



## 謹賀新年

昨年とは格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

2022年はどのような生活環境を思い描けるでしょうか。私自身、生活者として、そして事業者として2年近くの間、制限と不自由を感じながら過ごしてきましたが、今年は昨年までとは多面において更に環境の変化が予測されます。プラス思考で見ましたら、私たちの事業拡大のチャンスではないでしょうか。

す。今年の市場環境は間違いなく私たちに追いついていくと予測いたします。

「SDGs 17の目標」や「みどりの食料システム戦略」のような政策は初めて目にする内容ではなく、私たちにあっては当たり前のことであるように思います。将来に向けた持続可能な環境対応と創造は、皆様はもちろんのこと、弊社も長年取り組んできたテーマです。自給率のアップ、有機農業の推進、つくる責任、海と陸の豊かさ、食文化継承、パートナーシップ、他にも多くの目標にも、これまで以上に関与できる機会が増える2022年となるのではないのでしょうか。

を期待します。

しかしながら予測しないことが当たり前に起こる現在、異常気象や自然災害に加えて、海外では紛争や内戦も今もって生じています。それらの影響もあり、昨年は世界的にエネルギーと穀物の価格上昇が進みました。事業者での吸収範囲を超えて、最終生活者の方々にコスト負担が生まれ始めております。必要とするものは購入されますが、コロナ禍を経験し将来の不安などにより節約志向が潜在的に根付いていると感じます。

時代環境ですが、心新たに弊社の5つの基本姿勢と7つの約束に沿って、新たな価値観とライフスタイルに適応しながら事業を展開し、皆様のお役に立てるように社員一同取り組んでまいります。

2022年が皆様にとって素晴らしい1年でありませうと祈念いたしますとともに、変わらざるご愛顧、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。そして年頭のご挨拶とさせていただきます。

ムソー株式会社  
代表取締役

出口裕起



先々の二つの政策・方針が言葉として認識され、社会的な後押しを受けながら商売に繋がること  
目まぐるしく不確実な

「健康」は単に身体に限らずに、精神的、社会的に健全な状態と言われま

感じます。

選び方はもちろん、調理方法や食べ方、食卓の在り方にも関わってくる

# 鬼は外、福は内 2月3日は「節分」



## 鬼を追い払う「いわし」

ひいらぎの小枝に焼いた鰯の頭をさしたものを戸口に付けておく。鬼の目を突き、鰯の臭いで鬼を追い払うといわれています。家族みんなが食べやすい「いわしアイテム」で、現代風に。



### 22402 〈千葉産直〉 とろイワシ水煮

貴重な脂ののった真イワシを、塩と純水酢だけで、骨まで柔らかく煮込みました。食べやすいブツ切りカット。〈190g〉

432円(税込価格)  
400円(本体価格)



骨まで  
柔らか

### 22339 〈千葉産直〉 オイルサーディン

“そのまま食べて美味しい”くせのない“まいわし”の国産オイルサーディンです。〈100g〉

410円(税込価格)  
380円(本体価格)



お洒落な  
食卓に

## 身を清める 「こんにやく」

81754 〈ムソー〉

### 有機生芋板こんにやく・ 広島原料

こんにやくは昔から「胃のほうき」「砂おろし」とも呼ばれます。〈250g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格) 



## 福を巻き込む 「恵方巻」

その年の恵方(吉方位)を向いて太巻きを丸かぶりすると、「福を巻き込む」「縁を切らない」ので縁起が良い、とされます。今年の恵方は南南東です。

### 21628 〈ムソー〉 かんぴょう

〈40g〉

529円(税込価格)  
490円(本体価格)



### 21623 〈ムソー〉 有機大豆使用 にがり 高野豆腐

〈6枚〉

648円(税込価格)  
600円(本体価格)



### 22251 〈ムソー〉 焼のり

〈10枚〉

508円(税込価格)  
470円(本体価格)



## 立春を迎える「節分そば」

21018 〈ムソー〉

### 国内産・十割そば

節分は旧暦で大晦日。おそばを食べて身を清めましょう。〈200g〉

540円(税込価格)  
500円(本体価格)



## 【節分の売れ筋】蒸し大豆

節分に大豆を食べたい方は多いものの、やはり煎り大豆は硬い...というお年寄りの方には、ふっくら柔らかく甘い「蒸し大豆」がぴったり。蒸し大豆の売れ時のピークは蒸し豆の日(6/4)、それに次ぐのが1月末から節分なのです。

### 21712 〈だいずデイズ〉 有機蒸し大豆

〈100g〉 

270円(税込価格)  
250円(本体価格)



やわらかいから、  
家族みんなが  
食べられる！



歳の数だけ、  
おいしく食べよう



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、福豆、うるめいわし丸干などを取り揃えています。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



注文締切日: 1月17日(月)

出荷開始日: 常温品1月6日(木)、冷凍品1月17日(月)より

●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。※冷凍品受注単位: 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) ●常温品は別途注文書をご利用ください。

# MUSO'S ST. VALENTINE'S DAY 2022

## 7 CHEESE CAKE LAB seed リッチショコラテリーヌ

〈1本〉

¥2,214 (税込価格) ¥2,050 (本体価格)

NEW

冷凍



いろいろな素材と組み合わせることで、無数のバリエーションが楽しめるチーズケーキ。seedはチーズケーキの魅力をもっと研究していきたいという想いで、CHEESE CAKE LAB(チーズケーキ研究所)という名前をつけました。日本のおいしい食材、地元の旬の食材を組み合わせ、新たなCHEESECAKEの魅力をお届けしていきたいと願っています。

「リッチショコラテリーヌ」は、国産有機栽培米の米粉、北海道産クリームチーズ、

粗糖、純生クリーム、オーガニックチョコレートなどこだわりの厳選素材で贅沢に焼き上げた、滑らかな生チョコのような食感のチョコレートチーズケーキです。

今回seedとして初めて、焼き上げたチーズケーキの上にグラサージュ(やわらかなツヤ感)を施し、その上にチョコレートと相性のいいドライフルーツをあしらいました。おいしさはもちろん、見た目の華やかさも、大切なあの人への贈り物にぴったりです。

大切な  
あの人に  
贈りたい



## チーズケーキ専門店の焼き菓子

### 5 CHEESE CAKE LAB seed ショコラ 焼き菓子セット

人気の3種(チーズアーモンドリーフ、小枝ビスコッティ、チーズの実)に増やし、パッケージもスタイリッシュに変わりました。〈1箱3種6袋入〉

¥1,188 (税込価格)

¥1,100 (本体価格)



リニューアル

## 新食感の和スイーツ

### 1 青砥酒造 香る酒粕チョコ

木槽搾りの酒粕とオーガニックカカオの至極の出会い。芳醇な香りと、生チョコのような食感。

〈16粒(約70g)〉

¥1,296 (税込価格)

¥1,200 (本体価格)



パッケージ変更

## 思わずかぶりつきたくなる

### 2 ナナハコ フォレスト クランチバー

有機玄米フレークとナナハコ特製国産小麦のココアクッキーでザクザク食感。〈1本〉

¥1,944 (税込価格)

¥1,800 (本体価格)



パッケージ変更

# 国産原料と製法にこだわったプレミアムなこめ油 圧搾一番搾り国産こめ油



好評発売中

New

11098 〈築野〉  
圧搾一番搾り  
国産こめ油  
〈300g〉

950円(税込価格)  
880円(本体価格)

- JAN : 4932313033320
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料: 食用こめ油
- アレルギー…なし
- 賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M



好評発売中

New

11099 〈築野〉  
圧搾一番搾り  
国産こめ油  
〈600g〉

1,296円(税込価格)  
1,200円(本体価格)

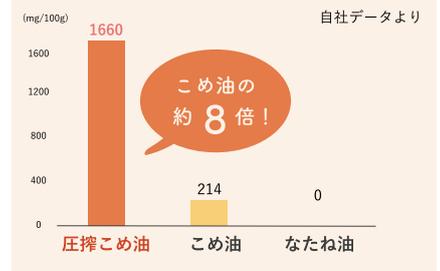
- JAN : 4932313033429
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 原材料: 食用こめ油
- アレルギー…なし
- 賞味期限…1年
- 遺伝子組み換え…M



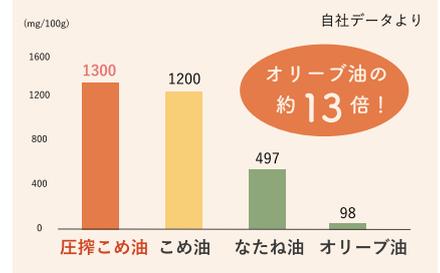
## 栄養成分が豊富!

昔ながらの圧搾製法で製造。米ぬか由来の栄養成分が豊富に含まれています。

■こめ油特有の天然成分  
「γ-オリザノール」含有量



■「植物ステロール」含有量



江戸時代から続く圧搾製法で作られた、こだわりの国産こめ油です。米ぬかにはわずか20%の油分しか含まれず、溶剤を使わずに搾れるのはわずかその半分。自然な製法で搾った国産の米ぬかと米胚芽の豊富な栄養成分が凝縮された貴重な食用油です。精製工程においても蒸気精製法(スチームリファイニング製法)を応用し、完全無溶剤で精製しています。

## 手軽にこめ油の栄養を

マイルドでクセがなく、素材の味を生かします。酸化しにくいので、揚げ物やドレッシング、マヨネーズ、炒め物、加熱料理など、あらゆる料理におすすめです。

## 炊飯時にこめ油

お米三合に対して小さじ2のこめ油を入れて炊きます。ふっくらツヤツヤおいしくお米が炊けます。



## 手作りマヨネーズ

卵黄1、お酢大さじ1、塩 小さじ1/2をよく混ぜて、こめ油92gを少しずつ加えながら泡立て器で混ぜます。



## コーヒーにこめ油

いつものコーヒーに少しだけこめ油を入れて栄養をプラス。おいしさはそのままに、まろやかさが増します。



私のおすすめは、こめ油で炒める炒飯です! 同じ米どうしで相性がいいし、こめ油は酸化しにくいので炒め物にもぴったり。何より仕上がりがおいしいです。



こめ油と酢・醤油・玉ねぎのドレッシングがおすすめです。こめ油はクセがないので素材の味が楽しめますし、サラダ野菜の油溶性の栄養素もしっかり摂れます。



## 「圧搾一番搾り国産こめ油」 誕生ストーリー



植物油の搾油方法には「溶剤抽出法」と「圧搾法」があります。一般に、含油分が少ない原料(菜種、大豆、ごま、こめなど)は有機溶剤(ノルマルヘキサン)を使って抽出し、含油分が多い原料(オリーブなど)は物理的に圧力をかけて油分を搾ります。

ヘキサンは食品添加物の加工助剤として認められており、精製の工程で全て取り除かれますが、より食にこだわ

るお客様から「溶剤を使っていますか?」「圧搾のこめ油はないのですか?」というお問い合わせが増え、植物油においては、製造方法で油を選ぶ人も増えてきました。その中で、圧搾製法のこめ油のニーズの高まりを受け、こめ油専門メーカーとして10年前から開発に着手し、昨年プラントが完成したことから「圧搾一番搾り国産こめ油」の発売に至りました。関東工場(埼玉

県)の圧搾プラントで原油を搾油、本社工場(和歌山県伊都郡)で精製を行います。

日本で消費される植物油の大部分は、菜種油、パーム油、大豆油ですが、これらの原料のほとんどは海外に依存しています。こめ油の原料は国産の米ぬかであるため、こめ油の供給量増加は自給率の向上につながると思います。

ついに  
登場

# マルクラ食品の国産有機こうじ甘酒

マルクラ食品の甘酒は、アメリカ産有機米を使用した「こうじ甘酒・有機米使用」と、国産米を使用した「こうじ甘酒」に大別されますが、お客様から“国産有機米の甘酒がほしい”というお声がたくさん寄せられていました。

そこでマルクラ食品は2021年5月、有機JAS認定工場の認証を取得。原料の国産有機米もしっかり確保して、9月に「国産有機乾燥こうじ(玄米、白米)」を

発売しました。そしてこのたび満を持して「国産有機こうじ甘酒(玄米、白米)」を発売します。4品はいずれも有機JAS認定商品です。

さらに10月、食品安全システムに関する国際認証規格「FSSC22000」の認証を取得。オーガニックの甘酒や味噌の輸出にも力を入れ、日本の発酵食品の素晴らしさを世界に発信していきます。



## 昔ながらの 手作りこうじ

マルクラ食品(岡山県倉敷市)は、お米屋さんだった先代が昭和3年にこうじを造り始め、そこから甘酒や味噌の醸造元になりました。まさに米とこうじを知り尽くしたプロです。

江戸時代から伝わる特別なコウジ菌を使用するため、こうじ

の製法は、製麹機を使わない昔ながらの手作り。玄米こうじは表面に傷をつけた玄米を、白米こうじは精白した白米を使います。米を洗って水に浸し、大きなセイロで蒸して、粗熱がとれたらコウジ菌をふり、スコップで揉み込み、蒸し暑い麹室(こうじむろ)に運びます。

一晩を麹室で過ごした米は朝方、発酵して37度近くまで発熱しています。熱をおびた米の塊を崩しながら空気を入れ、コウジ菌の菌糸がよく働くように適

温を保つ「手入れ」を朝昼晩と繰り返し、職人さんが丸二日かけて育てた生こうじ。そのままでは日持ちしないので、酵素を破壊しないよう低温風で乾燥させ、「玄米こうじ」「白米こうじ」の出来上がりです。

## じっくり醸す、 まろやかな甘酒

甘酒を造るには、蒸した米に乾燥こうじと水を加え、暖かい甘酒室(あまざけむろ)に入れて発酵熟成させます。8時間ほどで甘くなりますが、マルクラでは蒸米が芯まで糖化するよう12時間かけるので、こうじのま

ろやかな甘みが楽しめます。

「玄米こうじ甘酒」「白米こうじ甘酒」という商品名は、“酒粕ベースの甘酒ではなく、米こうじから造る伝統製法の甘酒です”というメッセージ。酒粕不使用、アルコール分0%、砂糖や水飴、添加物は一切不使用です。とくに玄米こうじ甘酒は、玄米を食の基本とする正食の理念による品です。

1袋に対して400~500ccの水や豆乳などで薄めてからお召し上がりください。冬は熱く、夏は冷やして。しょうがをすり込むと風味が一層引き立ちます。

41762 <マルクラ>

New

12月25日  
発売

## 国産有機 玄米こうじあま酒

<250g>

486円(税込価格)

450円(本体価格)

○JAN: 4978463777776

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: 有機米(国産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



41763 <マルクラ>

New

12月25日  
発売

## 国産有機 白米こうじあま酒

<250g>

486円(税込価格)

450円(本体価格)

○JAN: 4978463888885

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: 有機米(国産) ○アレルギー…なし

○賞味期限…180日 ○遺伝子組み換え…M



## 甘酒、味噌、 塩こうじ作りに

10077 <マルクラ>

## 国産有機 乾燥玄米こうじ

<500g>

1,080円(税込価格)

1,000円(本体価格)



10076 <マルクラ>

## 国産有機 乾燥白米こうじ

<500g>

1,080円(税込価格)

1,000円(本体価格)



1袋(500g)に  
お湯200cc(約40℃)を  
入れて30分~1時間置けば、  
生こうじの状態に戻ります。

※2021年9月から商品名を上記に変更しました。  
2022年1月上旬頃から包材デザインも一部変更となります

# 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。

## 賞味期限延長

### ピュアな果実の味

43470 〈むそう〉

1月上旬

## OGストレートジュース・オレンジ

賞味期限が常温10ヵ月→12ヵ月に延長となります。〈1L〉

907円(税込価格)

840円(本体価格)

- アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



※43471(むそう)OGストレートジュース・クラウディアアップルの賞味期限も12ヵ月に延長となります(2月頃)。

ムソー  
担当者  
から

爽やかな香りと甘味のバランスがよく、すっきりした後味が特徴です。果実をそのまま口に含んだようなフレッシュ感、果物のうま味を凝縮したような口当たりを、ぜひ体験してください。

## 再開商品

### 高性能5層フィルター

64324 〈環境化学〉

1月再開~4月頃まで取り扱い

## パンデミックガード Aceレギュラー

二重にした静電気帯電フィルターがウイルス・細菌・花粉を含む微粒子を99%カット。抗菌剤不使用の薄型タイプのマスクです。〈30枚〉

5,060円(税込価格)

4,600円(本体価格)



ムソー  
担当者  
から

高性能5層フィルターを採用していますが薄型で、新型立体構造なので呼吸も楽にできます。長時間の使用にも適しています。抗菌剤不使用により肌の弱い方、アレルギーの方にも安心です。

## 好評発売中

### 歯応えしっかり、味染み抜群

81755 〈ムソー〉

## 有機生芋糸こんにゃく・広島原料



広島県産・有機栽培こんにゃく芋を100%使用。こんにゃく粉を使用せず、生芋を皮ごとすりつぶして作っているため、こんにゃく本来の風味が味わえます。〈150g〉

205円(税込価格)

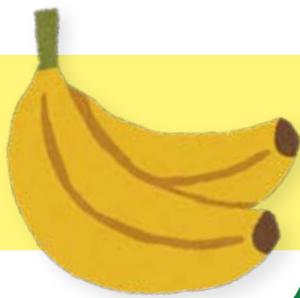
190円(本体価格)

- アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



ムソー  
担当者  
から

鉱物由来の石灰不使用ですから臭みが少なく、アク抜き不要。味染みもいいので、煮炊きものや炒めもの、和え物など幅広くお使いいただけます。冬は水炊き、すき焼きもおススメです。



# 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するバナナ作りに励んでいます。エクアドルの「スイートバレリー」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ぬ、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(ム口)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。

8198 (エクアドル産)



産地直送

### 有機バナナ・ きぼうばなな

New

生産者はエクアドル共和国のセリアマリア農園。品種はキャンディッシュ(バレリー)。甘みが強く、なめらかな食感。国連 WFP(世界食糧計画)に1パックにつき10円が寄付されます。

<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)



### 飢餓をなくそう「きぼうばなな」

「きぼうばなな」は飢えに苦しむ子ども達に「学校給食」を届けるバナナです。

世界では最大約8億人が飢餓で苦しんでいます。コロナ禍において食料格差が広がり「飢餓人口」が増えています。SDGsの17の目標2に「飢餓をゼロに」が掲げられています。その反面、一般消費者が「飢餓」に対して、何かをおこすことは難しい状況です。

その解決策として(株)タナカバナナは、「日本一売れているくだもの」と「毎日のお買い物で学校給食を支援できる、レッドカップキャンペーン」を組み合わせた「きぼうばなな」を販売することにしました。レッドカップキャンペーンは、国連 WFP が給食を入れる容器として使っている赤いカップを目印にして、賛同する企業がキャンペーンマークを付けた商品を展開し、売り上げの一部を学校給食支援に寄付する取り組みです。同キャンペーンは2011年開始以来、

累計1,500万人以上の子どもたちに学校給食を届けました。

「きぼうばなな」1パックにつき10円が国連 WFP に寄付され、空腹の子どもたちに希望を届けることができます。ムソーとしてもお客様が手に取りやすいよう、卸価格を勉強させていただきました。



8604 (エクアドル産)



産地直送

### 有機バナナ・ スイートバレリー

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リーにこだわって栽培。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)



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・ミンダナオ島のシブランオーガニックファーム。品種はキャンディッシュ(トルウィリアムス・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)



※8605(コロンビア産)有機バナナ・サンタマルタ 500gは、2021年12月末日をもって休止となります。

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ口当たり滑らか、  
使い切りやすいミニ白菜

富谷亜喜博さん (千葉県山武市) 61才



富谷亜喜博さん(61才)たちが「最近力を入れているのはコレ」と紹介してくれたのは、ミニ白菜・ベビー白菜の名で知られる小ぶりの白菜。大型の白菜の半分くらいの大きさで、近年少しずつ出回ってきた品種です。「使い切りやすいし、産毛がほとんどないから口当たりの滑らかさが全然違うんだよね」と、収穫が始まったばかりのミニ白菜を見せてくれました。

触れてみるとぴんと張りのいい葉ざわり、つるとした触感。葉の上の方も白菜特有のざらつとした感じがなく、おいしいような葉っぱ。「白菜はどんな料理にも合って使い勝手はいいけど、大きさが課題だったので、この品種ができてから、これだ!と、グループ全体で栽培に当たっている」とのこと。

グループは1988年に発足し、富谷さんはグループ長も務めた方です。発足当時は最年少でしたが、今では30年以上有機農業に邁進する大ベテラン。当時を振り返り「これは実験なんだろう、と考えていた」と言います。販売のあてもないのに、いろんな農家を説得して作付けをしたため、さぞかし無謀に見えただろう、と笑っていました。

活動を続ける中、消費者の間でも安全な野菜を求める気運が高まり、漠然と感じていたことが徐々に確信に変わり、これからは有機農業に挑戦していくべきと悟ったそうです。その後は先達の知見を取り入れ、街路樹の枝など端材を中心に腐植率の高いたい肥作りなどの工夫をし、ふっかふかの畑を作



【栽培品目】有機ミニ白菜(有機ベビー白菜)

り上げました。

「今も勉強の毎日だし、何も有機だけが絶対的価値とは言いきらない。農家は同じ食べ物を作る仲間と思い、少しでもこういった栽培に興味を持って

もらい、切磋琢磨できる仲間を増やせばいい」。還暦を迎えた富谷さんですが、ミニ白菜のようにはりのある若々しい笑顔で語っていただきました。

(ムソー商品部・加藤緑)

ムソーブランド  
根堀り 葉堀り

まろやか中辛、やさしい味

コクと香りのカレールウ・まろやか中辛

10557 〈ムソー〉

コクと香りのカレールウ  
・まろやか中辛

〈80g×2〉

400円(税込価格)

370円(本体価格)

○原材料：(カレールウ)小麦粉(小麦(国産))、食用油(パーム、菜種、ラード)、食塩、玉葱パウダー、トマトペースト、砂糖、ハチミツ、カレー粉、生うこん、香辛料、ポークエキス、にんにく(辛みスパイス)ターメリック、陳皮、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、赤唐辛子、シナモン、クローブ、ローレル、ジンジャー、フェネル、ナツメグ、ガーリック



お子様から大人の方まで食べやすい、中辛タイプのカレールウです。国産の小麦粉と蜂蜜、奄美大島産の生ウコン、オーガニックトマトなど、素材にこだわりました。協力工場は井上スパイス工業(埼玉県上尾市)です。

使いやすい2パック6皿分(3皿分×2)のフレイクタイプ。固形のルウは原料を柔らかめに煮込めば、容器に充填して冷やし固めるまで一連のラインで自動化できますが、フレイクはバットへ移し、乾燥して粉砕するまで約3日かかり。手間も時間もかかりますが、「さっと溶けて使いやすい」「炒め物や鍋物にも必要なだけ使える」と好評です。お好みにより、添付の辛味スパイスで辛さをアレンジしてください。(ムソー商品部・戸梶友里絵)

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/>