

ムソーからのお便り VOL.147

今月のFACE 生産者紹介

七福醸造

愛知県安城市東端町

酵母エキス不使用の新商品

白醤油に、だしと調味料を合わせた「白だし」。1本あれば味が決まり、だしが効いた料理が簡単に作れるので、忙しい日には助かります。だし巻きやお吸い物など淡い色の和食だけでなく、SNSでは白だしを下味に使う「#白だし唐揚げ」がトレンドだそうです。

ムソーでも白だしを販売したい、素材にこだわった無添加の白だしを…とリサーチする中で、日本で唯一、有機白醤油を造っている七福醸造さんを知りました。七福醸造は1978年に日本で最初の白だしを発売した白醤油メーカーです。白だし誕生のきっかけは、「茶碗蒸しを作るのに、だしを作って冷ましていては間に合わない。白醤油にだしを入れたものを作ってほしい」という料亭の板前さんの要望だった由。

以来、白だしの元祖として豊富なラインナップを揃えましたが、化学調味料不使用は実現しても、酵母エキスを省くには至りませんでした。このたび、料理好きのお客様方のご要望と、ムソーの熱心なリクエストに背中を押され、試作を重ねて新商品が完成しました。

ベースは、 琥珀色の有機白醤油

ベースとなる白醤油は、江戸時代後期に現在の愛知県碧南市で発祥した醤油。大豆50%程度・小麦50%程度で造る濃口醤油と違い、小麦を主原料とした琥珀色のお醤油です。

七福醸造の有機白醤油の原料割合は大豆10%、小麦90%。有機小麦と有機大豆を蒸煮して種麹菌を混ぜて製麹(せいぎく)し、天日塩の塩水を合わせて深層発酵タンクで仕込みます。

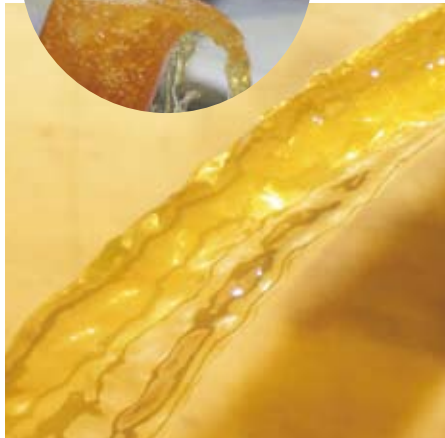
一般的な白醤油は常温で熟成させますが、七福醸造では低温に保ち、通常の倍ほどかけ

て旨みを引き出します。搾り方も、機械で压榨すると出てしまう雑味やえぐ味を避けるために、自然に垂れてきたものだけを集める「自然生引き」です。

こうしてできる七福醸造の白醤油は、淡白な味と高い香り、糖分が高く甘みが強いのが特徴です。



搾り方は
自然生引き



厳選素材の天然だしを、 たっぷり

新商品「しいたけ香る有機白だし」は化学調味料はもちろん、エキス類(かつおエキス、昆布エキス、酵母エキスなど)も使いません。その代わりに、とことん吟味した天然素材を自社工場ですべて丁寧に煮出しただしを惜しみなく使い、自然でバランスのいい味にまとめました。

かつお節は鹿児島県枕崎産の三度以上カビ付けした「本枯れ節」、乾しいたけは大分県産有機乾しいたけ、昆布は北海道産。とりわけ、コクと旨みが増す乾しいたけをたっぷり使います。有機白醤油に、このだしと甘強みりん



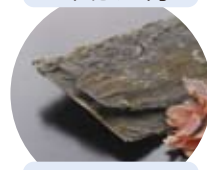
有機白醤油



枕崎産
「本枯れ節」



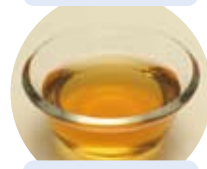
大分県産有機
乾しいたけ



北海道産昆布



天日塩



有機
米発酵調味料

の有機米発酵調味料、天日塩、有機砂糖を合わせて濾過し、完成です。

定番の茶碗蒸しや麺類はもちろん、和え物や酢の物など「だしが少し欲しい料理」に重宝します。そのまま炒飯の味付けにも。ごま油・オリーブオイル・ピリ辛・お酢との相性も抜群。この夏、ムソーの一押しです。

七福醸造のしいたけ香る有機白だしを次のページで紹介します

今月の
イチ押し
商品

しいたけ香る 有機白だし

有機白しょうゆに大分県産有機椎茸など、
シンプルのだしを合わせた、だし入り調味料です。

11105 〈七福醸造〉

しいたけ香る有機白だし   6月25日発売

〈360ml〉

1,220円(税込価格) 1,130円(本体価格)

○JAN: 4973456001630 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 有機しるしょうゆ(国内製造)、有機米発酵調味料、食塩、有機砂糖、かつおかれぶし削り、有機乾しいたけ、こんぶ、(一部に小麦・大豆を含む)

○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…390日 ○遺伝子組み換え…F



簡単味付で時短調理 / ほんの少量で味が決まる

ほんの少量を薄めるだけで、
だしが効いたお料理が簡単に作れます。
透明に近い琥珀色なので、
素材のもつ色を引き立てます。

◎しいたけ香る有機白だしは「15倍濃縮」

お吸い物には白だし1:水14で薄めて。茶碗蒸しには白だし1:
水13で薄めて。和え物、酢の物、冷奴などにはそのまま。中華、
西洋料理にごま油、バター等と合わせて幅広くご使用ください。

白だし巻き

卵2個に対して水大さじ1/2、有機白だし大
さじ1/2を混ぜて焼きます。



白だし唐揚げ

鶏肉に有機白だし+すりおろし生姜を揉みこ
んで5分ほどおき、片栗粉をまぶして揚げます。



タコとトマトの白だしカルパッチョ

アップルビネガー1:有機白だし1:オリーブ
オイル1を合わせて回しかけます。



ほうれん草の白だしバター炒め

ほうれん草と舞茸をバターで炒め、仕上げに
有機白だし(ごく少量)を振ります。



白だし無限キャベツ

生キャベツに有機白だしとごま油をかけ、白
ごまをトッピング。



白だし月見うどん

かけうどんのつゆは、有機白だし1:水9で薄
めて。



From Tree to the Glass
果樹園からグラスへ

195g

飲みきり
サイズが
新登場。



オーガニック ストレートジュース

「手軽な小さいサイズもほしい」というお声に応え、オーガニックストレートジュースにふさわしいミニサイズを、2年がかりで開発しました。

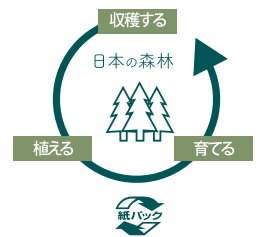
容器は、紙製の飲料容器「カートカン®」です。カートカンはアルミを使用しない紙製容器のためリサイクルが可能なことに加え、間伐材紙を使用することで「植える→育てる→収

穫する」緑のサイクルを循環させ、健全な森林育成により地球温暖化防止にも貢献します。

容量は、とても濃厚なこのジュースをちょうど飲みきりやすい195g。カートカンは軽くて持ち帰りやすく、賞味期限も10ヶ月と充分あり、消費者様ニーズとお店様ニーズをかなえる商品です。



カートカンは森のおくりもの
国産材を30%以上使用
間伐材を積極的に活用



カートカンは、他の紙パックと同じサイクルリサイクルで回収でき、トイレトペーパーなどに生まれ変わります。

急速冷凍で、現地のおいしさをグラスに

海外産ジュースはほとんどの場合、量を減らして輸送や保管のコストを抑えるために、搾った果汁から一度水分を抜いた濃縮状態で輸送されます。これに水を加えて元の濃度に戻したのが「濃縮還元ジュース」です。濃縮

還元ジュースは、加熱処理など濃縮の過程で香りが飛んでしまうため、それを補うために香料や砂糖が加えられる場合もあります。

これに対して「ストレートジュース」は、フルーツを搾った果汁をそのままお届けする製法です。同じ「果汁100%」で販売されていますが、風味の差は歴然。むそう商事は本来のおい

しさを重視し、オーガニックストレートジュースを冷凍して輸入、日本でパック詰めする方法を選びました。

製造工程はとてもシンプル。トルコで有機栽培し収穫したリンゴとオレンジを、新鮮なうちに搾って加熱殺菌し、新鮮さを保つために急速冷凍します。果物のおいしさそのままに輸入された果汁を、有機JAS認定工場

国内ボトルングを行いません。余分な加工は一切されず、水はもちろんのこと、香料も酸化防止剤も砂糖も加えません。

香料や砂糖でごまかさないストレートジュースは、素材そのものが命です。リンゴもオレンジも、厳選された品種をブレンドすることで、さらなるおいしさを引き出しています。

甘味と酸味のバランスがよく、すっきりした後味が特徴です。



43496 (むそう)
OGストレートジュース・オレンジ

<195g> 6月25日発売

281円(税込価格) 260円(本体価格)

- JAN: 4958325200031
- 入数(発注単位): 24(24)
- 原材料: 有機オレンジ
- 原産国名…トルコ
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10カ月
- 遺伝子組み換え…M



43470 (むそう)
OGストレートジュース・オレンジ
<1L> 907円(税込価格) 840円(本体価格)

リンゴの断面のように白濁で口当たりまるやか、後を引く味です。



43497 (むそう)
OGストレートジュース・クラウディアップル

<195g> 6月25日発売

265円(税込価格) 245円(本体価格)

- JAN: 4958325200048
- 入数(発注単位): 24(24)
- 原材料: 有機りんご
- 原産国名…トルコ
- アレルギー…なし
- 賞味期限…10カ月
- 遺伝子組み換え…M



43471 (むそう)
OGストレートジュース・クラウディアップル
<1L> 842円(税込価格) 780円(本体価格)

夏の
イチ押し

海の恵み2品

★生産者の顔が見える「鳴門わかめ」

22198 〈ムソー〉

鳴門産 塩蔵わかめ

〈100g〉

日配品 要冷蔵

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○原材料：わかめ(鳴門産)、食塩



激しい潮流に揉まれて育つ「鳴門わかめ」は、色も風味も食感も天下一品。中でも福池和由さんの養殖イカダがある大毛浜は渦潮に近く、潮に揉まれて上質のわかめが育ちます。

「鳴門産塩蔵わかめ」は、福池さんが生産した原藻わかめを湯通しし、保存のため食塩(赤穂の天塩)をまぶしたものです。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。湯通ししているため鮮やかな緑色に仕上がっています。最も生に近い状態ですので、うまみも沢山含まれます。※食塩含有量50%



浜で湯通しし、冷水で洗うと鮮やかな緑に

◎塩抜きのコツ

適量の塩蔵わかめを容器に入れ、水を十分にに入れて2~3分間浸します。水を完全にきらずに、ザル等に引き上げておきます。2~3分で水分がわかめに浸透し、肉厚で歯ごたえの良いわかめに戻ります。塩抜き後、そのまま酢の物や海草サラダに。味噌汁等に入れるときは、熱を加え過ぎないように。塩抜き前(左)と塩抜き後(右)



わかめときゅうりの酢の物

塩抜きしたわかめ、塩もみしたきゅうりをポン酢とごま油とごまで和えます。分量はパッケージ裏面をご覧ください。



★昆布のうまみを生かした「塩吹昆布」

22294 〈ムソー〉

塩吹昆布

〈35g〉

421円(税込価格) 390円(本体価格)

○原材料：昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩



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、シママスをまんべんなくまぶしています。



シママスを絶妙の塩梅でまぶしました



ご飯になじみ、お料理にも使いやすい細切りタイプ。炊きたてご飯やお茶漬けにのせる他、適度な塩気と昆布のうまみを生かした「万能調味料」としても活躍します。

きゅうりと茗荷と生姜の塩吹昆布和え

きゅうりの乱切り、茗荷の薄切り、生姜のせん切りを塩吹昆布とごま油で和え、なじんだらもう一度混ぜて完成。手が止まらないおいしさです。



塩吹昆布のオイルおにぎり

玄米おにぎりをにぎる際の手水を、ごま油に替えるだけ。冷めてもおいしいからお弁当にもぴったり！



ヘルシー
&
経済的

夏野菜が無限に食べられる 八芳酢とオリーブオイルの 使いまわし術



〈夏野菜のピクルス〉きゅうり、ミニトマト、ズッキーニ、かぼちゃなど彩りのいい夏野菜を、冷蔵庫で1時間～1晩ほど八芳酢に漬けるだけ。



漬けた後の汁にオリーブオイルを加えて、野菜の旨みたっぷりのドレッシングに。サラダにかければ、夏野菜の無限ループ。

簡単・時短・本格派 カンタン八芳酢

これ1本でいろいろなお酢料理が簡単に作れる調味酢です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)(国内製造)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁

11058 〈ムソー〉 カンタン八芳酢 〈徳用タイプ〉

〈900ml〉

907円(税込価格) 840円(本体価格)

10966 〈ムソー〉 カンタン八芳酢

〈360ml〉

454円(税込価格) 420円(本体価格)



ムソー
担当者
から

一般市場では、手軽に使える調味酢のニーズが、ここ10年間で著しく拡大しています。「身体にいいお酢をもっと使いたいけど、味加減が分からない」「忙しい日にさっと使える合わせ調味料がほしい」というお声に応じて開発した人気商品です。



最高級エキストラバージン Olivalle

スペイン南部アンダルシアの広大なオリーブ農園で栽培されたオリーブの実を使用。化学溶剤を使わず、30℃以下で低温圧搾したエキストラバージンオリーブオイルです。

○原材料…オーガニック食用オリーブ油

10647 〈むそう〉
オーガニックエキストラ
バージンオリーブオイル
(Olivalle) 〈180g〉 
907円(税込価格) 840円(本体価格)

10651 〈むそう〉
オーガニックエキストラ
バージンオリーブオイル
(Olivalle) 〈460g〉 
1,998円(税込価格) 1,850円(本体価格)



ムソー
担当者
から

国際オリーブ協会(IOC)が定めるエキストラバージンオリーブオイルの酸度は0.8%以下ですが、本品の酸度はそれよりも低い0.4%以下。酸化臭や発酵臭がなく、オリーブの持つ香りと風味がしっかりと残った、まさしく本物のエキストラバージンオリーブオイルです。



ふわふわの無添加泡が、
赤ちゃんの肌を健やかに守る。

低刺激のやさしい石けん

シャボン玉ベビーシリーズ

New

6月25日発売



◎ベビーシリーズの
ヒ・ミ・ツ

保湿性に優れたアボカドオイルを石けん素地・カリ石ケン素地・脂肪酸カリウムの原料に使用して、釜炊き製法(ケン化法)でじっくり炊き上げました。

◎無添加のヒ・ミ・ツ

合成界面活性剤や香料、着色料、エドト酸塩(EDTA-4Na)などの酸化防止剤は使用していない無添加石けんです。

保湿性に優れた
アボカドオイル

アボカドオイルは、アボカドの果実から圧搾されたオイルです。栄養価が非常に高く、「森のバター」といわれています。肌にやさしい不飽和脂肪酸を多く含み、肌へのなじみが良いオイルです。ビタミンやミネラルが豊富で保湿性に優れています。



ふわふわの泡で
出てくるポンプ式

小さな赤ちゃんは、一時だってじっとしてられないもの。育児の負担を軽減するために、「ベビーソープ泡タイプ」は、使いやすさもしっかり考えたポンプ式です。

ポンプを押すだけでふわふわの細かい泡が出



てくるため、泡立ちの手間がかからず、動きまわる赤ちゃんの入浴も手早く終わられます。

大人の洗顔にも。
親子で一緒にどうぞ

デリケートなお肌のための低刺激のやさしい石けんだから、乾燥肌・敏感肌でお悩みの方にもおすすめです。小さなお子様には全身用として、大人の方には洗顔用として、家族みんなでお使いいただけます。



モデル：藤井はるかちゃん(1歳2ヵ月)

63483 〈シャボン玉〉
ベビーソープ
固形タイプ

赤ちゃんの全身(髪、顔、体)洗えます。大人の方の洗顔やボディソープとしてもおすすめです。〈100g〉

330円(税込価格) 300円(本体価格)

- JAN : 4901797033331
- 入数(発注単位) : 100(1)
- 成分 : 石ケン素地



63595 〈シャボン玉〉
ベビーソープ
泡タイプ

赤ちゃんの全身(髪、顔、体)洗えます。大人の方の洗顔やボディソープとしてもおすすめです。〈450ml〉

1,056円(税込価格)

- 960円(本体価格)
- JAN : 4901797033409
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 成分 : 水、カリ石ケン素地

63596 〈シャボン玉〉
ベビーソープ
泡タイプ詰替え
〈400ml〉

814円(税込価格) 740円(本体価格)

- JAN : 4901797033416
- 入数(発注単位) : 20(1)
- 成分 : 水、カリ石ケン素地



63509 〈シャボン玉〉
スノールベビー

赤ちゃんの肌や口に直接触れるものでもお洗濯できる洗濯用液体石けん。手洗い洗濯にも最適です。〈800ml〉

1,045円(税込価格)

- 950円(本体価格)
- JAN : 4901797028665
- 入数(発注単位) : 12(1)
- 成分 : 純石けん分(25%脂肪酸カリウム)



63514 〈シャボン玉〉
スノールベビー
詰替え用

〈650ml〉

803円(税込価格) 730円(本体価格)

- JAN : 4901797028702
- 入数(発注単位) : 20(1)
- 成分 : 純石けん分(25%脂肪酸カリウム)



私たちも
愛用して
います

●娘のお風呂は泡タイプ

固形石けんを泡立てている間に動き回られると風呂場はパニック…泡タイプに出会い、ほんとに救世主が現れた気持ちでした。使用感は、しっとりしていて気持ち良さそうです。(ムソー東日本営業部・藤井識仁)



●大人肌の私も満足

洗いあがりはずつとで気持ちいいです。植物性油脂のみでできているので、動物性油脂特有のにおいがなく、気持ちいいです。(ムソー商品部・白川真由美)



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

香ばしく炒り上げた胡麻

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。

7月上旬頃

20783 〈ムソー〉

国内産いりごま・黒

〈35g〉

626円(税込価格) 580円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



20784 〈ムソー〉

国内産いりごま・白

〈35g〉

691円(税込価格) 640円(本体価格)

○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



滋味深い旨さの黒ごま、甘みまるやかな白ごま。焙煎してあるのでそのまま使えますが、再度軽く炒ったり、すったり手間かけると、ごまの香りがより一層広がります。

好評発売中

突きたての新鮮な風味

81715 〈ムソー〉

ところてん・固形タイプ 夏季商品

国内産の天草を原料に、昔ながらに仕上げた風味豊かなところてんです。〈400g〉

270円(税込価格)

250円(本体価格)



パックに充填して冷やし固めてあるので、保存のための醸造酢も不使用。ところてん突き器でサッと突いて、新鮮な磯の香りをお楽しみください。「さいの目」にしてもあんみつ風でも。

好評発売中

あのロングセラーを、オーガニックで

7月1日は「井村屋あずきバーの日」。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。

87978 〈井村屋〉

オーガニックあずきバー・箱

〈60ml×6本〉 冷凍 JAS

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)〉 冷凍 JAS

151円(税込価格)

140円(本体価格)



※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

〔先手必勝〕初秋のおすすめ

9月1日は防災の日、缶詰やパックごはんなどストック食品が売れ筋。今年の中秋の名月は9月10日です。

22351 〈千葉産直〉

ミニとろイワシ・味付

〈100g〉

324円(税込価格) 300円(本体価格)



22402 〈千葉産直〉

とろイワシ水煮

〈190g〉

432円
(税込価格)

400円
(本体価格)



21814 〈ムソー〉

助っ人飯米・ 玄米ごはん

〈160g〉

205円(税込価格)
190円(本体価格)



21815 〈ムソー〉

助っ人飯米・白米ごはん

〈160g〉

216円(税込価格) 200円(本体価格)

21817 〈ムソー〉

助っ人飯米・ 小豆入り玄米ごはん

〈160g〉

227円(税込価格) 210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)



20939 〈ムソー〉

(ムソー) 国内産有機 きな粉

〈120g〉

346円(税込価格)
320円(本体価格)



大切な
あの方に

2022 ムソーの夏のおくりもの

◎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日後となります。



6157 (萬來)

鹿児島「紅はるか」の大学いも

3,456円(税込価格) 3,200円(本体価格) **New**

〈200g×4〉

さつまいもの一大産地・
鹿児島より、美味しい
「紅はるか」の大学いも
をお届けします。



ムソー
担当者
から

さつまいもは鹿児島県産「紅はるか」を使用。压榨しぼりなたね油でじっくり揚げて、てんさい糖の蜜をからめました。自然解凍で召し上がっていただけます。