

## ムソーからのお便り VOL.142

### 今月のFACE 生産者紹介

## ノースカラースズ

北海道札幌市西区

### 子育て世代に人気、 「おいしい純国産」 シリーズ

子どものおやつを選ぶとき、お母さんが重視するのは「安心安全」「おいしさ」「手頃な価格」の3つ。どれか1つ、または2つに優れたお菓子は他にもありますが、“3つとも文句なく合格！”とお母さんたちの支持を集めているのが、ノースカラースズの「おいしい純国産」シリーズです。

添加物を使用せず、原料はすべて国産に限定、とりわけ北海道の食材をぜいたくに使ったおいしさで、しかもユニットプライス(g単価)がお手頃。健康に配慮したお菓子の販売に積極的なスーパーや生協では2013年頃から、棚ごとノースカラースズの商品を扱うお店が出てきました。

### オーガニック原料を使用、「プラスオーガニック」シリーズ

純国産を大切に思う一方で、海外産を含めてオーガニックへの関心が高まりつつあります。ノースカラースズは2020年9月、新たなお菓子のシリーズを発売しました。「プラスオーガニック」は、有機栽培で育てた農作物をシンプルなレシピでおいしく仕上げた自然派食品のブランドです。

国産有機じゃがいもを使用した「OGポテトのチップス・うす

しお味」と、オーストラリア製造の有機小麦全粒粉を使用した「OG全粒粉のクッキー」のご好評を受けて、むそう商事の北米産オーガニック小麦粉を使用したカステラ、どらやき、パンを発売します。プラスオーガニックシリーズも、どらやきの皮の膨張剤(重曹)以外は添加物不使用です。

### 専門メーカーが、 おいしく仕上げます

「オーガニック小麦の蜂蜜カステラ」と「オーガニック小麦のどらやき」の製造は、たんばや製菓(山形県酒田市)に委託します。同社はカステラとどらやきに特化したメーカーです。しっとりふっくらしたカステラ、皮だけでもおいしいどらやき。シンプルな原材料だけでここまでおいしいのは、職人さんの丁寧な仕事の賜物です。

ノースカラースズ初めてのパン「オーガニック小麦のホワイトブレッド」は、自然食品店様の“売り場でのロスをなくしたい”という声から生まれました。製造はロングライフパン専門のフジナチュラルフーズ(栃木県足利市)です。工場独自の配合により水分活性を0.9未満に抑え、アルコール製剤を封入し菌の繁殖を抑えることによって、保存料不使用で賞味期限30日を実現。お客様にも、買い置きや備蓄に役立つメリットがあります。

そして何より、おいしさと安



心・安全がこのパンの魅力です。北米産小麦粉ならではの“しっとりモチモチ食感”、海洋酵母による“イースト臭がなくすっきりした味わい”、マーガリン不使用のこだわり。トーストすると一層おいしく召し上がれます。



ノースカラースズのプラスオーガニックシリーズを次のページで紹介します →



# ノースカラースの プラスオーガニック シリーズ

プラスオーガニックは、有機栽培で育てた農作物を  
シンプルなレシピでおいしく仕上げた自然派食品のブランドです。  
新商品3品は、むそう商事の北米産オーガニック小麦粉を使用しています。

## 33838 〈ノースカラース〉 オーガニック小麦の 蜂蜜カステラ **New**

しっとり  
ふっくら、  
やさしい  
食感

シンプルな原材料のみで職人がひとつひとつ  
丁寧に焼き上げました。食べやすいサイズの個包装。〈5個〉

**626円**(税込価格) **580円**(本体価格)

- JAN : 4562343852167
- 入数(発注単位) : 14(1)
- 原材料 : 鶏卵(国産)、てんさい糖(てんさい(遺伝子組み換えでない))、小麦粉、水あめ、はちみつ、(一部に卵・小麦を含む) ○アレルギー…卵、小麦
- 賞味期限…60日 ○遺伝子組み換え…F



1月25日発売

## 30026 〈ノースカラース〉 オーガニック小麦の どらやき **New**

皮だけでも  
おいしい

ふっくら生地、じっくり丁寧に炊き上げた  
北海道産小豆の粒あんをサンドしました。〈1個〉

**173円**(税込価格) **160円**(本体価格)

- JAN : 4562343852570
- 入数(発注単位) : 8(8)
- 原材料 : つぶ餡(砂糖、小豆(北海道産)、水あめ、寒天(国内製造)、有機小麦粉、砂糖、鶏卵、水あめ/膨張剤) ○アレルギー…卵、小麦
- 賞味期限…60日 ○遺伝子組み換え…F



1月25日発売

## 74643 〈ノースカラース〉 オーガニック小麦の ホワイトブレッド **New**

無添加の  
ロングライフ  
パン

しっとりモチモチの食感。オーガニック小麦粉  
以外は全て国内産原料、マーガリン不使用です。〈1個〉

**810円**(税込価格) **750円**(本体価格)

- JAN : 4562343852143
- 入数(発注単位) : 6(6×5箱)
- 原材料 : 小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、バター、牛乳、パン酵母、食塩、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
- アレルギー…小麦、卵、乳
- 賞味期限…30日 ○遺伝子組み換え…F



1月25日発売

好評発売中

## 33823 〈ノースカラース〉 OG全粒粉のクッキー

〈70g〉

**248円**(税込価格) **230円**(本体価格)

- 原材料 : 有機小麦全粒粉(オーストラリア製造)、コーンスターチ(とうもろこし(遺伝子組み換えでない))、てん菜糖(てん菜(遺伝子組み換えでない))、食用植物油、食塩



## 33476 〈ノースカラース〉 OGポテトのチップス・ うすしお味

〈60g〉

**237円**(税込価格) **220円**(本体価格)

- 原材料 : ジャガイモ(国産・遺伝子組み換えでない)、こめ油(米(国産))、食塩(北海道製造)



# ムソーの有機ごまシリーズ

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。

原材料は海外産の  
有機ごま100%

国内産ごまより、  
ぐっとお手頃な価格

豊かな香りが  
料理をひきたてます

## 有機あらいごま

有機ごまを熱風乾燥させています。  
ご家庭で炒るとごまの香りが豊かに  
広がります。

12月中旬～下旬パッケージ変更

20872 <ムソー>

### 有機あらいごま・白

<80g>

**238円**  
(税込価格)

**220円**  
(本体価格)

○原材料：  
有機ごま  
○賞味期限：  
6ヵ月



20873 <ムソー>

### 有機あらいごま・黒

<80g>

**238円**  
(税込価格)

**220円**  
(本体価格)

○原材料：  
有機ごま  
○賞味期限：  
6ヵ月



## 有機いりごま

有機ごまを丹念に焙煎し、香りとうま  
味を引き出しました。お料理やお菓  
子作りなどにそのままご利用いた  
だけます。

1月中旬～下旬パッケージ変更

20874 <ムソー>

### 有機いりごま・白

<80g>

**248円**  
(税込価格)

**230円**  
(本体価格)

○原材料：  
有機ごま  
○賞味期限：  
6ヵ月



20875 <ムソー>

### 有機いりごま・黒

<80g>

**248円**  
(税込価格)

**230円**  
(本体価格)

○原材料：  
有機ごま  
○賞味期限：  
6ヵ月



## 有機すりごま

杵つき製法で、ごまがしっとりするま  
ですりつぶしました。ほんのり甘い  
胡麻の風味をお楽しみください。

4月パッケージ変更予定

20787 <ムソー>

### 有機しっとりすりごま・白

<80g>

**367円**  
(税込価格)

**340円**  
(本体価格)

○原材料：  
有機ごま  
○賞味期限：  
6ヵ月



20788 <ムソー>

### 有機しっとりすりごま・黒

<80g>

**367円**  
(税込価格)

**340円**  
(本体価格)

○原材料：  
有機ごま  
○賞味期限：  
6ヵ月



## 年齢に負けない・・・ごまを食べよう

いま話題の健康成分「セサミン」は、ゴマの種子中に含まれるゴマリグナンという成分の一種です。セサミンをはじめとするゴマリグナンは体内で抗酸化作用を發揮することが最大の特徴。老化の原因とされる活性酸素から体を守るなど、健康増

進や若々しさを保つのに役立つことが明らかになっています。

栄養豊富なごまですが、そのままでは種皮が固く、消化吸収されにくいので、炒ってから「すりごま」「切りごま」にしていたみましょう。(画像提供: 正食協会)



# おうちで楽しむ

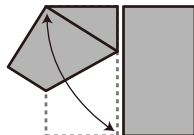
ホームパーティーの定番「手巻き寿司」。簡単で華やかで、

手巻き寿司の時は、全形の海苔を図のように切ると、巻きやすく食べやすいです。

①縦半分に切る



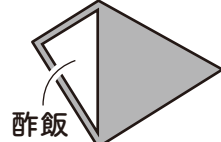
②対角を合わせて折る



③折り目を切り離す



④海苔のとがっていない方の隅に酢飯と具を三角形にのせて巻く



## 焼き海苔

22188 〈ムソー〉  
酸処理していない  
焼のり

〈7枚〉  
713円(税込価格)  
660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)



## お好きな具材を 大皿に

野菜をたっぷり添えてバランスよく。  
子どもが大好きな  
ツナのマヨ和えも忘れずに。

11642 〈ムソー〉  
大分産椎茸こうしん

〈80g〉  
1,188円(税込価格)  
1,100円(本体価格)



22352 〈伊藤食品〉  
あいこちゃん  
銀のまぐろ水煮

〈70g×3〉  
648円(税込価格)  
600円(本体価格)



22222 〈竹内商店〉  
かつお生節

〈1本〉  
421円(税込価格)  
390円(本体価格)



10894 〈ムソー〉  
平飼い鶏の  
有精卵  
マヨネーズ

〈290g〉  
508円(税込価格)  
470円(本体価格)



# おひな祭り



おいしくて、お祝い事にもピッタリです。

## 玄米すし飯

「あやひめ」は、粘りが強く柔らかいので玄米食に最適、炊飯器でも炊けます。すし飯に梅酢〈赤〉を使えば、ほんのりピンク色に。

### 特別栽培米・新篠津あやひめ

「令和3年度産・北海道特別栽培米注文書」でご注文ください。

10135 〈飯尾〉  
富士すし酢  
〈360ml〉

648円  
(税込価格)  
600円  
(本体価格)



11082 〈ムソー〉  
有機梅酢  
〈赤〉  
〈200ml〉

454円  
(税込価格)  
420円  
(本体価格)



SNSで話題の  
「菱餅ちらし寿司」。  
牛乳パックを輪切りにし、  
菱型にした型に詰めて  
可愛くトッピング

21377 〈ムソー〉  
国産野菜の  
五目ちらし  
寿司の素  
〈2合用〉

486円 (税込価格)  
450円 (本体価格)



21307 〈ムソー〉  
しその粉・  
ふりかけ  
〈50g〉

302円 (税込価格)  
280円 (本体価格)



お寿司の名脇役 大人向けに、  
ねり梅や香辛料を添えて。

21222 〈ムソー〉  
有機ねり梅  
〈100g〉

670円  
(税込価格)  
620円  
(本体価格)



10734 〈ムソー〉  
旨味本来・  
生しょうが  
チューブ入り  
〈40g〉

356円 (税込価格)  
330円 (本体価格)



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)



# 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

### お好みの濃さに割って

43438 〈ヒカリ〉

1月25日発売

## オーガニック クラフトコーラシロップ



国産有機しょうがやスパイスの味わいに有機果汁でさわやかな風味をプラスした、濃縮タイプの有機JAS認証のクラフトコーラの素です。〈150ml〉

540円(税込価格) 500円(本体価格)



○JAN : 4952399710649 ○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料 : 糖類(有機砂糖、有機糖みつ)、有機しょうが、有機りんご果汁、有機だいたい果汁、有機レモン果汁、香辛料 ○アレルギー…なし ○賞味期限…1年6ヵ月 ○遺伝子組み換え…M



ヒカリ食品の遊び心から生まれた商品。もちろん原材料を厳選、香料・カラメル色素・酸味料は不使用です。コーラの素1に対して4~5倍量の炭酸水で割ってください。約5倍量の牛乳または豆乳で割っても。

## 新商品

### お手頃価格の有機トマト缶

- ・**トマト農家**が作った**トマト缶**…収穫後24時間以内に加工するので果肉は厚くジューシーで、美しい赤色が特徴です。
- ・**クエン酸不使用**…完熟トマト使用により、酸度調整のためのクエン酸は使用していません。完熟トマト本来の強い甘味と程よい酸味が楽しめます。
- ・**自社または契約農家のトマトだけを使用**

21949 〈アルマテラ〉

## 有機トマト缶(ホール)



〈400g〉

194円(税込価格)

180円(本体価格)

○JAN :

8003716001288

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料 : 有機トマト、有機トマトジュース ○アレルギー…なし

○賞味期限…36ヵ月

○遺伝子組み換え…M

1月25日発売



21950 〈アルマテラ〉

## 有機トマト缶(カット)



〈400g〉

194円(税込価格)

180円(本体価格)

○JAN :

8003716002292

○入数(発注単位) : 24(1)

○原材料 : 有機トマト、有機トマトジュース ○アレルギー…なし

○賞味期限…36ヵ月

○遺伝子組み換え…M

1月25日発売



※調理例

ムソー担当者から

ストリアネーゼは、イタリアナポリのトマト農家からスタートした1965年創業のトマトメーカー、アグリコンセルベレーガ社の誇るオーガニックトマト缶ブランド。種選定、栽培から加工まで一貫体制です。

## 滋味あふれる甘み

33635 〈ミキファーム〉

再開済

### 宮崎県産ほしいも

原料自社生産、自社製造のほしいもです。甘みの強い「べにはるか」を宮崎特有のからっ風と、冬でも燦爛とした青空の下、じっくり天日干ししました。

〈120g〉  
**583円**(税込価格) **540円**(本体価格)



○原材料：さつまいも(宮崎県産) ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M

ムソー  
担当者から

「べにはるか」は安納いもよりはるかに甘く、ほしいもに適した品種。天日干しで濃縮された自然な甘みを味わってください。

## 昔のままの風味・食感

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。

2月上旬頃

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)

○原材料：有機大豆(国産)/豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)  
 ○アレルギー…大豆 ○遺伝子組み換え…F



ムソー  
担当者から

国内産有機丸大豆とにがりを使用した凍り豆腐です。膨軟剤を使用していないので、多少歯ごたえのある、昔ながらの食感です。凍り豆腐は、植物性蛋白質を豊富に含む大豆蛋白食品です。

## ムソーブランド 根掘り 葉掘り

## モチモチのお団子作りに 特別栽培米あやひめ使用・上新粉

米粉には、もち米100%の白玉粉、うるち米100%の上新粉、うるち米ともち米を混ぜただんご粉などの種類があります。「特別栽培米あやひめ使用・上新粉」はその名の通り、ムソー北海道特別栽培米あやひめだけを粉にした、きめ細かな上新粉です。

この商品が生まれた背景は、2012年にムソーが始めた北海道特別栽培米の取り組みです。このお米たちをもっと広めたいという思いから、上新粉の発売を決定。4品種で上新粉を試作り、団子を食べ比べたところ、モチモチの食感&うるち米の甘みが感じられる「あやひめ」が断然人気！あやひめそのも

のが柔らかさと粘りが特徴の品種なので、白玉粉を混ぜなくてもモチモチした団子が作れるのです。

パッケージ裏面に、だんごの作り方付き。簡単ですので、ぜひ作ってみてください。その他、唐揚げや天ぷらの衣に

も使えます。

(ムソー商品部・加藤緑)

20934 〈ムソー〉

### 特別栽培米あやひめ使用・上新粉

〈200g〉

**410円**(税込価格)  
**380円**(本体価格)

○原材料：  
 うるち米(北海道産)



【パッケージ変更済み】  
 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。



農産担当・加藤の

今月の  
イチオシ

鉄砲伝来の地として有名で、さつまいも発祥の地とも言われる種子島。今回はこの種子島の特産品ともいえる「みつき芋（安納芋とも）」です。

もともとは焼酎芋などとも呼ばれ、芋焼酎造りに使われることが多い品種でした。焼酎原料になるくらいなので、もともと甘みが強い上に、独特のねっとりとした食感が喜ばれ、今では生食が基本のお芋になりました。

昨今は他産地でも栽培されますが、「種子島産のみつき芋は一味も二味も違う」由。実際に食べ比べると、風味も甘みも本当に違うことにびっくり。生産者の柳沢剛さんによれば「小さな島という特殊な地形と気候が、みつき芋にはよく合うんですよね」とのこと。その気候風

ねっとり甘い、  
本場・種子島の「みつき芋」

柳沢剛さん（鹿児島県南種子市）

土を活かし、生産者としてはまだまだ若いながら、農薬や化学肥料を使用しない栽培を目指して、毎年試行錯誤を繰り返しています。

「最終的には、できる限り自然なままのものを栽培してお届けするのが目標。ただおいさを落としてまではできないので、毎年反省ばかりです」という言葉から、情熱がひしひしと感じられました。

地元では主に焼き芋で楽しめますが、ポイントがひとつ。しっかりと熟してから食べることで。年内も甘みはありますが、年が明けてから食べると、しっとりクリーミーな肉質に、いっそう強い甘みが楽しめるのでお勧めです。

（ムソー商品部・加藤緑）



【栽培品目】みつき芋（安納芋）

全ての加工食品に原料原産地表示が必要になります！

～経過措置期間終了まで残り **2ヶ月**～

【注意】2022年3月31日までの製造品については、旧表示での製品出荷が可能です。

食品表示法に基づく食品表示基準が2017年9月1日に改正され、輸入品を除く全ての加工食品に原料原産地表示が義務付けられ、原則として製品に占める『重量割合上位1位』の原材料が義務表示の対象となります。

表示方法は、「国別重量順表示」（対象となる原材料が加工食品の場合は、「製造地表示の国別重量順表示」）を原則としつつ、これが困難な場合には、「又は表示」や「大括り表示」が行えます。

※「又は表示」や「大括り表示」を行う場合、過去の使用実績又は今後の使用計画を示した根拠書類の保管が必要です。

農林水産省ホームページ「新しい原料原産地表示制度－事業者向け活用マニュアル」の「別冊・実践 チェックリストと表示例」の第2章「加工食品 25分類別の原料原産地表示例」を参考にしてください！



（ムソー株式会社 品質管理室）