

ムソーからのお便り VOL.145

今月のFACE 生産者紹介

庄分酢

福岡県大川市榎津



酢造り300年の 伝統を受け継ぐ

寛永元年(1624年)、高橋家の初代清右衛門が筑後国久留米藩の大川・榎津に移り住み、二代四郎兵衛が造り酒屋を興しました。酢は酒の発酵から生まれるもの。その流れから、四代清右衛門が宝永8年(1711年) 酢造商いを始めました。これが庄分酢の始まりで、以来300年、伝統的な製法(静置発酵)を守り、昔ながらの酢を造り続けています。

高橋家には代々引き継がれた家伝書があります。庄分酢を代表する「玄米黒酢」は今もその製法に則り、年に二回、土中に半分埋まった大きな甕(かめ)に仕込み、発酵・熟成に時間をかけて造ります。

「変えてはいけない伝統を守りながら、今の時代に合ったお酢の届け方、使い方を提案したい、と試行錯誤中です」と話すのは、15代目修行中の高橋清太郎さん(35才)。毎日の生活に手軽にお酢を取り入れられるよう、お酢ドリンクやビネガーサイダーなど新商品の開発にも力を注いでいます。



100%りんご果汁から 「りんご酒」を造る

有機アップルビネガーも庄分酢の伝統を守り、昔ながらの静置発酵で醸造した純りんご酢です。一括表示の原材料は有機りんご果汁のみ。造り方を清太郎さんにお聞きしました。

有機りんご果汁の産地はトルコ、アルゼンチン、ニュージーランドなどです。まず、りん

ご果汁に蔵で守ってきた生きている酵母を加え、アルコール発酵を促して「りんご酒」を造ります。この際に醸造用アルコールなどを添加する製法がありますが、有機アップルビネガーでは一切添加しません。りんご果汁の糖分が発酵によってアルコールに変化するのを見守り、1か月ほどでりんごの甘みがなくなれば、りんご酒の完成です。

蔵付き菌を浮かべ、 静置発酵で「りんご酢」に

次に、りんご酒に酢酸菌と少量の有機りんご酢(種酢)を加えます。この時に用いる酢酸菌は、庄分酢の蔵で300年生き継いできた蔵付き菌。仕込み中の酢の表面に張った酢酸菌の膜をすくい、りんご酒の表面にそっと浮かべて、かき混ぜずにそのまま置き、酢酸菌の力

だけで酢酸発酵させます(静置発酵)。「この酢酸菌膜が、私たちの宝物。つねに酢を仕込み続けているからできる製法です」。

静置発酵では、仕込み液の表面をおおう酢酸菌膜が空気に触れて発酵が起こり、発酵熱から生まれる対流で発酵が進むので、発酵期間は2~3ヵ月と長くなります。「仕込み液に空気を送り続けて攪拌して造る全面発酵に比べて手間も時間もかかりますが、あえて静置発酵を続けるのは、酸味がやさしくまるやかなになり、おいしいお酢に仕上がるから」と清太郎さん。

二段階の発酵を終えたりんご酢は、蔵の中で数ヶ月熟成させ、ろ過を経て「有機アップルビネガー」としてお手元に届きます。まるやかな酸味をお楽しみください。



仕込み液の表面をびっしり覆い始めた酢酸菌膜

ムソーの有機アップルビネガーを次のページで紹介します

まろやかな酸味 有機アップルビネガー



- ◎有機栽培りんごの果汁のみを使用、アルコールなど一切無添加
- ◎100%りんご果汁から「りんご酒」を造り、
蔵付き菌を浮かべて「りんご酢」に
- ◎手間ひまをかけた昔ながらの静置発酵による、まろやかな酸味

10107 (ムソー)

有機アップルビネガー 

<360ml> 410円(税込価格) 380円(本体価格)

- JAN : 4978609101076 ○入数(発注単位) : 20(1)
- 原材料 : 有機りんご果汁 ○アレルギー…なし ○賞味期限…2年
- 遺伝子組み換え…M



豆乳マヨネーズ

アップルビネガー、豆乳、
菜種サラダ油、塩こしょうで。



中華ドレッシング

アップルビネガー、ごま油、
塩こしょうで。



バーモントドリンク

アップルビネガー2 : 蜂蜜1を炭酸水で割って。



豆乳ドリンク

アップルビネガー2 : 豆乳8を合わせて。

まろやかな酸味を楽しむには、マリネ、サラダドレッシング、
手作りマヨネーズ、バーモントドリンクなどがおすすめです。

有機アップルビネガーを味わう
レシピ

こんなお菓子が欲しかった ころころ可愛い、植物性クッキー

- ◎動物性原料を一切使わず、原料はすべて植物性
- ◎主要原材料はすべて有機JAS認証原料
- ◎甘みの主要原料は、低GIの有機アガベシロップ
- ◎食塩はフランスの天日塩「ゲランドの塩」



33862 〈クロスロード〉

オーガニック ボールクッキー・ ココア

〈7個〉 4月25日発売

388円(税込価格) 360円(本体価格)



定番の
ココア味



○JAN :

4562256261544

○入数(発注単位) :
40(1)

- 原材料: 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、有機ココア、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…120日
- 遺伝子組み換え…F

33863 〈クロスロード〉

オーガニック ボールクッキー・ 無双番茶

〈7個〉 4月21日発売

388円(税込価格) 360円(本体価格)



無双番茶の
香ばしさ



○JAN :

4562256261506

○入数(発注単位) :
40(1)

- 原材料: 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、有機緑茶、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…120日
- 遺伝子組み換え…F

33864 〈クロスロード〉

オーガニック ボールクッキー・ 黒胡麻

〈7個〉 4月21日発売

388円(税込価格) 360円(本体価格)



黒胡麻の
香り豊か



○JAN :

4562256261520

○入数(発注単位) :
40(1)

- 原材料: 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、有機黒ごま、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…120日
- 遺伝子組み換え…F

33865 〈クロスロード〉

オーガニック ボールクッキー・ ココナッツ

〈7個〉 4月21日発売

388円(税込価格) 360円(本体価格)



さわやかな
ココナッツ風味



○JAN :

4562256261513

○入数(発注単位) :
40(1)

- 原材料: 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、有機ココナッツファイン、食塩
- アレルギー…小麦
- 賞味期限…120日
- 遺伝子組み換え…F

33866 〈クロスロード〉

オーガニック ボールクッキー・ きな粉

〈7個〉 4月21日発売

388円(税込価格) 360円(本体価格)



国産有機
大豆のうまみ



○JAN :

4562256261537

○入数(発注単位) :
40(1)

- 原材料: 有機小麦粉(小麦(オーストラリア産))、有機ショートニング、有機砂糖、有機アガベシロップ、有機きな粉、食塩
- アレルギー…小麦、大豆
- 賞味期限…120日
- 遺伝子組み換え…F

※リニューアルにより、容量(6粒→7粒)・価格・パッケージ(フック穴付きに)・JANが変更となります。原材料の変更はありません。

※「33785(クロスロード) OGボールクッキー・無双番茶 6個」「33786(クロスロード) OGボールクッキー・黒胡麻 6個」「33787(クロスロード) OGボールクッキー・ココナッツ 6個」「33788(クロスロード) OGボールクッキー・きな粉 6個」は、在庫なくなり次第最終売となります。

とろとした食感が、たまらない 有機こんにやく粉使用 とろさしみこんにやく

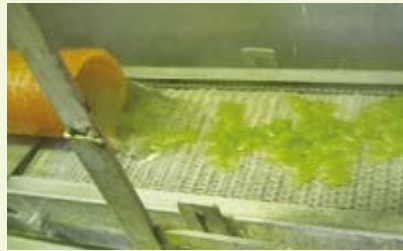
薄く切って、わさび醤油や酢味噌で味わう刺身こんにやくは、夏のこんにやく屋さんの売れ筋。煮炊きの必要がなく、オツな一品が簡単にできるので、日本酒&焼酎派の男性にも人気だそうです。

「有機こんにやく粉使用とろさしみこんにやく」の生産者は、ムソーの「有機生芋板こんにやく・広島原料」「有機生芋糸こんにやく・広島原料」と同じ、中尾食品工業です。板こんにやくのしっかりした歯ごたえとは真逆の、とろっと軟らかい食感をどうやって出すのか、中尾友彦さんに聞きました。

「こんにやくノリを水分多めに軟らかく仕上げ、国産の



甘藷でんぷんを加えてとろみを出します。この製法だと生芋からは作れないので、こんにやく粉を使用しています」。こんにやく粉(精粉)は生芋を乾燥粉碎してマンナン粒子を取り出した粉で、原料はムソーの生芋こんにやくシリーズと同じ広島の生産者の有機こんにやく芋です。ほのかな磯の風味を添えるあおさも、みえぎよれんの国産(愛知、三河産)あおさです。



ごく薄くお刺身状に切っているため、冷やして水洗いするだけで召し上がれます。海藻や野菜と混ぜてサラダ風もおおすすめです。



81753 <中尾食品工業>

有機こんにやく粉使用とろさしみこんにやく

<100g>

205円(税込価格) 190円(本体価格)

夏季商品

- JAN : 4975610417127
- 入数(発注単位) : 40(1)
- 原材料 : 有機こんにやく粉(国産)、でん粉(さつまいも(国産))、あおさ粉(あおさ(国産))/水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤) ○アレルギー…なし
- 賞味期限… 120日 ○遺伝子組み換え…M



わさび醤油、しょうが醤油で



からし酢味噌で



彩りよく野菜をのせて、オリーブオイルと塩コショウでカルパッチョ

ムソーの夏季商品

夏にぴったりのアイテムをご紹介します

麺とタレに自信あり

国内産小麦粉を100%使用した、コシのある生麺。「ごまだれ」は香ばしい胡麻・本醸造醤油を使って香り豊か、「しょうゆ」は有機玄米酢・本醸造醤油を使ったあっさり味です。

冷蔵 夏季商品

85018 〈ムソー〉
自然伝麺・
ごまだれ
冷麺

〈2人前〉

518円(税込価格) 480円(本体価格)



冷蔵 夏季商品

85019 〈ムソー〉
自然伝麺・
しょうゆ
冷麺

〈2人前〉

518円(税込価格) 480円(本体価格)



本格派の味をお手軽に

やわらかな苦みとコク、フルーティな甘みがバランスよくスッカリとした味わいのオーガニックアイスコーヒーです。有機JAS認証のコロンビア産豆使用。100%アラビカ種豆使用。南アルプス伏流水でネルドリップ抽出。



43468 〈ムソー〉

オーガニック
アイスコーヒー
無糖

〈1000ml〉

508円
(税込価格)

470円
(本体価格)



43469 〈ムソー〉

オーガニック
アイスコーヒー
微糖

〈1000ml〉

508円
(税込価格)

470円
(本体価格)



夏季商品

そのまま、すぐ飲める

43386 〈ムソー〉

有機の日本茶

夏季商品



ほのかな甘みと苦みのバランスがよく、まろやかですっきりした味わい。たっぷり2Lサイズ。〈2L〉

292円(税込価格)

270円(本体価格)



43472 〈ムソー〉

オーガニック
アイスティー無糖



〈1000ml〉

410円(税込価格)

380円(本体価格)

夏季商品



つるりとした喉越し

貴重な国産天草で作ったシリーズ。固形タイプは「さいの目」にしてあんみつ風でも。黒糖みつと三杯酢は、どちらもムソーオリジナルです。

81715 〈ムソー〉

ところてん・
固形タイプ

〈400g〉 夏季商品

270円(税込価格)

250円(本体価格)



84954 〈ムソー〉

ところてん・
黒糖みつ

〈205g〉 夏季商品

227円(税込価格)

210円(本体価格)



84953 〈ムソー〉

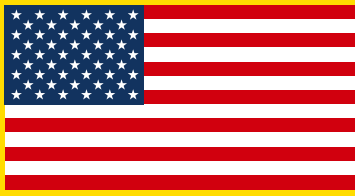
ところてん・
カップ入り

〈200g〉 夏季商品

227円(税込価格)

210円(本体価格)





おうちで

アメリカン飯



簡単なのに本格派、おうち時間をオシャレに楽しみましょう。

ホットドッグ

hot dog

大豆で作ったソーセージタイプを挟んでヘルシーに。

21514 〈三育〉
リンケッツ

〈160g〉

378円(税込価格)

350円(本体価格)



ピクルス

pickles

パプリカ、ミニトマトなどカラフル野菜を浸けるだけ。

10966 〈ムソー〉

八芳酢

〈360ml〉

454円

(税込価格)

420円

(本体価格)



コーンフレーク

cornflakes

お好みで牛乳やメイプルシロップをかけても。

20803 〈ムソー〉

OGコーン
フレーク
プレーン

〈150g〉

410円

(税込価格)

380円

(本体価格)



グラノーラ

granola

4種のベリーの酸味が甘さの中にきわだち、彩りも鮮やか。

33616 〈むそう〉

OGグラノーラ・
ベリー

〈200g〉

756円

(税込価格)

700円

(本体価格)



クラフトコーラ

craft cola

ギルトフリーにコーラを楽しみたい方にオススメ!

43438 〈ヒカリ〉

オーガニック
クラフトコーラ
シロップ

〈150ml〉

540円

(税込価格)

500円

(本体価格)



コーンバター

corn in butter

コーン本来の甘味&シャキシャキの食感が最高。

21948 〈ムソー〉

スイートコーン

〈230g〉

259円

(税込価格)

240円

(本体価格)



ハンバーガー&フライドポテト

hamburger & french fries

フライドポテトの味付けは、ハーブソルトでオシャレに。

21520 〈三育〉

大豆のハム

〈400g〉

961円

(税込価格)

890円

(本体価格)



10604 〈ムソー〉

国産なたね
サラダ油PET

〈910g〉

1,296円

(税込価格)

1,200円

(本体価格)



10393 〈海の精〉

有機ハーブ
ソルト・ビン入

〈55g〉

518円

(税込価格)

480円

(本体価格)



ピザ

pizza

プレーンな冷凍ピザベースがあれば、あっという間にアツアツが食べられます。

87850 〈おへそ〉

ピザクラスト

〈2枚〉

594円

(税込価格)

550円

(本体価格)



10207 〈ヒカリ〉

有機・
ピザソース

〈225g〉

454円

(税込価格)

420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

便利なプレフライ

87720 〈アルファー〉

4月25日発売

雪室熟成 じゃがいもコロッケ(ビーフ)

冷凍 産地直送

魚沼の雪の冷熱を使った天然の冷蔵庫雪むろで熟成させた「雪むろじゃがいも」のコロッケです。国産の牛肉を入れ、下味をしっかりとつけました。〈4個(280g)〉

630円(税込価格) 680円(本体価格)



○JAN : 4525521128447

○原材料 : じゃがいも(国産)、パン粉(小麦を含む)、なたね油、牛肉(国産)、玉ねぎ、砂糖、醤油(小麦・大豆を含む)、ミックス粉(小麦粉、加工米粉)、食塩、唐辛子○アレルギー…小麦、大豆
○賞味期限…12ヵ月 ○遺伝子組み換え…F

ムソー
担当者
から

魚沼の自然が作りあげた素材のおいしさを味わって頂けます。「アルファー /肉類&冷凍食品注文書」に注文数をご記入の上、ご注文ください。

パッケージ変更

軽い風味で使いやすい

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。

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)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…F

6月以降

10604 〈ムソー〉

国産なたね サラダ油PET

〈910g〉

1,296円(税込価格)

1,200円(本体価格)

○アレルギー…なし
○遺伝子組み換え…F

5月中旬頃



ムソー
担当者
から

北海道滝川産「キザキノナタネ」の圧搾一番搾りを、薬品を使用せず、湯洗いなど物理的な方法で精製しました。淡白で軽い風味のサラダ油です。

パッケージ変更

国内産有機丸大豆を使用

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。

4月末頃

21622 〈ムソー〉

有機大豆使用にがり凍み豆腐

〈6枚〉

432円(税込価格) 400円(本体価格)

○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。「凍み豆腐」は通常の半分の厚み(約0.8cm)です。

〔先手必勝〕真夏のおすすめ

今年の夏は猛暑予想。7月は暑さを吹き飛ばすカレー、夏休み需要の焼そば・焼肉のたれが売れ筋に！

直火焙煎カレールウ

〈各170g〉

各421円(税込価格) 各390円(本体価格)

10377 〈ムソー〉

中辛

10378 〈ムソー〉

辛口

10382 〈ムソー〉

甘口



21937 〈富貴〉

純植物性・中華チリの素

21938 〈富貴〉

純植物性・中華うま煮の素

21939 〈富貴〉

純植物性・麻婆豆腐の素

21940 〈富貴〉

純植物性・ジャージャー麺の素



〈各130g〉

各356円

(税込価格)

各330円

(本体価格)



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)

10762 〈ムソー〉

野菜のおかけ

(国産野菜)徳用 〈5g×30〉

1,296円(税込価格) 1,200円(本体価格)



11052 〈富貴〉

焼肉の
たれ

〈240g〉

626円(税込価格)

580円(本体価格)



ムソーブランド 根掘り 葉掘り

信州の農家と共に育む 無双信州味噌

信州味噌は、米糶と大豆と塩を原材料とする米味噌で、淡色辛口味噌の代表格。「無双信州味噌」は、信州の大豆と米にこだわり、信州松本の丸正醸造が天然醸造で仕込んだ生味噌。寒さ厳しく年間を通して湿度が低い松本の気候が、もろみを低温熟成させ、味わい深い味噌を醸し出します。

松本平の冷涼な土地で育つ大豆・ナカセンナリは低タンパ

クで旨みが濃く、信州味噌に欠かせない素材です。米は、まろやかな甘みのあるコシヒカリ。塩はムソーの指定でシママースを使っていただいています。水は、味噌造りに最適な奈良井水系の地下水です。

これら厳選素材を使って、糶歩合(仕込み時の大豆に対する糶の割合)12割でぜいたくに仕込み、自然のままに5ヶ月以上、長期発酵熟成させます。発

酵を進めるための加温を施さず、脱色剤・着色料・保存料・酒精(アルコール)などの食品添加物を一切使わない天然醸造です。

加熱処理をしていない生味噌ですので、酵母菌や乳酸菌と、それらが生み出した酵素がそのまま生きています。すぐれた発酵食品として、毎日の健康づくりにお役立てください。(ムソー商品部・戸梶友里絵)

11084 〈ムソー〉

無双信州味噌

〈450g〉

734円(税込価格)

680円(本体価格)

○原材料:米(長野県産)、大豆(長野県産)、食塩

【パッケージ変更】

4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。

