

ムソーからのお便り VOL.143

今月のFACE 生産者紹介

深見梅店

和歌山県西牟婁郡上富田町



栽培から加工まで一貫生産

日本の伝統食の極みであり、正食でもよく使う梅干について、ムソーでは創業当初から一貫して無添加・伝統製法にこだわってきました。「有機・梅干」の塩分はしっかりと18~20%あり、酸っぱい&しょっぱい、昔ながらの味です。

その一方で、塩分が気になるお客様から「減塩タイプの梅干がほしい」というお声をいただいていた。梅と塩、そして赤しそだけで漬ける伝統製法で塩味控えめ。この難題に挑戦したい！と手を挙げたのが、深見梅店の四代目梅干職人・深見優さん(38才)です。

深見梅店は創業1940年の梅干専門店です。2009年からは自社農園で有機梅やしその栽培も開始。今回の塩味控えめの梅干は、その有機梅と有機赤しそを使用し、栽培から加工まで一貫して深見梅店が行います。

この町を、いつか オーガニックの梅の郷に

深見さんの有機梅園は、熊野古道の玄関口、人里離れた山頂に近い斜面にあります。「ここなら周囲から農薬飛散の心配もない。慣行栽培の梅は斑点や傷を避けるために農薬多用が常識で、梅農家は孫を梅の木に近づけません。除草剤がこわいから」。周囲の反対を押し切り、有機栽培に踏み切ったのも、家族が安心し



て食べられる梅干のためです。

深見さんの有機梅栽培は、自家採種の苗木づくりから。完熟落下した果実から大きい実を選び、健康な苗木に育てます。肥料は苗木段階でカニガラなどの土壌改良剤を施すだけで、定植以降は化学肥料はもちろん、有機肥料も使いません。「雑木林の落ち葉が栄養分。ミミズやモグラがたくさんいますよ」。

農薬を一切使わない梅園に、大きなクモやムカデも、近所の幼稚園児も遊びにきます。「生まれ育ったこの町が、いつかオーガニックの梅の郷になることを夢見ています」。

脱塩せず、添加物も使わない 減塩梅干

6月、樹上で完熟して自然に落下した梅をネットで受け、朝一番に拾い集めます。皮が薄く肉厚でジューシーな梅干を作るには、鮮度が命。すぐに水洗いし選別して、梅と塩(オーストラリア産天日塩)を交互に入れます。ここからは減塩梅干の大敵、酵母菌(カビ)との闘いです。

市販の減塩タイプの梅干は、梅を塩分18~20%で漬けた後、水や湯に浸けて脱塩し、失われた風味を人工甘味料やクエン酸で補った上で(調味梅干)、保存料やアルコールで保存性を高めた品が多いのです。これに対し、ムソーが求めたのは「脱塩せず、添加物も使わない減塩梅干」です。

深見さんは試行錯誤の末、しっかり水洗いした梅を塩分10%で漬けて、独自製法でカビが発生しないように漬け込みました。すると梅酢がしっかり上がり、酵母菌の出る幕はなし。その後ゆっくり天日干した「有機白干

し梅」と、同じく深見さんが栽培加工した「有機もみしそ」を、食品専用の濾過フィルターで酵母を除去した「うすしお有機梅酢」に約2週間漬け込んで、塩味控えめ(10~15%)の梅干ができました。

完熟した果肉たっぷりの南高梅と、やわらかい小梅の2種類。賞味期限はどちらも6か月です。



塩漬け



天日干し

伝統製法で
仕上げた

塩味控えめ梅干

●和歌山県産の有機梅と有機しそ、食塩はオーストラリア産天日塩を使用

●木で完熟した梅を厳選し、伝統製法で仕上げたしそ漬梅干

●栽培から加工まで、深見梅店が一貫生産

●合成添加物・化学調味料は一切使用していません ●塩分13～15%で塩味控えめ

New

2月25日発売

数量限定

21430 〈ムソー〉

有機南高梅 ・塩味控えめ

〈180g〉

950円(税込価格)

880円(本体価格)

○JAN : 4978609214301

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 有機梅(和歌山県産)、食塩、
漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

○アレルギー…なし

○賞味期限…6ヵ月 ○遺伝子組み換え…M



完熟した果肉たっぷりの
南高梅を使用。

New

2月25日発売

21429 〈ムソー〉

有機小梅 ・塩味控えめ

〈100g〉

864円(税込価格)

800円(本体価格)

○JAN : 4978609214295

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 有機梅(和歌山県産)、食塩、
漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

○アレルギー…なし

○賞味期限…6ヵ月 ○遺伝子組み換え…M



柔らかい小粒を
丁寧に漬けました。

酸っぱい&しょっぱい、昔ながらの味



21419 〈ムソー〉

有機・梅干

奈良県西吉野産の有機梅と有機しそ、食塩はシママースを使用。木で完熟した梅を厳選し、伝統製法で仕上げたしそ漬梅干です。塩分はしっかりと18～20%あり、昔ながらの味わいです。〈180g〉

832円(税込価格) 770円(本体価格)

○JAN : 4978609214196 ○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料 : 有機梅(奈良県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ)

○アレルギー…なし ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M

好評
発売中

ムソー
担当者
から

ラベルの色にもこだわりました。

有機梅干の「赤」…昔から魔除け、厄除け、強さを表します。ムソーの基本の梅干として揺るがない芯の強さを表現。

有機南高梅の「金色」…最高の存在、豊かな実りのイメージ。梅の中で、味も価格も最高級の南高梅の尊さを表現。

有機小梅の「紅梅色」…早春に咲く紅梅は、春の訪れを感じる花。初々しい紅梅色を配して、小梅の可愛らしさを表現。

春のお彼岸・お花見に

芽吹き屋の冷凍和菓子

ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。
 出荷期間：2022年2月24日～4月中旬頃
 ●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)

87872 〈岩手阿部製粉〉

おはぎ 冷凍 スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺粉を使用した生地と北海道産小豆の粒あんを使用したおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。〈6個入り(300g)〉



713円
(税込価格)

660円
(本体価格)

○原材料：つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、食塩



87869 〈岩手阿部製粉〉

桜餅 冷凍 スポット企画

国産もち米を原料とした道明寺生地のつぶあん入り桜餅です。桜葉は塩のみで漬け込んだものを使用しております。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。〈4個入り(200g)〉



616円
(税込価格)

570円
(本体価格)

○原材料：つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、桜葉漬(桜葉、食塩)



87862 〈岩手阿部製粉〉

三つの館の三色だんご 冷凍

自社製上新粉を使用し、黄はごまあん、白はくるみあん、緑は粒あん入り。生地の黄色はにんじん、緑はよもぎの自然な色です。あんには北海道産のいんげん豆と小豆を使っています。〈4本(180g)〉



475円(税込価格)
440円(本体価格)

○原材料：【黄】上新粉(米(国産))、白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、砂糖、ニンジンペースト、ごま、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【白】上新粉(米(国産))、みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ(大豆を含む))、砂糖、くるみ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)【緑】つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、よもぎ、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)



87947 〈岩手阿部製粉〉

さくらだんご 冷凍 スポット企画

国産うるち米100%の自社製上新粉を使ってコシ・艶のある生地を作り、紅麴色素でほのかなピンク色に染めました。あんは北海道産いんげん豆を炊き上げ、細かく刻んだ桜葉を混ぜた「桜あん」です。〈4本(180g)〉



497円
(税込価格)

460円
(本体価格)

○原材料：上新粉(米(国産))、桜あん(いんげん豆、砂糖、桜葉漬)、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)/着色料(紅麴色素)



モチモチだんごの カップスイーツ



〈だんごの作り方〉

上新粉1袋(200g)に対し、ぬるま湯160mlを2~3回に分けて入れながら、生地がしっかりとまとまるまで良く練ります(ぬるま湯の量は生地のかたさにより調整してください)。できあがった生地をひとくち大にちぎって丸め、沸騰したお湯でゆでます。だんごが浮き上がってきたら冷水に取り冷やします。

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)



33647 〈山清〉
北海道産有機小豆
使用つぶあん

〈200g〉

441円(税込価格)
408円(本体価格)



ムソーの春

生命の芽吹きを感じる春野菜、春の海から届くサワラやアサリ。

ちらし寿司

スナップえんどうを散らして春らしく。

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)



和風ロールキャベツ

鶏ひき肉と新玉ねぎを、柔らかな春キャベツで巻いて。

10761 <ムソー>

野菜のおかげ(国産野菜) <5g×8>

410円(税込価格) 380円(本体価格)



ごま豆腐

お好みでワサビ醤油や生姜醤油を添えても。

21946 <聖食品>

高野山ごま豆腐
<140g>

270円(税込価格)
250円(本体価格)



あさりの酒蒸し

サワラ

鱈のオーブン焼き

焼き上がったら、味噌と胡麻と味の母の練りみそをトッピング。

11084 <ムソー>

無双信州味噌
<450g>

734円(税込価格)
680円(本体価格)



スナップえんどうの胡麻酢和え

八芳酢+すりごまで簡単に。

10966 <ムソー>

カンタン八芳酢
<360ml>

454円(税込価格)
420円(本体価格)



20786 <ムソー>

国内産すりごま・白
<30g>

691円(税込価格)
640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。

再開商品

無添加&国産100%

33825 〈ノースカラース〉

2月25日再開

純国産えびせんべい

羽幌産甘えび100%で、海老の風味がしっかりした軽い食感のせんべいです。

〈65g〉

220円(税込価格) 237円(本体価格)



○アレルギー…えび ○遺伝子組み換え…F



おうち時間が増えて子どもに安全なものを食べさせたいニーズが急増、大ヒット商品です。羽幌産えび原料使用で再開し、その後、自然切り替え(5月頃の見込み)で北海道産えび原料使用に変更となります。

好評発売中

国産本葛使用 高野山ごまとうふ

◎ごまをすり潰し搾り出してじっくりと練り上げる、高野山に昔から伝わる製法

◎同社廉価版(ごまペースト使用)の2倍程度のごま原料を使用、濃厚なごまの風味が味わえる

◎もっちりした食感、なめらかな舌触り、口溶けのよさが魅力 ◎国産本葛使用、加工でんぷん不使用

◎レトルト殺菌してあるので、常温保存が可能(賞味期限90日)

21943 〈聖食品〉

高野山ごま豆腐白

あっさりとした白ごまの風味豊かなおいしさ。〈120g〉

162円(税込価格)

150円(本体価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



21944 〈聖食品〉

高野山ごま豆腐黒

香ばしい黒ごまの風味豊かなおいしさ。〈120g〉

162円(税込価格)

150円(本体価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…M



21945 〈聖食品〉

高野山金ごま豆腐

芳しい金ごまのkok深いおいしさ。〈100g〉

162円(税込価格)

150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

「一層おいしくなった」と好評のごま豆腐。昨年9月にリニューアルし、葛でん粉使用から国産本葛使用にグレードアップ。黒ごま豆腐、金ごま豆腐にはいりごまを追加して、さらに風味よく仕上がっています。

好評発売中

Bean to Bar を愉しむドイツのチョコレート

björnsted

ビヨンステッド

カカオ豆のチョイスからチョコレート作りまでの全工程をエコフィニア社が担う“Bean to Bar”。それぞれのカカオの味わいや香りを最高に引き出すチョコレートを、伝統の技で生み出します。

〈各100g〉 **各540円**(税込価格) **各500円**(本体価格) ○アレルギー…乳 ○遺伝子組み換え…M

冬季商品

33443 〈bjornsted〉
**OGチョコレート・
ダーク85%**

甘さを抑えた大人の味。芳醇なカカオの香りと深い味わい。



33444 〈bjornsted〉
**OGチョコレート・
エクアドルダーク70%**

苦すぎず、甘すぎず、バランスの良い味わいのダークチョコレート。



33445 〈bjornsted〉
**チョコレート・
ミルク**

ミルクのコクとナッツのようなカカオの香りが絶妙なバランス。



33446 〈bjornsted〉
**チョコレート・
カプチーノ**

カプチーノのほろ苦く甘い香りが口いっぱいに広がります。



ムソー担当者から



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。

好評発売中

本場イタリアから直輸入！サクサククリスピータイプ

数量限定 スポット販売 冷凍deグルメ混載出荷

7616 〈むそう〉

イタリア産冷凍ピザ・フムス 冷凍

全粒粉を使用した生地にフムソース、モッツアレラチーズ、ケールやトマトのマリネをトッピング。

〈1枚(約25cm)〉

1,566円(税込価格)

1,450円(本体価格)

○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…18ヵ月
○遺伝子組み換え…M



7617 〈むそう〉

イタリア産冷凍ピザ・マルゲリータ 冷凍

イタリア、スペイン産のトマトとDOP認証(イタリア原産地名保護)のモッツアレラチーズをトッピング。〈1枚(約25cm)〉

1,566円(税込価格)

1,450円(本体価格)

○アレルギー…小麦、乳 ○賞味期限…18ヵ月
○遺伝子組み換え…M



7618 〈むそう〉

**有機イタリア産冷凍ピザ・
ヴィーガンベジタブル** 冷凍

有機スペルト小麦を使用した生地にトマトソース・有機野菜・オリーブオイルをトッピング。ヴィーガン対応、有機JAS認証取得。〈1枚(約25cm)〉

1,566円(税込価格)

1,450円(本体価格)

○アレルギー…小麦 ○賞味期限…18ヵ月
○遺伝子組み換え…M



農産担当・加藤の

今月の
イチオシしっかりと実のつまった、**一戸義則さん** (北海道網走郡美幌町)
香り豊かなごぼう

一戸義則さん(67才)は、土の基本となるたい肥作りを自らの手で行い、自身が納得できる状態に仕上げ、畑に使用する徹底ぶりです。自慢のたい肥をにぎりしめて状態を確認しながら「すべての基本は土づくりからだからね」。

もともと土質的にはごぼうの栽培に適した地域ですが、それに甘んじず、農薬や化学肥料に頼ることなくしっかり元気で、しかもおいしいごぼうを作りたいと思い、今の栽培方法に至りました。「やっぱり“おいしい!”と言ってもらえるのはうれしいし、何よりも励みになる」とのこと。

掘り取りを進めると、まっ黒な土の中から、すらすらと長いきれいなごぼうがたくさん。収穫しているそばでも、ごぼうの香

りがふわっとただよってくるほど。掘り取りしたごぼうは、自身の作業倉庫に運び込み、人の目で状態を確認しながらサイズごとに分別し、箱詰めします。

ずいぶん丁寧かつきれいに分別するんですね。「有機栽培にこだわっているから、どうしても見た目の問題があったりもする。そして多くの場合、サイズなどが混ざった状態でお届けになることもあるだろうけど、使う人は大変だろうなって思うから、できる限りきれいに分別して、きちんと評価してもらえるものに仕上げたいんだよね」と。「自身ができることの一歩」をつめこむ姿勢が素敵です。

お届けの際にはカット品となりますが、しっかりと実のつ



【栽培品目】有機ごぼう

まった香り豊かなごぼうです。お料理にコクと深みを出して

くれます。
(ムソー商品部・加藤緑)

ムソーブランド
根掘り 葉掘り健康ダイエットの味方
伊勢志摩産・あらめ

伊勢志摩は御食国(みけつくに)と呼ばれ、太古から魚介類や海藻類が豊富で、現在も海女漁が盛んです。あらめは昆布科に属する海藻で、くせがなくふくらとした食感。昔から海女さんのお惣菜として親しまれてきました。お供え物として伊勢神宮に献上されてきた歴史もあるそうです。

ムソーの「伊勢志摩産・あらめ」は、7月から9月に伊勢志摩の海で漁師や海女さんが採取したあらめを天日

乾燥し、茹でて圧縮した後、食べやすいように細かく刻んでから乾燥してあります。

さっと洗って20～30分水に浸してもどすと5～6倍に増えます。煮物、サラダ、和え物などにご利用ください。鉄分・カルシウム・食物繊維などが豊富で、低カロリーですからダイエットを志す方や、自然食料理を愛好される方に最適です。(ムソー商品部・戸梶友里絵)

22209 <ムソー>
伊勢志摩産・あらめ

<20g>

285円(税込価格) 264円(本体価格)

○原材料:あらめ(伊勢志摩産)



「パッケージ変更」
3月上旬頃、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。



あらめの炒め物



あらめの春巻き

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/>