏はサラダ麺に。一年じゅう活躍すること、間違いなしです。



生地ミキシング



圧延して麺帯に



切って麺線に



蒸し上がりました



枠に入れて温風乾燥

ムソーの焼そば(全粒粉入り)を次のページで紹介します

国内産小麦粉 100%使用 ムソーの焼そば

国内産小麦粉と食塩だけで作った全粒粉入りのノンフライ麺です。
 かんすい・化学調味料及び添加物を使用せずに仕上げました。
 お好みに応じて様々な麺料理にお使いいただけます。

※ソースは付いていません。
 ※「21060(ムソー)焼そば180g」は、
 10月下旬以降在庫なくなり次第中止となります。

リニューアル 10月25日発売

21063 (ムソー) 焼そば(全粒粉入り)

<90g×2>

410円(税込価格) **380円**(本体価格)

- JAN : 4978609210631
- 入数(発注単位) : 20(1)
- 原材料 : 小麦粉(小麦(国産))、小麦全粒粉、食塩
- アレルギー…小麦 ○賞味期限…8ヵ月
- 遺伝子組み換え…M

戻し方

熱湯で約5分ゆでて冷水にさらし、よく水切りしてからお使いください。



みんな大好き ソース焼そば



戻した麺をほぐしてザルに取り、野菜等を油で軽く炒めて、麺を混ぜてお好みのソースで味付けしてください。

10855 (ヒカリ)
**やきそば
ソース**
<290g>
421円(税込価格)
390円(本体価格)



とろっとピリ辛 麻婆焼そば



戻した麺をほぐしてザルに取り、軽く焼き目がつくまでバリッと炒めた上に、あつあつの麻婆豆腐をかけます。

21765 (ヒカリ)
有機麻婆の素
<100g>
270円(税込価格)
250円(本体価格)



秋冬は 鍋物の“しめ”に



少し硬めにゆでておいた麺を鍋に入れて少し煮込みます。豆乳鍋、ごま鍋、キムチ鍋におすすめ。スープの旨味が麺にしみ込みます。

10805 (富貴)
豆乳鍋の素
<150g>
356円(税込価格)
330円(本体価格)



春夏は サラダ麺に



ゆでてから冷水にさらしてよく水切りした麺をお皿に盛り、具材を盛付けて、ゴマドレッシングや中華ドレッシングをかけて。

10244 (ムソー)
**旬菜健美・
胡麻
ドレッシング**
<390ml>
810円(税込価格)
750円(本体価格)



北海道産 特別栽培とうもろこし 使用

旬の甘さがぎゅっと詰まった

スイートコーン Sweet Corn

ホールカーネル

自然の良さをそのままに

協力工場：日本食品製造合資会社 三川工場(北海道夕張郡由仁町)

日本食品製造合資会社(日食)は1918年創業。日本で初めてコーンフレークやオートミールの製造をしました。原材料のとうもろこしやオーツ麦は北海道の代表的作物で、北海道が日本のシリアル発祥の地となりました。ムソーの「有機玄米フレーク」「オーガニックコーンフレーク」の協力工場も、発売当初から日食さんです。

日食は、スイートコーン缶詰を日本で初めて製造した会社でもあります。ムソーブランドのスイートコーンは、同社が通常使用する赤穂の天塩を伝統海塩「海の精」に変更して製造していただきます。試作を重ね、海の精を使えば塩分1.2%でも充分に美味しいことが分かりました。

朝穫りハニーバンタムを、海の精で味つけ

原材料は、北海道の契約農家が特別栽培したハニーバンタムという品種のとうもろこしです。ハニーバンタム種は一般のスーパーでも売られている粒の大きい品種で、粒はしっかりしており、とうもろこしにガブリついた

時のようなシャキシャキとした食感が楽しめます。サラダの主役やバターコーンなどに最適です。

スイートコーン缶詰には、冷凍されたスイートコーンの粒を缶詰にするタイプと、収穫されたとうもろこしをそのまま缶詰にする「シーズンパック」の2種類があります。ムソーのスイートコーンは全てシーズンパックです。収穫は、実が熟す8月中旬から9月中旬。まだ薄暗い早朝に収穫したとうもろこしを工場へ運び、最良の粒を缶に詰めます。伝統海塩「海の精」だけで味付けした調味液を使用し、甘みはとうもろこし自体の甘みのみです。

北海道産コーン、今年の作柄は

三川工場の佐藤博喜工場長はとうもろこしの栽培管理もしており、今シーズンの作柄をお聞きしました。「今年の北海道は雨の日が少なく干ばつぎみの年となり、日中の気温は高かったのですが、湿度が低く乾燥していたため日夜の寒暖差が高く、甘いとうもろこしができました」とのことです。

食品添加物を使用しないコーン缶詰は、素材の個性がそのまま品物に出ます。とうもろこし本来の甘さと味、そしてその年々の味の変化が楽しめる農産加工品としてご理解いただき、未永く応援よろしくお願いします。



とうもろこしの先端に穂がありますが、受粉を終えると、とうもろこしの先端を切断します。切断する事により、とうもろこしの圃場の風通しが良くなり、害虫被害や菌による病気になりづらくなります。このように手間暇をかけることにより、農薬の使用を低減させています。



とうもろこしの実を1トン収穫すると畑には、葉、茎、と根の残渣が1トンほど残ります。農家さんはこれらの残渣を緑肥として土にすきこませ、翌年、その圃場に小麦を栽培します。北海道産の小麦はとうもろこしの緑肥の栄養で元気に成長します。

21948 <ムソー>
スイートコーン

New

<230g>

10月25日発売

259円(税込価格) 240円(本体価格)

○JAN : 4978609215865

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料 : とうもろこし(北海道)、食塩(海の精)

○アレルギー…なし ○賞味期限…3年

○遺伝子組み換え…F



ムソー 北海道 特別栽培米

おいしさと
買いやすさを実現

おいしさに
びっくり!
北海道米

令和3年度産

新米

10月下旬～発売予定

ムソー北海道特別栽培米「令和3年度産・新米」は、同封の注文書でご注文いただけます

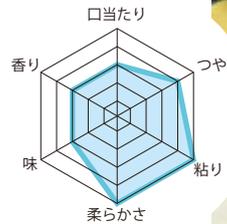
ここ数年、首都圏や関西圏でも北海道米の人気が高まっている理由は、そのおいしさにあります。全国規模の食味ランキングでも、特に北海道産「ゆめぴりか」は10年連続、「ななつぼし」は11年連続で特A評価(※)を獲得。おいしさの面で、魚沼産コシヒカリと匹敵するほどの評価を得ています。

※一般財団法人 日本穀物検定協会の平成22年～令和2年度産米の食味ランキングにおける評価。商品そのものの評価ではありません。

あやひめ

玄米食に最適、炊飯器でも炊けます

もち米に近い粘りのよい低アミロース品種。白さ、おいしさ、収穫性などに優れています。粘りがとても強く、たいへんやわらかいので玄米食に最適。圧力釜でも炊飯器でもおいしく炊けます。

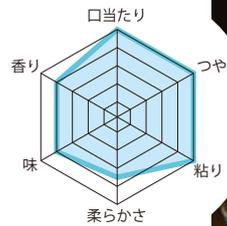


※写真はイメージです

ゆめぴりか

首都圏でも高評価、北海道の最高峰米

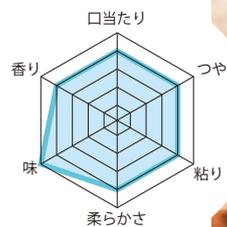
これまでの北海道米を超える甘みと粘り、やわらかさ。そして、つややかな炊き上がり。その極上のおいしさから、北海道の次世代のエースとして大きな期待を担う品種です。



ななつぼし

つや、粘り、甘みのバランスが魅力

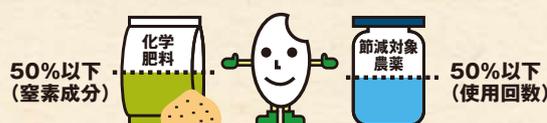
北海道米の中で今、最も多く作られている品種です。つや、粘り、甘みのバランスが絶妙で冷めてもおいしさが長持ち。お弁当やお寿司にピッタリです。無洗米としての適性にも優れています。



特別栽培農産物とは

その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、

- ・節減対象農薬(※1)の使用回数(※2)が50%以下
 - ・化学肥料の窒素成分量が50%以下
- で栽培された農産物です。



節減対象農薬と化学肥料双方の節減が必要です。なお、節減対象農薬を使用しなかった場合、「節減対象農薬：栽培期間中不使用」の表示になります。(出典：農林水産省「特別栽培農産物に係る表示ガイドラインパンフレット」)

※1：平成19年4月に改正された「特別栽培農産物表示ガイドライン」において、「節減対象農薬」とは、従来の「化学合成農薬」から「有機農産物のJAS規格で使用可能な農薬」を除外したものと定められました。
※2：上記でいう「使用回数」とは「成分使用回数」を意味します。例えば農薬商品名「パンチャーフロアブル」という除草剤には有効成分として「ベンゾフェナップ」「フェントラザミド」「ペンフレセート」の3成分が含まれており、この除草剤を1回使用すると成分使用回数は3回とカウントされます。

玄米煎餅 あやひめ小丸



ひとくちサイズにリニューアル



- ①直径約5cm×15枚から、直径約3.5cm×約40枚に変更
- ②環境に配慮して個包装を廃止
- ③チャック付スタンドパック入り

※「32651 玄米煎餅 特別栽培米あやひめ使用15枚」
「32653 (ムソー) 黒ごま煎餅 特別栽培米あやひめ使用15枚」は在庫なくなり次第、中止いたします。

玄米 <small>北海道産 特別栽培米 「あやひめ」 玄米</small>	醤油 <small>ヤマヒサの 天然醸造国産 丸大豆醤油</small>
ごま <small>海外産 有機ごま</small>	砂糖 <small>北海道産 てんさい糖</small>

北海道産の特別栽培玄米をまるごと使い、丸くひとくちサイズに焼き上げた玄米煎餅です。
化学調味料は使用せずに、天然醸造醤油で香ばしく仕上げました。
玄米100%のしっかりとした食感をお楽しみください。

10月25日発売

32703 〈ムソー〉

玄米煎餅あやひめ小丸・しょうゆ

〈80g〉

367円(税込価格) **340円**(本体価格)

○JAN : 4978609327032 ○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料: 玄米(北海道産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖(てんさい糖)
○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



32704 〈ムソー〉

玄米煎餅あやひめ小丸・黒ごま

〈80g〉

367円(税込価格) **340円**(本体価格)

○JAN : 4978609327049 ○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料: 玄米(北海道産)、有機黒ごま、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖(てんさい糖)
○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…120日 ○遺伝子組み換え…F



ムソー担当者から

協力工場は「玄米このは」「有機玄米セラピー」でおなじみのアリモト。玄米を蒸して練って生地を作るところから自社製造です。低アミロース米のあやひめを使用し、熟練の技を駆使して、ふくらみとサクサク感を出しています。

ORGANIC FRUITS OATMEAL

果実の旨味がカップにたっぷり詰まった
オーガニックフルーツオートミール。
朝食やギルトフリー食として取り入れてみませんか？

「オートミール」とはオーツ麦(燕麦)を精白せずに、食べやすく加熱加工した食品のことです。食物繊維や日常生活で不足しがちなビタミンB群をはじめ、カルシウム、鉄分、亜鉛、タンパク質、食物繊維など、様々な栄養素が豊富に含まれており、健康食として注目を集めています。

健康が気になる人でも手軽に栄養摂取ができ、消化も腹持ちの良さも◎。離乳食や介護食として役立つだけでなく、ダイエットや筋トレのお供にも効果的として、注目を集めているヘルシーフードです。

オーガニック/添加物不使用/砂糖不使用/
ビーガンフレンドリー/食物繊維豊富

ムソー担当者から

忙しい朝食、アウトドア、トレーニング前後に簡単に栄養補給できます。2020年以降、テレワーク環境下の手軽な食事としてトレンドに。1個60gと大容量なので、2食分楽しめます(1食30gの場合)。



※写真はイメージです

美味しく作るカンタン3STEP

STEP 1



STEP 2



STEP 3



33841 <むそう>

11月1日発売

AUGA OG
フルーツオートミール・
アップル&シナモン

New



“コロコロ”サイズのたっぷりドライアップルとシナモンの香りが絶妙。<60g>

389円(税込価格) 360円(本体価格)

○JAN : 4771085204909 ○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料 : 有機オーツ麦、有機乾燥りんご、有機デーツパウダー、有機シナモン ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年
○遺伝子組み換え…M



●オススメの食べ方…リンゴの爽やかな酸味を感じるならお湯がオススメ/夜食や食欲がない時はレモン果汁を数滴プラス/牛乳や豆乳で調理すると酸味が抑えられまろやかになり、シナモンがほのかに香ります

33842 <むそう>

11月1日発売

AUGA OG
フルーツオートミール・
ワイルドブルーベリー

New



爽やかな酸味とほのかな甘みのバランスが◎、後味さっぱり。<60g>

389円(税込価格) 360円(本体価格)

○JAN : 4771085204916 ○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料 : 有機オーツ麦、有機デーツパウダー、有機乾燥果実(ラズベリー、ブルーベリー、クランベリー) ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



●オススメの食べ方…甘みが欲しい方は、お好みの甘味料(オススメはメープルシロップ少量)を入れると、酸味と甘味のバランスが絶妙に/アーモンドミルクを入れると風味豊か、豆乳ならさっぱりした風味に

33843 <むそう>

11月1日発売

AUGA OG
フルーツオートミール・
バナナ&ストロベリー

New



素材のまろやかな甘みが、オートミールが初めての方も食べやすい味。<60g>

389円(税込価格) 360円(本体価格)

○JAN : 4771085204930 ○入数(発注単位) : 12(1)
○原材料 : 有機オーツ麦、有機デーツパウダー、有機バナナパウダー、有機乾燥いちご、有機ココナッツパウダー ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M

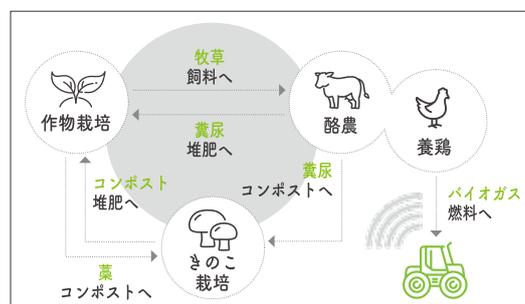


●オススメの食べ方…フルーツの濃厚な甘味が感じられるため、甘味料はなし、または少量がオススメ/ナッツやフルーツとの相性抜群/豆乳やアーモンドミルクを入れると、口当たりまろやかに

自然の原理に沿った循環型の生態系が特徴

AUGA社は、欧州バルト海沿岸のリトアニアにあるヨーロッパ最大クラスの有機農業生産者グループです。そのビジョンは、Affordable organic food in the most sustainable way(オーガニックを持続可能な方法で実現し、お手頃価格で提供すること)。

ビジョン実現のために、農場の土作り(化学物質による汚染防止・オーガニック肥料のみによる大地の肥沃化・輪作実施)に取り組んでいます。テクノロジーの面では、最新技術の機械を使用するとともに、自然の原理に従った有畜複合農業(作物栽培・酪農業と養鶏・きのこ栽培が循環、バイオガス機械も動かす)を実践しています。



AUGA有機野菜スー
プの新商品をP10で
ご紹介します



広島
世羅高原発

粉・塩・水のみで醸す 究極の伝統製法パン

行列のできる パン屋さん

おへそは、スペイン人と日本人のご夫婦が、広島 naturally 豊かな世羅高原の里山で築160年の古民家を再生し、地産地消や有機食材にこだわるベーカリーカフェとして2011年創業。

オーナーのパン職人フランクさんは2009年来日。おいしいパンが食べたくて、世羅高原の耕作放棄地で小麦作りを始めました。独学で試行錯誤を重ね、2012年に小麦と水のみ酵母づくりに成功。以来各地のパンマルシェに出店、独自の製法が全国のパン愛好家から支持されています。

玄麦と水だけで醸す 自家発酵種

玄麦と水だけで醸す自家発酵種(パン酵

母)は、創業から約10年、パン職人が毎日大切にかけ継いでいます。

この地で育てた挽きたて玄麦と湧き水だからこそ育つ、唯一無二の酵母。市販の酵母や発酵補助剤はいっさい使わず、この種と粉・塩・水とで仕込む生地は、一般的なパンの20~30倍の時間をかけてじっくり発酵させます。麦で起こす酵母「サワー種」で焼くパンは、生地中の小麦がゆっくり分解されて、滋味溢れるパンになります。

基本生地は 「麦」と「塩」と「水」のみ

「麦」は自家産の農薬不使用小麦のほか、九州産の強力粉、カナダ産の有機ライ麦、米国産の古代種有機スペルト小麦など出所の明らかなもののみを厳選。「塩」は450万年前の海水からできたオーストラリアの天日湖塩。「水」はパン工房地下から汲みあげる

天然水。世羅高原を水源とする井戸水は、塩素処理等がないため野生菌が元気に育ちます。

焼きたての おいしさを全国へ

2019年に高速冷凍技術を導入、焼きたてのおいしさを日本中にお届けできるようになりました。ムソーには2020年クリスマス企画「石窯ピザ・マルゲリータ」で初登場。ご好評につき、今月から「ピザパン・トマト&チーズ」と「ピザクラスト」が定番冷凍アイテムに加わります。2品とも生地はパンと同じく、粉・塩・水でじっくり発酵させる伝統製法です。

2021年クリスマス企画には「秋川鶏の自家製BBQソースピザ」も新登場。こちらもお楽しみに。

87851 〈おへそ〉

ピザパン・トマト&チーズ

冷凍 **New**

直営レストランで人気の、もちりフォカッチャ生地のピザパン。有機トマトピューレの上によつ葉乳業のシュレッドチーズをトッピング。〈2個入〉

756円(税込価格) 700円(本体価格)

10月25日発売

○JAN : 4573203433624 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 生地[小麦粉(小麦(熊本県産))、全粒粉(小麦(広島県産))、天日塩(オーストラリア産)]、具[ナチュラルチーズ(生乳(北海道産)、食塩)、有機トマトピューレ漬(イタリア製造)、オリーブ油(スペイン製造)、胡椒、天日塩(オーストラリア産)]、(一部に小麦・乳成分を含む)

○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



もちり
フォカッチャ

召し上がり方 : 自然解凍後、トーストしてください。

87850 〈おへそ〉

ピザクラスト

冷凍 **New**

素焼きしたプレーンなピザベース。シンプルだからこそ、生地の滋味深さが際立ちます。高速冷凍で焼きたてももち生地のおいしさを閉じ込めました。〈2枚〉

594円(税込価格) 550円(本体価格)

10月25日発売

○JAN : 4573203423908 ○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 小麦粉(小麦(熊本県産))、全粒粉(小麦(広島県産))、天日塩(オーストラリア産)、(一部に小麦を含む) ○アレルギー…小麦 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…M



プレーンな
ピザベース

※調理例

召し上がり方 : 自然解凍後、お好みのソース、トッピングを載せてオーブントースターまたはオーブンで焼いてください。

2021 MUSO Christmas Party Selection

大切なひとと楽しむ冬のしあわせ。
体にやさしく、おいしい
クリスマスをお届け。

限定販売
ご予約
受付中

◎ご注文締切日…12月1日(水)

注文番号 2 (タガヤ)

あまおう苺と淡路島レモンの 濃厚レアチーズ

3,240円(税込価格) 3,000円(本体価格) 冷凍 **New**

淡路島ヨーグルトをベースに、淡路島産のレモンを自家製ママーレードにして練り込んだ、すっきりと爽やかな味のレアチーズケーキです。福岡県産あまおう苺のピューレがアクセント。〈直径約12cm〉



注文番号 3 (フジモト)

グラサージュショコラ

3,024円(税込価格) 2,800円(本体価格) 冷凍 **New**

表面にチョコレートがけをした、つややかなチョコレートケーキです。有機チョコレートと有機ココアパウダーを使った、カカオをたっぷり楽しめるケーキです。〈直径約12cm〉



7619 〈クロスロード〉
ブル・ド・ネージュ バニラ **New**

7620 〈クロスロード〉
ブル・ド・ネージュ ショコラ **New**

各400円(税込価格) 各370円(本体価格)



有機の原材料と北海道産バターで作ったさくさく、ほろほろのクッキーです。バニラは海外有機認証のバニラ香料を、ショコラは有機ココアパウダーを使用しています。〈各7粒〉

7621 〈プレマ〉
真っ赤なスパークリング
有機リンゴジュース~レッドムーン~ **New**

〈750ml〉 1,922円(税込価格) 1,780円(本体価格)



果肉まで真っ赤なりんご「レッドムーン」を使用した、フランス産スパークリングジュース。バイオダイナミック農法で育てた有機りんご使用。酸味と甘みのバランスが絶妙です。

ご注文は、別紙「クリスマスシーズンアイテム注文書」をご利用ください。

令和四年 ムソーのお正月

おせち

美味しさと健康と
“想い”を詰め込みました

限定販売

ご予約
受付中

◎ご注文締切日…12月8日(水)

注文番号 4 (ムソー)

おせち料理「彩」セット 冷凍

12,960円(税込価格) 12,000円(本体価格)

縁起の良いいわれのある伝統的和風素材とローストビーフなどの洋風な素材を盛付けた、2名様で丁度良いサイズのおせちセットです。 〈22品目(約2人前)〉

送料込



◎担当・加藤より 紙製の重箱におせち料理を盛り付け後、急速冷凍していますので、解凍してそのままお召し上がりいただけます。お客様に直送いたします。

注文番号 093

(ムソー)

一体型 お供え餅 玄米<160g>

584円(税込価格)
540円(本体価格)



注文番号 094

(ムソー)

一体型 お供え餅 玄米<500g>

1,599円(税込価格)
1,480円(本体価格)



国内産有機もち米使用。衛生的なパックで、ヒビ割れたりカビたりする心配がありません。付属品のデザインが多少写真と異なる場合もありますのでご了承ください。

◎担当・加藤より 昨年は企画できなかった一体型お供え餅玄米。玄米餅ファンの皆様のために2年がかりでメーカーを探し、リニューアルして再登場です。



81760 (ムソー)

11月25日再開

有機新芋 角こんにやく・ 広島原料

<370g>

数量限定



400円(税込価格) 370円(本体価格)



新芋ならではの風味

今年収穫した有機こんにやく芋から作った厚切りの角こんにやくです。厚さ3.5cmで定番の板こんにやくの約1.5倍の厚み。大きめに切って歯ごたえを楽しめます。数量限定。

◎担当・加藤より

こんにやく芋は通常秋～冬に収穫されますが、そのままでは日持ちがしないため、江戸時代にこんにやく粉が発明されるまではこの時期にしか食べられない貴重品でした。旬の風味をお楽しみ下さい。



左が新芋角こんにやく(厚さ3.5cm)、右が定番品

ご注文は、別紙「年末限定好適品注文書」をご利用ください。

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

ミルクティー向きの濃厚な味わい

41536 〈ひしわ〉

10月25日発売

農薬を使わずに育てた アッサムブレンド紅茶TB

農薬を使わずに栽培した、フレッシュな香りの渋みをおさえたケニア紅茶に、コクのある有機アッサム紅茶をブレンドしたブレンドティーです。〈40g(20袋)〉

378円(税込価格) 350円(本体価格)



○JAN : 4961332004578 ○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 紅茶 原産国名:ケニア、インド ○アレルギー…なし ○賞味期限…2年
○遺伝子組み換え…M



有機アッサム紅茶は、最高級茶葉が多く生産されるインド・アッパーアッサム地域で栽培し、最も品質が高いとされる5~6月摘みの葉を使用。ストレートでおいしく、ミルク・砂糖を加えるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

新商品

レストランの味を、ご家庭で

21843 〈むそう〉

AUGA OGバターナッツ スクワッシュスープ



甘みの強いバターナッツ・スクワッシュ(かぼちゃ)とサツマイモをピューレにして、ココナッツクリームで濃厚に仕上げました。口あたりまるやかなポタージュスープです。〈400g〉

430円(税込価格)
398円(本体価格)

○JAN : 4779039731167
○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 有機バターナッツピューレ、有機サツマイモピューレ、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機オニオンパウダー、有機香辛料(ガーリックパウダー、生姜)
○アレルギー…なし
○賞味期限…18ヶ月
○遺伝子組み換え…F



11月中旬~下旬頃発売

21926 〈むそう〉

AUGA OGコーンスープ



甘みのあるコーンにココナッツクリームとスパイスを加えることで、コーンの旨味がより感じられる味に仕上げました。粒の食感も残り、食べ応えも十分。大人から子どもまで好きな味です。

〈400g〉
430円(税込価格)
398円(本体価格)

○JAN : 4779039731907
○入数(発注単位) : 10(1)

○原材料 : 有機とうもろこし、有機ココナッツクリーム、有機コーンパウダー、食塩、有機西洋ネギ、有機オニオンパウダー、有機黒コショウ
○アレルギー…なし
○賞味期限…18ヶ月
○遺伝子組み換え…F



11月中旬~下旬頃発売

好評
発売中

いつもの
食卓を
彩り豊かに

AUGA 有機野菜スープ

21852 〈むそう〉
AUGA OG
トマトスープ

21853 〈むそう〉
AUGA OG
キャロットスープ

21854 〈むそう〉
AUGA OG
ミネストローネ

21855 〈むそう〉
AUGA OG
マッシュルームスープ

21860 〈むそう〉
AUGA OG
ピーツスープ

12月下旬頃再販予定

〈各400g(約2人前)〉

各430円(税込価格)
各398円(本体価格)



ムソー担当者から

自然豊かな大地で採れた有機野菜を「ギュっ」と閉じ込めた、味わい深いレトルトスープです。「時短したい。でも手抜き感なしで。しかもヘルシーに」という多忙な女性の願いを満たしてくれます。

新商品

「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

32984 <トレス>

ローシク
OGチョコレート・
ブルーベリー

人気ナンバーワンのブルーベリーフレーバー。上品な果実の味わいが食後も持続。<37g>

540円(税込価格) 500円(本体価格)

○JAN : 4518568021130

○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料 : 有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機ブルーベリー、有機カカオパウダー、有機バナ

ラ

○アレルギー…

なし

○賞味期限…

1年

○遺伝子組み換え…

え…M



10月25日発売



32985 <トレス>

ローシク
OGチョコレート・
スパイス

5種類のオーガニックスパイスをオリジナルブレンドしたフレーバータイプ。ワインやウイスキーなどにも相性抜群。<37g>

540円(税込価格) 500円(本体価格)

○JAN : 4518568021147

○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料 : 有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カカオパウダー、有機カシューナッツ、有機シナモン、有機ジンジャー、有機カルダモン、有機クローブ、有機ブラックペッパー、

有機オレンジオイル、有機バナ

ラ

○アレルギー…

なし

○賞味期限…

1年

○遺伝子組み換え…

え…M



10月25日発売



32986 <トレス>

ローシク
OGチョコレート・
コーヒー

有機コーヒーをブレンドしたフレーバータイプ。苦みが少なく、優しい口当たり。<37g>

540円(税込価格) 500円(本体価格)

○JAN : 4518568021154

○入数(発注単位) : 15(1)

○原材料 : 有機カカオバター、有機ココナッツパームシュガー、有機カシューナッツ、有機カカオパウダー、有機コーヒー、有機バナ

ラ

○アレルギー…

なし

○賞味期限…

1年

○遺伝子組み換え…

え…M



10月25日発売



好評
発売中



冬季商品

32981
<トレス>

ローシクOG
チョコレート・
ハイカカオ
77%



32982
<トレス>

ローシクOG
チョコレート・
ストロベリー

32983
<トレス>

ローシクOG
チョコレート・
マイルド



<各37g>
各540円(税込価格)
各500円(本体価格)

ムソー担当者から



今話題のローチョコとは、raw(生)であることを意識して、カカオをローストせずで作るチョコレート。低温で発酵もしくは乾燥させたカカオ豆を使い、練り上げる際も42℃以下の低温で加工するので、過熱による栄養素の破壊(減少)が最小限。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。

新商品

香り豊かな有機きなこを使用

33225 <むそう>

10月下旬発売予定

ナチュラルチョコレート・
きなこ

有機JAS認証を取得したココアバター、砂糖、きな粉を使用した一口サイズのチョコレートです。乳化剤を使わず、手間ひまをかけて作りました。<60g>

389円(税込価格)

360円(本体価格)

冬季商品



○JAN : 4958325521303 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 有機砂糖(ブラジル製造)、有機ココアバター、有機きな粉(大豆を含む)、全粉乳

○アレルギー…乳、大豆 ○賞味期限…365日 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から



ナチュラルチョコレートの新しい仲間。香りや色味の強い北米産有機きな粉を約20%配合(21年6月時点)し、きなこ特有の香ばしさをチョコレートで味わえます。甘過ぎないので、男性にもオススメです。

新商品

メッシュシートが素早く吸収、さらさらキープ

64220 <G-Place>

10月25日発売

ナチュラルムーン
吸水パンティライナー

オーガニックコットン100%使用トップシートの吸水パンティライナーです。無漂白、無着色、無香料、高分子吸収材不使用で敏感肌の方にもおすすめです。

<30個>

660円(税込価格) 600円(本体価格)



※トップシートの不織布は漂白をしていないため、綿の種子などが混ざり、黒いや黄色の斑点がみられる場合がありますが、使用には何ら問題はございません。

○JAN : 4935137805524 ○入数(発注単位) : 60(1)

ムソー
担当者
から



「64204(G-Place)ナチュラルムーン・おりものシート」と比べて吸収材(植物性パルプ)を1.5倍に増量しており、5ccまでの水分を吸収します。安心の長さ17.5cm×最大幅7cm。

農産担当・加藤の

今月の
イチオシ

雄大な平地が広がる北海道剣淵町。本場北海道で、ひたすら玉ねぎ作りに精を出す農家さんがいます。名を池田伊三男さん(70才)。広く綺麗に整理された圃場をあちこちと動き回り、今年の玉ねぎの出来上がりを確認していました。

「今までいろんな野菜を育ててきたけど、やっぱり玉ねぎの栽培が一番落ち着いたね」と収穫の合間に教えてくれました。かつてはじゃがいもや南瓜等も試験的に栽培したそうですが、土質や出来上がった野菜の品質を一つ一つ確認し、最もこの土地と栽培方法にあったものを見つけ、納得したうえで栽培に取り組んでいるそうです。現在は一部大豆、ハト麦などを作りながらもほぼ玉ねぎのみ。現在玉ねぎは2種類、よくみか

しっかりした肉質、
深い甘味の玉ねぎ

池田伊三男さん (北海道剣淵町)



ける通常の玉ねぎと、見た目が鮮やかな赤玉ねぎです。

ももとは地区の活性化のために始まった「有機栽培」でしたが、その作り方や考え方等に深く感動し、自らも作り上げようとして現在の栽培方法に取り組んだのがきっかけだったとか。「一口に有機栽培といっても、お客さんが喜んで“美味しい！”と言ってくれるものを届けたいといけな。そうでないと次は買ってもらえないし、喜んでもらえない。だからこそ難しい」。そう言いながら玉ねぎを見つめる池田さんは真剣そのもの。どうしても「有機」という部分にこだわると、ある程度の規格のバラツキ、収穫量などは妥協しないといけなのが現実の中、それでもできることはあるはずだ、と毎年工夫



【栽培品目】玉ねぎ、赤玉ねぎ

を重ねています。

池田さんの玉ねぎは、しっかりとした肉質で、深みのある甘味が特徴。玉の大きさなどは多少ばらつきが出るかもしれませんが、その分品質と味は太鼓

判。北の大地で食べてくれる人が喜ぶようにと願い、真剣に栽培に取り組む池田さんの玉ねぎをぜひご賞味ください。

(ムソー商品部・加藤緑)

ムソーブランド
根堀り 葉堀りきのこがおいしい季節です
原木栽培乾し椎茸

11640 (ムソー)

大分産
椎茸大粒どんこ

<45g>

886円(税込価格)
820円(本体価格)パッケージ変更 10月下旬頃、
在庫切り替わり次第

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。

※11641(ムソー)大分産椎茸小粒どんこ45g、11642(ムソー)大分産椎茸こうしん80gのパッケージ変更は2022年春以降の予定です



ムソーの「大分産椎茸」はその名の通り、上質な大分県産原木栽培椎茸をゆっくり熱風乾燥し、天日で熟成した逸品。味・香り・歯ざわりとも最高で、市販の中国産と食べ比べれば、その差は歴然です。

「どんこ(冬茹)」は傘の肉が厚く、縁は強く内側に巻き込み、全体に丸みを帯び、傘が七分開きにならないうちに採取したもの。肉厚で食べ応えたっぷり、一口噛むとジュワッと旨みがあふれます。

おなじみ筑前煮の他にも、

ふっくら戻してホイル焼きやカレーの具、秋冬は鍋物にもオススメです。

(ムソー商品部・戸梶友里絵)

旨みがジュワッと、
椎茸のホイル焼き