

## ムソーからのお便り VOL.146

### 今月のFACE 生産者紹介

## 宝食品

香川県小豆郡小豆島町

### 小豆島の佃煮の歴史

小豆島は、江戸時代から続く醤油の名産地です。小豆島の佃煮づくりは、終戦直後の食糧難の時代、甘藷の葉柄(いもづる)を島の醤油で炊き、阪神方面へ出荷したのが始まりだそうです。その成功をきっかけに島をあげての佃煮づくりが始まり、醤油や素麺、オリーブと並ぶ特産品となりました。

宝食品の創業は1948年。四万十川のり、瀬戸内海のちりめんなど確かな食材を使い、島の良質な醤油で炊き上げる佃煮のおいしさに定評があります。ご好評の「島っこ」生のり佃煮(22324)は、小豆島産の生のりにこだわって、宝食品とムソーが2017年に共同開発した商品です。

### 塩吹昆布の常識を超えた商品

ムソーと宝食品のご縁は2010年、ムソーブランドの塩吹昆布の開発から始まりました。一般的な塩吹昆布は、半乾燥の昆布佃煮に化学調味料の粉末をまぶしたものが大半。爆発的なうまみを感じますが、後でひたすら喉が

渇きます。

一方、ムソーが作りたいのは「味付けはムソーが推奨する厳選調味料だけ」「うまみを調節するための化学調味料はもちろん、タンパク加水分解物も酵母エキスも不使用」「合成保



存料、着色料など食品添加物は一切不使用」という、常識外れの商品でした。

「ムソーさんの思いに圧倒されて、とにかく試作を繰り返しました」と宝食品の松井友一さん。「その後の12年間で、“無添加”の佃煮を自社ブランドで、というご要望は増えましたが、ここまで厳格なお取引先はムソーさんだけです。

### 昆布のうまみを活かす、 厳選調味料

主原料は北海道産の昆布、醤油は小豆島ヤマヒサの「純正濃口醤油」、砂糖は喜界島産粗糖、塩は沖縄の塩シママース。原材料はこれだけです。

昆布を2mm幅に裁断し、醤油と砂糖の調味液でじっくり煮てから半乾燥し、塩をまぶします。このとき一般的な塩吹昆布は、塩混じりのアミノ酸をむらなく付着させる目的で増粘剤が使われます。ムソーの塩吹昆布は添加物を一切使わないというポリシーのもと、昆布佃煮の乾燥具合を微調整して、シママースをまんべんなくまぶしています。

炊きたてご飯やお茶漬けにのせる他、野菜と和えれば昆布のうまみが効いた浅漬けに。ぜひお試しください。



原料の北海道産昆布。2mm幅にカット済み



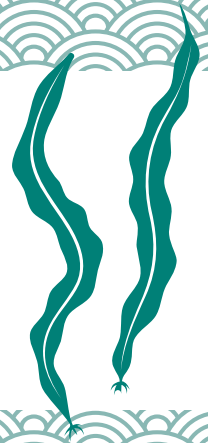
袋詰め前の塩吹昆布。  
シママースを絶妙の塩梅でまぶしました

ムソーの塩吹昆布を次のページで紹介します 

今月の  
イチ押し  
商品

# 塩吹昆布

細切りにした北海道産昆布をじっくり炊き上げて作った、  
昆布のうまみを生かした塩吹昆布です。



- 国内産丸大豆・国内産小麦使用の天然醸造醤油、喜界島産粗糖、食塩(シママース)を使用
- 化学調味料はもちろん、タンパク加水分解物も酵母エキスも不使用
- 合成保存料、着色料など食品添加物は一切不使用
- ご飯になじみ、お料理にも使いやすい細切りタイプ

22294 〈ムソー〉

**塩吹昆布** 〈35g〉

リニューアル

パッケージ(4月末~変更済)、価格(5月21日~)が変更となります。\*商品コード、JANコード、原材料、内容量、入数に変更はありません

**421円**(税込価格) **390円**(本体価格)

○JAN: 4978609222948 ○入数(発注単位): 20(1)

○原材料: 昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩

○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…8ヶ月 ○遺伝子組み換え…F



## 適度な塩気と昆布のうまみ / 万能調味料としてもオススメ

### 塩吹昆布マヨコーントースト

意外なおいしさ!パンにマヨネーズを塗り、コーンと塩吹昆布とチーズをのせて焼くだけ。



### アボカドの塩吹昆布和え

クリーミーなアボカドに塩吹昆布を和えるだけ。塩気が絡み、お酒が進む一品です。



### 枝豆と塩吹昆布のおにぎり

茹でて薄皮をとった枝豆&塩吹昆布の色合いを、夏の食卓に。



## ふりかけシリーズと 並べて棚づくり

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と同時に、素材をイメージしたパッケージデザインに一新。チャックはそのまま、上部にフック穴がついて、より便利になりました。

塩吹昆布



海鮮小魚  
ふりかけ



しそわかめ  
ふりかけ



おかか昆布  
ふりかけ



梅しそひじき  
ふりかけ



有機ごま塩



国内産有機小麦粉 天然酵母 食塩

# 3つの素材だけで作った 天然酵母パン粉

フライやコロッケの衣に使うパン粉。料理の主役ではありませんが、これがないと揚げ物が作れない。とくに食べ盛りのお子さんがあるご家庭には欠かせない食材です。だからこそムソーのパン粉は、食べものとしての安全性を最優先しています。

原材料は国内産有機小麦粉(強力粉)、ホシノ丹沢酵母パン種、沖縄の塩シママースの3つだけ。すなわち、ドライイーストやイーストフードを使わずに天然酵母で焼き上げたハードな国内産有機小麦パンを、粉碎・乾燥さ

せて作ります。

天然酵母の生種起こしから始まるパン粉作り。酵母を起こすのに2日、仕込みからパン窯で焼くまでに4~5時間かかるので、協力工場の社長さんは「普通の3倍もかかるから、大変です。これ以上売れたら困るかも」とのこと。ご無理をお願いしてすみませんが、今後ともよろしく願います。

パン粉用パンの焼き方は、ガスや電気オーブンで焼く「焙焼式」と、パン生地をチタン板で挟んで通電する「電極

式」があり、ムソーのパン粉は後者です。電極式は焙焼式より食感が固めで、油切れのいいパン粉になります。

焼き上がったパンを冷まして粉碎・乾燥し、ふるいにかけて完成です。乳化剤、油脂分を使用していないのでザクザクとした香ばしい食感。生地に糖を配合していないので揚げ色や焼き色は薄めです。グラタンのトッピング、かりかりパン粉サラダなどにもご愛用ください。

価格・パッケージ変更 6月1日リニューアル

## 21621 〈ムソー〉 国産有機小麦粉使用 天然酵母パン粉

〈150g〉

価格変更、あわせてパッケージデザインをリニューアルいたします。パッケージは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。※商品コード、JANコード、原材料、内容量、入数に変更はありません

**367円**(税込価格) **340円**(本体価格)



- JAN : 4978609216213
- 入数(発注単位) : 20(1)
- 原材料 : 有機小麦粉(小麦(国産))、天然酵母、食塩
- アレルギー…小麦 ○賞味期限…6ヵ月
- 遺伝子組み換え…M

## ザクザク香ばしい 天然酵母パン粉クッキング

### 旬の魚フライ



粉をはたいて卵液をくぐらせ、パン粉をまぶして揚げます。

### しらすとトマトのパン粉焼き



パン粉と塩コショウとオリーブオイルをかけ、オーブンで焼き目をつけるだけ。

### シーザー風サラダ



オーブンでカリカリに焼いたパン粉をトッピング。

# We Love ひんやりデザート



## ORGANIC SOY GELATO

極上なめらか  
豆乳ジェラート

Dairy Free  
卵・乳製品  
不使用



オーガニックSOYジェラートのこだわり

有機JAS認証/乳製品・添加物不使用なのにクリーミー/ベジタリアン&ヴィーガンの方にも/乳・卵不使用/コレステロールゼロ/豆乳イソフラボンが女性の味方/なめらかさ、おいしさ100点/ぎゅっ素材の存在感100点

87980 〈むそう〉

オーガニック  
SOYジェラート  
「Mine」  
バニラ



シンプルながら、いつまでも印象に残る豆乳バニラ味。

〈85ml〉

394円  
(税込価格)  
365円  
(本体価格)



87981 〈むそう〉

オーガニック  
SOYジェラート  
「Mine」  
チョコレート



有機カカオの香りが際立つ、リッチでちょっぴりビターな大人味。

〈85ml〉

394円  
(税込価格)  
365円  
(本体価格)



87982 〈むそう〉

オーガニック  
SOYジェラート  
「Mine」  
抹茶



有機抹茶が豆乳と絶妙に混ざり合い、上品で濃い深い味わい。

〈85ml〉

394円  
(税込価格)  
365円  
(本体価格)



87983 〈むそう〉

オーガニック  
SOYジェラート  
「Mine」  
ストロベリー



有機いちご果肉を25%使用。爽やかさと濃厚さを兼ね備えた味わい。

〈85ml〉

394円  
(税込価格)  
365円  
(本体価格)



ギフトでも人気、  
専用箱入りで  
お届けします



6076 〈むそう〉

SOYジェラート「Mine」  
4,644円 (税込価格)  
4,300円 (本体価格)

〈バニラ、チョコレート、抹茶、ストロベリー 各85ml×2〉

※SOYジェラートのご注文は別紙「SOYジェラート&VANAGA注文書」をご利用ください。

※ご注文単位：9品合計24個単位。他の「冷凍DEグルメ」アイテムとは混載不可

「2022ムソーの夏のおくりもの」  
カタログでご注文ください。

あのロングセラーを、オーガニックで

## オーガニックあずきバー

有機JAS認証取得の、安心安全なあずきバーです。あずきの粒感がしっかり残り、甘さ控えめ。安定剤・着色料・香料不使用です。

※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。

※ご注文単位：箱タイプは注文単位1、75ml(1本)は注文単位5。他の「冷凍DEグルメ」アイテムと混載可能

87978 〈井村屋〉

オーガニック  
あずきバー・箱

〈60ml×6本〉

594円 (税込価格) 550円 (本体価格)



87979 〈井村屋〉

オーガニック  
あずきバー

〈75ml(1本)〉

151円 (税込価格) 140円 (本体価格)



## 果実でちゅーちゅー

夏季商品

子どもが  
大好き！

香料や着色料を使用していないため、安心してフルーツ本来の味が楽しめます。

32642 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・国産みかん

〈45ml×5本〉 432円 (税込価格) 400円 (本体価格)

32648 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・りんご

〈45ml×5本〉 335円 (税込価格) 310円 (本体価格)

32649 〈ムソー〉

果実でちゅーちゅー・ぶどう

〈45ml×5本〉 335円 (税込価格) 310円 (本体価格)



## 豆ジャンアイス

青汁が麦芽で作るのがオススメ！

パックから冷凍用容器に移し替え、よく混ぜてから冷凍庫で4時間ほど凍らせれば、簡単豆乳アイスの完成です！

シャリ  
シャリ  
食感♪



41577 〈マルサン〉

青汁豆ジャン

〈200ml〉

113円 (税込価格)  
105円 (本体価格)

41581 〈マルサン〉

麦芽豆ジャン

〈200ml〉

113円 (税込価格)  
105円 (本体価格)

# おうちで手作り

## ひんやりヘルシーデザート

### 本葛で 豆乳フルーツ アイスクャンディー



#### ◎材料(10本分)

豆乳 \_\_\_\_\_ 1000ml  
 本葛粉 \_\_\_\_\_ 50g  
 てんさい糖 \_\_\_\_\_ 大さじ5  
 フルーツ \_\_\_\_\_ 適量

#### ◎作り方

鍋に豆乳と本葛粉と砂糖を入れて混ぜながら煮溶かし、とろみがついたら粗熱をとってフルーツを加え、冷やし固めます。

43505 〈マルサン〉

**有機豆乳・無調整**

〈1000ml〉

**354円**(税込価格)

**328円**(本体価格)



10504 〈ムソー〉

**てんさい含蜜糖・粉末**

〈500g〉

**454円**(税込価格) **420円**(本体価格)

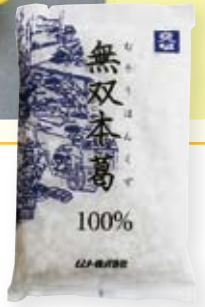


20931 〈ムソー〉

**無双本葛100%**

〈110g〉

**670円**(税込価格) **620円**(本体価格)



### 寒天で 紙パックで作る 大きなゼリー



#### ◎材料

ジュース \_\_\_\_\_ 1リットル紙パック入り1本  
 糸寒天またはフレーク寒天 \_\_\_\_\_ 10g

#### ◎作り方

①糸寒天はさっと洗って2~3時間水で戻し、1リットルのジュースに入れ、弱火で約15~20分煮込んで溶かします。

②粗熱をしっかりと取ったら紙パックに①を戻し、クリップで口を留めて冷蔵庫で3~4時間冷やし固めます。

③紙パックを切り開き、器に盛って出来上がり。

※フレーク寒天を使う場合は、1リットルのジュースに3時間以上つけて柔らかくなるまでもどし、火にかけて沸騰後、弱火で約5分~10分(冬場)混ぜながら煮溶かします。

※寒天はゼラチンと違って、固まった後に温めても溶けないので、紙パックから「1本丸ごと出す」のは難しいです。



21650 〈ムソー〉

**国内産無漂白・糸かんてん**

〈16g〉

**572円**

(税込価格)

**530円**

(本体価格)



43470 〈むそう〉

**OGストレートジュース・オレンジ**

〈1L〉

**840円**(税込価格)

**907円**(本体価格)



43471 〈むそう〉

**OGストレートジュース・クラウディアップル**

〈1L〉

**780円**(税込価格)

**842円**(本体価格)



21643 〈無双本舗〉

**フレーク寒天**

〈30g〉

**605円**

(税込価格)

**560円**

(本体価格)



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





# 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。

### パッケージ変更

#### オーガニックココア100%

5月上旬頃

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。

41494 〈ムソー〉

#### OG ブラックココア

〈120g〉

637円(税込価格)

590円(本体価格)

- アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



香ばしく焙煎した有機カカオ豆を絞り、細かく粉碎したココアパウダーです。砂糖が入っていないのでカロリーが気になる方や、ダイエット中の方にもぴったりです。

### パッケージ変更

#### もちもち食感が人気

5月下旬頃

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。

85017 〈ムソー〉

#### むし焼そば・ヒカリソース付

〈3食〉

日配品 要冷蔵

562円(税込価格) 520円(本体価格)

- アレルギー…小麦、大豆
- 遺伝子組み換え…F



めん小麦粉は国産のみを使用。油・かんすい・着色料などを使わず、やや太めでもちもち食感の麺です。ソースは、徳島の光食品さんがこの焼そばのためにブレンドした特選のソースです。

### 新物

#### 晩春の味覚、新物わかめ

22198 〈ムソー〉

#### 鳴門産塩蔵わかめ

日配品 要冷蔵

鳴門の福池和由さんが生産した原草わかめを湯通しし、保存のため食塩(赤穂の天塩)をまぶしたものです。〈100g〉

※5月中旬から1ヵ月ほど「新物シール」付でお届けします

324円(税込価格) 300円(本体価格)

- アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



浜で湯通しする福池さん



乾燥させていない生わかめですので、水で戻す必要がなく、水洗いで塩を落としてすぐ使えます。「カンタン八芳酢」をかけるだけで、わかめ酢に。

包材変更

ほんのり甘い香り

10958 <むそう>

変更済み

オーガニック  
バージンココナッツオイル 

ラベル・セーフティシール貼付からシュリンク包材に変更し、  
包材サイズ(ビン・外箱)、表示も変更となります。<185g>

1,026円(税込価格)

950円(本体価格)

※6/21より本体¥ 1,000(税込  
¥1,080)に価格変更となります

- アレルギー…なし
- 遺伝子組み換え…M



ムソー  
担当者  
から 

「生命の木」と呼ばれるココナッツ。加熱に強く、健康志向の方に人気のバージンココナッツオイル。バターやほかのオイルの代わりとして、お菓子やお料理にお使いいただけます。

パッケージ変更

玄米甘酒づくりに

10082 <マルクラ>

6月上旬~中旬頃

国内産米こうじ・玄米

伝統食品のみそ・甘酒づくりに最適です。乾燥糀ですので、6ヵ月日持ちがします。<500g>

702円(税込価格)

650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 

パッケージ裏面で、玄米甘酒の作り方を解りやすいイラスト入りでご紹介。ご家庭の炊飯器を使って、約6時間保温で濃厚な玄米甘酒が作れます。お試しください。

好評発売中

(6) (4)  
6月4日は「蒸し豆の日」

21690 <だいでイズ>

有機蒸しミックスビーンズ 

5種の有機豆をミックスした、彩り鮮やかな蒸し豆です。おいしさとうまみ、栄養をそのままぎゅっと閉じ込めた蒸し豆はサラダにぴったりです。<85g>

270円(税込価格) 250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 

蒸してあるから“そのまま使える”だいでイズの蒸し豆シリーズ。販促POPをご用意しています。弊社営業担当までご相談ください。

新商品

オーダーメイド感覚の高反発枕

65297 <ゼンケン>

5月21日発売

キュービックボディ枕  
+消臭枕カバー S-NPC-050-LB

産地直送 

自分に合う高さ・形に変化する高反発枕「キュービックボディ枕」と気になる汗臭・体臭・加齢臭を99%無臭化する「消臭枕カバー」のお得なセットです。

12,980円(税込価格)

11,800円(本体価格)



○JAN : 4906601004484 ○入数(発注単位) : 5(1)

ムソー  
担当者  
から 

4枚の中材を自由に組み合わせてお好みの高さ・形に調整でき、睡眠時の首と肩にかかる負担を和らげます。反発性に優れた立体メッシュ構造が頭をしっかりと支え、スムーズな寝返りもサポート。洗濯機(洗濯ネット使用)で洗浄できて清潔です。

農産担当・加藤の

今月の  
イチオシまろやかな酸味とコク、  
国産グレープフルーツ

田中良一さん (宮崎県日南市)

田中良一さん(68才)は若い頃に上京し別な志をもって歩むも、故郷が徐々に過疎化していることを知り、日南市に帰って農家として奮闘を始めました。

その中でも特に近年力を入れているのが、このグレープフルーツ。もともと「日本の気候ではグレープフルーツの花は咲かない」とも言われ、今でも時々、本当に国産?などの質問を受けることがあるとのこと。「ええ。本当にここで栽培していますよ!」とにっこり笑う田中さん。

「できるだけ農薬を減らし、自然な状態で樹になっているまま完熟させて、旨味が凝縮された果実を味わってもらいたいと日々栽培に取り組んでい

ます。国内栽培だからこそ樹上完熟栽培が可能となり、糖度も高くなるので、味わいはまろやかな酸味とコクがあり、味が濃く、香り高い商品です。

「輸入品で使用される燻蒸処理も必要ないため、果肉部はもちろん、皮まで安心してご利用頂けます。ハーフカットにしてスプーンで召し上がったり、搾ってジュースにしたり、生搾りのサワーにしたりと、味わうバリエーションは様々。果皮をセミドライにしたオレンジジェットや砂糖漬けなどにして楽しんでみて」と溢れるグレープフルーツ愛を語ってくれました。

実はグレープフルーツは2月頃から収穫が始まります。本当は穫れてそのまま出荷でもよ



【栽培品目】グレープフルーツ、日向夏など

いのですが、そこは田中さんのこだわり。酸味が落ち着く頃まで大事に保管し、選別を行い、一番おいしいと思われる時期がきてからの出荷となるそう

です。大自然と農家さんの熱意が育む希少な国産グレープフルーツ。ぜひご賞味ください。  
(ムソー商品部・加藤緑)

もうすぐ  
お届けします

## 2022 ムソーの夏のおくりもの

◎カタログお届け…5月下旬 ◎ご注文締切日…8月13日(土) (一部商品を除く)

※締切日が異なる商品や出荷期間限定商品がございますのでご注意ください。  
※商品のお届けは、注文を受けてから7~10日後のお届けとなります。

6027 (とさやま)

TOSAYAMAドリンク飲み比べ12本SET

5,940円(税込価格) 5,500円(本体価格)

New

〈3種×4本〉

環境保全型農業に取り組む“夢産地とさやま開発公社”が作る、ジンジャーエール・マイルド、ジンジャーエール・辛口、ゆずスカッシュのセットです。  
(1本200ml)



土作りから収穫まで手間をかけて育てた有機生姜ならではの辛味や香りを、あますところなく表現したジンジャーエール。土佐山の味を代表するドリンクです。

ゆずスカッシュには粗ごしした、栽培期間中農薬不使用のゆず果汁とゆず皮を使用



Macrobiotic Facilitator

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/](https://www.facebook.com/MUSOcorp/)